

Bubbles & Pearls

Ruinart R de Ruinart	24
Ruinart Rosé	29
Aperol Spritz	18
Sbagliato	22
ECO Negroni	26
1838 Signature 🍷	26
Bellini	24

SAVOY

BRASSERIE

PLAT DU JOUR

Spezialität des Tages 38
Special of the day

MO-FR Lunch limited availability

HUÎTRES DE GILLARDEAU N°2

KLASSISCH (MIN. 3 PCS.) 13
Austern, Ponzu, Zitrone 🍷
Oysters, ponzu, lemon

STARTERS

N25 OSCIETRA KAVIAR
(CLASSIC CONDIMENTS) 30g à 95
125g à 350

BEEF TARTARE 28/48
Rindstartar, Brioche Toast
Beef tartar, brioche toast

BEETROOT SALAD 🍷 28
Rote-Bete-Salat, Ziegenkäse-Parfait, Apfel, Haselnuss-Dressing
Beetroot salad, goat cheese parfait, apple, hazelnut dressing

BUTTERHEAD LETTUCE 21
Kopfsalat, Zitrus-Dressing, 🍷
Knusperreis, Edamame
Butterhead lettuce, citrus dressing, popped rice, edamame

CAESAR SALAD 25
Romanasalat, Knoblauch-Croûtons, Sardellen, Parmigiano Reggiano, Ceasar Dressing, Speck
Romaine lettuce, garlic croûtons, anchovies, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing, bacon

Gegrillte Pouletbrust +12
Grilled chicken breast

Pochierte Garnelen +18
Poached prawns

NÜSSLISALAT 22
Nüsslisalat, French Dressing, Belper Knolle, Walnüsse, Speck, Wachteleier
Corn salad, French dressing, Belper Knolle, walnuts, bacon, quail eggs

BURRATA 🍷 28
Buffalo-Stracciatella, heirloom Kirschtomaten, alter Balsamico
Buffalo stracciatella, heirloom cherry tomatoes, aged balsamic

🍷 Laktosefrei lactose-free 🍷 Vegetarisch vegetarian

🍷 Glutenfrei gluten-free 🍷 Vegan vegan

🍷 Orientalisches Erbe oriental heritage

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
For information concerning allergies or intolerances, please refer to our service personnel.

Chefkoch: Benjamin Halat

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt. und sind in CHF angegeben.
All prices include 8,1% VAT and are in CHF.

SOUP

BEEF CONSOMMÉ 🍷 18
Rinds Consommé, Chawanmushi
Beef Consommé, Chawanmushi

PUMPKIN SOUP 🍷 21
Kürbissuppe, Ingwer, Jakobsmuscheln
Pumpkin soup, ginger, scallops

ONION SOUP 18
Zwiebelsuppe, Gruyère, croûtons
Onion soup, Gruyère, croûtons

POTATO ESPUMA 18
Kartoffelschaum Espuma, Onsen-Ei, knusprigen Kartoffeln
Potato Espuma, Onsen egg, crispy potato

Schwarzer Trüffel pro Gramm +8
Black truffle per gramm

OPEN FACE BAOS

GLAZED PORK BELLY 1 piece / 18
Glasierter Schweinebauch, 🍷
Gurkensalat
Glazed pork belly, cucumber salad

BOSTON LOBSTER 1 piece / 25
Hummer, Chili-Knoblauch- 🍷
Mayonnaise, Mango-Chutney
Lobster, chili garlic mayonnaise, mango chutney

WOODHEN
MUSHROOM 🍷 1 piece / 16
Maitake-Pilze, Hoisin-sauce
Woodhen mushroom, hoisin sauce

MAIN COURSES

MISTKRATZERLI
GAI YANG STYLE 🍷 46
Hähnchen, Chili-Knoblauch-Dip
Baby chicken, chili garlic dip

ENTRECÔTE 66
Entrecôte, grüner Spargel, Kamebishi-Sojasauce, geschmorte Zwiebeln
Entrecôte, green asparagus, Kamebishi soy sauce, braised onions

PORK BELLY 38
Glazierter Thurgauer Schweinebauch, Miso-Hollandaise, Rettichsalat
Glazed Thurgau pork belly, miso hollandaise, radish salad

VENISON CHEEKS 46
Hirschbacke, Massaman-Curry, Reis
Venison cheek, Massaman curry, rice

LAMB SHANK 45
Geschmorte Lammhaxe, Polenta, Wurzelgemüse
Braised lamb shank, polenta, root vegetables

RATATOUILLE 🍷 28
Provenzalisches Gemüse in Tomatensauce, Couscous
Provençal vegetables in tomato sauce, couscous

PASTA

SPAGHETTI CARBONARA 28
Spaghetti Carbonara, Speck, Eigelb, Pecorino
Spaghetti carbonara, bacon, egg yolk, pecorino

ORZO PASTA 31
Orzo Pasta, Blue de Buffalo, Fingerlimetten, Kräutersauce
Orzo pasta, blue de buffalo, finger limes, herb sauce

PACCHERI 🍷 28/36
Paccheri, Basilikum, Tomaten, Knoblauch
Paccheri, basil, tomato, garlic

TAGLIATELLE 🍷 28/36
Tagliatelle, Parmesan
Tagliatelle, parmesan

Schwarzer Trüffel pro Gramm +8
Black truffle per gramm

Origin of meat:

France: Corn-fed chicken
Switzerland: Veal, Beef (except Entrecôte), Pork, Chicken
Australia: Beef Entrecôte*

*Kann Antibiotika und/oder Hormone enthalten
*May contain antibiotics and/or hormones

Origin of fish:

France: Oysters, Loup de mer, Mussels
Vietnam: Tuna, Prawns,
Germany: Caviar
Netherlands: Sole
Canada: Lobster
Switzerland: Salmon
Japan: Scallops
Italy: Gamba rosso

SEA

TUNA TARTARE 🍷 39
Thunfischtatar, Salsa, Jalapeño-Dressing
Tuna tartare, salsa, jalapeño dressing

AMBERJACK 🍷 38
Bernsteinmakrele Crudo, Mandarine, Chili
Amberjack Crudo, mandarin, chili

SALMON TATAKI 🍷 39
Lachs-Tataki, Rettich, Miso-Senf-Dressing
Salmon tataki, radish, miso-mustard dressing

ALPINE SALMON 🍷 45
Gebratener Alpenlachs, grüne Papaya, Zitrusfrüchte, thailändisches Basilikum
Pan-seared alpine salmon, green papaya, citrus fruits, Thai basil

GAMBERO ROSSO 🍷 46
Gambero Rosso mariniert mit Sake, rotem Shiso-Saft, Wasabiöl
Red shrimp marinated with sake, red shiso juice, wasabi oil

MOULES FRITES 🍷 38
Miesmuscheln, Weissweinsauce, Pommes frites
Mussels, white wine sauce, French fries

CLASSICS

WIENER SCHNITZEL 51
Wiener Kalbsschnitzel, Preiselbeeren, eine zusätzliche Beilage
Viennese veal schnitzel, lingonberries, additional one side dish

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 48
Zürcher Kalbgeschnetzeltes, Champignons, Rösti
Stewed veal Zurich style, mushrooms, Rösti

SAVOY BURGER 41
Wagyuburger, karamellierter Apfel, Meerrettich, geschmorte Zwiebel, Sbrinz Käse
Wagyu burger, caramelized apple, horseradish, braised onion, Sbrinz cheese

Beilagen / Side dish +8

Kartoffel-Gurkensalat 🍷
Potato cucumber salad

Pommes frites 🍷
French fries

Reis 🍷
Rice

Grüner Spargel 🍷
Green asparagus

Gemischtes Gemüse 🍷
Mixed vegetables