



BUSINESS LUNCH

22.04.2025-25.04.2025

RESTAURANT ORSINI  
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH

## ASPARAGO VERDE

Con salsa al rosmarino e frittatina all'aglio orsino

Grüne Spargel mit Rosmarinsauce und Bärlauch-frittatine

+ 5 g Kaviar "Hybrid" N25 (CHF 25.-)

---

## CASONCELLI

Farciti di fagiano con crema di pecorino, fave e  
piselli

Gefüllt mit Fasan, serviert mit Pecorino-Creme, dicken  
Bohnen und Erbsen

---

## PESCATO DEL GIORNO

Con salsa al finocchio, ostrica e sedano rapa  
marinato

Fang des Tages mit Fenchelsauce, Auster und mariniertem  
Knollensellerie

+ 5 g Kaviar "Hybrid" N25 (CHF 25.-)

---

## CAPRINO AL BERGAMOTTO

gelato al shiso e té English Breakfast

Ziegenquark-Mousse mit Shiso-Eis  
und English Breakfast Tea

2 GÄNGE MENU CHF 73

3 GÄNGE MENU CHF 83

DESSERT CHF 20

## ASPARAGO VERDE

Con salsa al rosmarino e frittatina all'aglio orsino

Green asparagus with rosemary sauce and wild garlic  
frittatine

+ 5 g *Caviar "Hybrid" N25 (CHF 25.-)*

---

## CASONCELLI

Farciti di fagiano con crema di pecorino, fave e  
piselli

Stuffed with pheasant, served with pecorino cream, broad  
beans, and peas

---

## PESCATO DEL GIORNO

Con salsa al finocchio, ostrica e sedano rapa  
marinato

Fish of the day with fennel sauce, oyster, and marinated  
celeriac

+ 5 g *Caviar "Hybrid" N25 (CHF 25.-)*

---

## CAPRINO AL BERGAMOTTO

gelato al shiso e té English Breakfast

Goat's curd mousse with shiso ice cream and English  
breakfast tea

2 COURSE MENU CHF 73

3 COURSE MENU CHF 83

DESSERT CHF 20