

**MENU
PER
ORSINI**



ANTONIO GUIDA
Patron Head Chef Orsini

Mandarin Oriental Savoy, Zurich freut sich, Sie im italienischen Fine Dining Restaurant ORSINI willkommen zu heissen. Benannt nach dem historischen Gebäude aus dem 14. Jahrhundert, zollt das Restaurant der illustren italienischen Adelsfamilie Tribut, aus der unter anderem mehrere Päpste stammten.

Erleben Sie traditionelle italienische Gerichte, zeitgenössisch und international interpretiert, mit den besten und frischesten Zutaten aus Italien und lokalem Anbau. Verantwortlich für die kulinarischen Kreationen zeichnet sich unser zwei-Sterne-Koch Antonio Guida aus dem Mandarin Oriental Mailand, der seine Karriere einst im alten ORSINI Restaurant startete.

Tauchen Sie ein in die Atmosphäre von "La Dolce Vita" in einem intimen und eleganten Ambiente und begeben Sie sich auf eine unvergessliche kulinarische Reise durch Italien.

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

I CLASSICI

SCAMPO*

arrostito con zabaione salato al Marsala
e schiuma di zafferano

Scampi Gebraten mit gesalzenem Marsala-Sabayon
und Safranschaum

RISOTTO*

con lamponi, salvia e crema di erbe

Risotto mit Himbeeren, Salbei und Kräutercreme

SPAGHETTO

con lardo di seppia e emulsione di "Colatura di Alici"

Spaghetti mit Sepiaschmalz und Emulsion „Colatura di Alici“

ASTICE BLU

Alla brace con zucca maturata, salsa di crostacei e foglie di limone

Blauer Hummer

Vom Grill mit gereiftem Kürbis, Krustentiersauce und Zitronenblättern

QUAGLIA*

glassata alla birra, salsa alla fricassea e funghi

Wachtelbrust glasiert mit Bier, Frikassee-Sauce und Pilzen

CAPRINO AL BERGAMOTTO*

gelato di shiso e té English Breakfast

Ziegenquark-Mousse mit Shiso-Eis und English Breakfast Tee

6 GÄNGE MENÜ

CHF 188

*4 GÄNGE MENÜ

CHF 158

WEINBEGLEITUNG

CHF 135

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden

2 Gänge + Dessert CHF 138 / 3 Gänge + Dessert CHF 188

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

MENÙ AL TARTUFO

TRIGLIA*

con terrina di soppressata, salsa al granciporro
e gelatina al tartufo nero

Rotbarbe mit Soppressata-Terrine, Taschenkrebs-Sauce und schwarzer Trüffelgelatine

ANIMELLA

Alla brace con crema di topinambur alla fava Tonka,
olive "taggiasche" e tamarindo

Bries gegrillt mit Topinambur-Creme mit Tonkabohne,
Taggiasca-Oliven und Tamarinded

TORTELLINI*

Farciti di "cima alla genovese", anguilla glassata
e consommé di vitello al tartufo

Tortellini gefüllt mit „Cima alla Genovese“, glasierter Aal
und Kalbsconsommé mit Trüffel

TUBETTI

Con estratto di erbe di campo, mandorla di "Noto"
e limone nero

Tubetti mit Wildkräuterextrakt, „Noto“-Mandel und schwarzer Zitrone

PICCIONE*

Cotto nella carcassa con scorzonera,
Bernese al pistacchio di "Bronte" e tartufo nero

Taube mit Schwarzwurzel, Béarnaise mit „Bronte“-Pistazie und schwarzem Trüffel

MOUSSE AL CIOCCOLATO

con gelato alle nocciole Piemontesi e castagne

Mousse au Chocolat mit piemontesischem Haselnusseis und Kastanien

6 GÄNGE MENÜ

CHF 220

*4 GÄNGE MENÜ

CHF 180

WEINBEGLEITUNG

CHF 135

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden

2 Gänge + Dessert CHF 138 / 3 Gänge + Dessert CHF 188

Unsere Käseauswahl ist das Ergebnis einer sorgfältigen Suche nach traditionellen und Nischenprodukten aus Italien, Frankreich und der Schweiz. Jedes Stück wird mit Bedacht ausgewählt, um Ihnen ein authentisches und qualitativ hochwertiges Erlebnis zu bieten. Unser Team steht Ihnen jederzeit für Informationen oder Beratung zur Verfügung und begleitet Sie gerne auf einer sensorischen Reise durch die erlesensten Aromen.

Kleine Käseauswahl (3 Stück)	CHF 26
Große Käseauswahl (5 Stück)	CHF 32

Zusätzlich zu unseren Gerichten freuen wir uns, Ihnen die folgenden Premium-Zutaten anzubieten:

„Hybrid“ Kaviar N25	CHF 25 für 5 gr
Hummer Add-on	CHF 25

*Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten
Eine Kreuzkontamination von Allergenen während der Zubereitung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.
Je nach saisonaler Verfügbarkeit können einige Produkte an der Quelle eingefroren
oder frisch gekauft und direkt in unserer Küche eingefroren worden sein.*

HERKUNFT

FLEISCH

Hirsch/Reh
Wachtel
Stockente
Hase

Oesterreich
Frankreich (Bresse)
Frankreich
Schweiz/Frankreich

FISCH

Scampi
Schwertfisch
Hummer
Caviar
Sardinien
Sepia

Südafrika
Italien
Frankreich
China (veredelt in Deutschland)
Portugal
Italien/Frankreich