



BUSINESS LUNCH

DAL 4 AL 7 MARZO 2025

RESTAURANT ORSINI
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH

INSALATA INVERNALE

di barbabietola, Rosa di Gorizia e mandorla

Wintersalat

mit Roter Bete, Rosa di Gorizia und Mandel

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

GNOCCHI

ai frutti di mare,

polentina affumicata allo zafferano e succo di cozze

mit Meeresfrüchten,

geräucherter Polenta und Miesmuschelsud

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

VITELLO

alla mugnaia, con verza, lenticchie e salvia

Kalb

'Müllerin Art' mit Kohl, Linsen und Salbei

CAPRINO AL BERGAMOTTO

gelato al shiso e tè English Breakfast

Ziegenquark-Mousse

mit Shiso-Eiscreme und English Breakfast Tee

2 GANG MENU CHF 68

3 GANG MENU CHF 78

DESSERT CHF 20

INSALATA INVERNALE

di barbabietola, Rosa di Gorizia e mandorla

Winter salad
with beetroot, Rosa di Gorizia and almond

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

GNOCCHI

ai frutti di mare,
polentina affumicata allo zafferano e succo di cozze

with seafood,
smoked Polenta and mussel juice

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

VITELLO

alla mugnaia, con verza, lenticchie e salvia

Veal
Meunière-style with cabbage, lentils and sage

CAPRINO AL BERGAMOTTO

gelato al shiso e tè English Breakfast

Goat curd mousse
with shiso ice cream and English Breakfast tea

2 COURSE MENU CHF 68

3 COURSE MENU CHF 78

DESSERT CHF 20