

1838

ROOFTOP BAR

1838 - Eine Terrasse mit Geschichte

Als Johannes Baur 1838 sein Hotel eröffnete, war diese Terrasse mehr als nur ein Dach sie war ein Statement. Ein italienischer Garten über den Dächern der Stadt, gesäumt von Orangenbäumen, mit Blick über den Zürichsee bis hin zu den Alpen.

Ein Ort, an dem Innovation und Eleganz verschmolzen lange vor seiner Zeit. Bestellungen wurden durch Sprachrohre geflüstert, getragen von mechanischer Präzision nach oben. Schon damals war das Erlebnis gestaltet nicht nur serviert. Heute hat sich der Garten gewandelt. Mandarinenbäume stehen dort, wo einst Orangenblüten im Wind tanzten. Doch der Geist ist geblieben. Ein leiser Dialog zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Zwischen Europa und dem Osten. Zwischen Handwerk und Emotion. Raffinierte Küche. Präzise Cocktails. Ein Ausblick, der nicht konkurriert sondern vollendet. Zeitlos. Erhaben. Unvergesslich.



1838 - A Legacy Above the City

When Johannes Baur opened his hotel in 1838, this terrace was more than a rooftop, it was a statement. An Italian garden suspended above the city, lined with orange trees and overlooking Lake Zurich all the way to the Alps. A place where innovation met elegance, long before its time. Orders were whispered through speaking tubes, lifted skyward by mechanical precision. Even then, the experience was designed not just served.

Today, the garden has evolved. Mandarin trees now stand where orange blossoms once swayed. But the spirit remains unchanged. A quiet dialogue between past and present. Between Europe and the East. Between craft and emotion. Refined cuisine. Intentional cocktails. A view that doesn't compete, it completes. Timeless. Elevated. Unforgettable.

CHAMPAGNE AND WINES

SPARKLING WINES

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2013 Chardonnay, Champagne, France	85.-	590.-
Dom Pérignon 2017 Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, France	75.-	420.-
Ruinart Blanc de Blancs NV (Magnum) Chardonnay, Champagne, France	40.-	478.-
Ruinart Rosé NV (Magnum) Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, France	37.-	420.-
MO Crémant NV (Magnum) Chenin Blanc, Chardonnay, Limoux, France	19.-	198.-
La Fête Deux Frères (alcohol free) Tea, Kombucha, Grape Juice, Beetroot Juice	16.-	75.-

WHITE WINE

Monchiero Carbone Recit 2025 (Magnum) Arneis, Piedmont, Italy	16.-	165.-
Van Volxem 2023 (Magnum) Riesling, Mosel Saar Ruwer, Germany	17.-	175.-
Cloudy Bay 2025 Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	19.-	92.-
Domaine Rouvinez La Trémaille 2022 (Magnum)  Petite Arvine, Chardonnay, Valais, Switzerland	20.-	195.-

ROSÉ WINE

Château d'Esclans 2024 (Magnum) Grenache, Cinsault, Rolle Provence, France	27.-	278.-
---	------	-------

RED WINE

Caves de Chambleau 2022  Pinot Noir, Neuchâtel, Switzerland	20.-	98.-
Paco Garcia Villa Reserva 2019 Tempranillo, Rioja, Spain	27.-	138.-
Château Lafleur Pourret 2016 Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, France	28.-	152.-

SAKE

Heaven Sake Junmai 12  Hyogo, Japan	18.-	108.-
Heiwa Shuzo Yuzu Sake  Wakayama, Japan	23.-	138.-

Alpine Ritual – Kapitel I

Im Mandarin Oriental Savoy, Zurich erreicht die Alpine Ritual Cocktailkarte im 1838 neue Höhen und vereint japanische Präzision mit Zürcher Eleganz.

Handwerkskunst, Schlichtheit und Respekt vor saisonalen Zutaten, feinen Texturen und skulpturierterem Eis formen Cocktails, die frisch, vielschichtig und nuanciert sind.

Über dem Rhythmus von Zürich bietet Alpine Ritual ein ruhiges, elegantes Erlebnis und lädt Gäste dazu ein, innezuhalten und eine Abfolge feiner, sich entfaltender Aromen zu genießen.



1838
ROOFTOP BAR



Alpine Ritual - Chapter I

At Mandarin Oriental Savoy, Zurich, the Alpine Ritual cocktail menu rises to the 1838, blending Japanese precision with Zurich elegance.




Craftsmanship, simplicity, and respect for seasonal ingredients, refined textures, and sculpted ice, shape cocktails to be fresh, layered, and nuanced.

Above the rhythm of Zurich, Alpine Ritual offers a calm, refined experience, inviting guests to slow down and enjoy a sequence of delicate, evolving flavours.

1838 CLASSICS

ORIENTAL SPRITZ Aperol, Campari und Granatapfel Aperol, campari and pomegranate	24.-
SAVOY'S PALOMA Espolòn Blanco Tequila, Honig-Vanille und Grapefruitsaft Espolòn blanco tequila, honey vanilla and grapefruit	26.-
GEISHA STAR Ketel One Vodka, Vanille und Passionsfrucht Ketel one vodka, vanilla and passionfruit	27.-
BLOSSOM ROYALE Courvoisier VS Cognac, Campari und Erdbeere Courvoisier VS cognac, campari and strawberry	29.-
1838 SGROPPINO  Tanqueray London Dry Gin, Shiso & Minze und Ruinart Blanc de Blancs Tanqueray London dry gin, shisho & mint and Ruinart Blanc de Blanc	48.-

THE ORIENTAL COLLECTION

VELVET BLOOM Captain Morgan Dark Rum, Amaro Lucano Likör und Himbeere Captain Morgan dark rum, amaro lucano liqueur and raspberry	26.-
FUJI DRIFT  Bulleit Bourbon, Umeshu und Pfirsich Bulleit bourbon, umeshu and peach	26.-
WABI SABI  Heaven Sake Junmai 12, Ingwerlikör und Mango Heaven sake Junmai 12, ginger liqueur and mango	26.-
HINOTO Don Reynaldo Quebrante Pisco, Aperol und Passionsfrucht Don Reynaldo quebrante pisco, aperol and passionfruit	26.-
BLAZING KHAN  Tanqueray London Dry Gin, Litschi-Likör und Zitronengras Tanqueray London dry gin, lychee liqueur and lemongrass	26.-

SIGNATURE SLUSH

THAI BASIL SMASH 27.-

Tanqueray London Dry Gin, Thai-Basilikum und Limette

Tanqueray London dry gin, thai basil and lime

SAKURA WHISPER 29.-

Heaven Sake Junmai 12, Italicus Bergamotto-Likör und Yuzu


Heaven sake jummai 12, italicus bergamotto liqueur and yuzu

MANGO STICKY RICE (ALCOHOL FREE) 21.-

Mango, Kokosnuss, Vanille und Limette

Mango, coconut, vanilla and lime

ALCOHOL FREE

LOTUS ZEN  18.-

Tanqueray 0.0, Cold Brew Oolong-Tee und Ananas

Tanqueray 0.0, cold brew oolong tea and pineapple

ORIENTAL BLISS 18.-

Tanqueray 0.0, Passionsfrucht und Apfel

Tanqueray 0.0, passionfruit and apple



BEER

	% vol	
Eichhof, Switzerland 	5.0	8.-
Eichhof, Switzerland 	0.0	8.-
Asahi, Japan 	5.0	10.-
Sapporo, Japan 	4.9	10.-
Noam, Germany	5.2	14.-

ALCOHOL FREE

SOFT DRINKS 8.-

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Züri Schorle

SWISS MOUNTAIN SPRING  8.-

Classic Tonic, Soda Water, Ginger Ale, Ginger Beer

Salted Pink Grapefruit Soda, Bitter Lemon

WATER 50 cl  8.-

Valser, still und sprudelnd

Valser, still and sparkling

WATER 75 cl  12.-

Valser, still und sprudelnd

Valser, still and sparkling

HOMEMADE ICE TEA  14.-

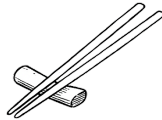
Zitronengras, Honig und Earl Grey Tee

Lemongrass, honey and earl grey tea

Auf dem 1838 Rooftop über Zürich, mit den Alpen als Kulisse, verbindet die asiatisch inspirierte Speisekarte japanische Präzision mit der Schweizer Energie der Stadt.

Jedes Stück wird mit Präzision und harmonischem Geschmack zubereitet, von zarten, traditionell inspirierten Bissen bis hin zu Signature Rolls.

Ein schwebender Moment über der Stadt, in dem sich die japanische Küche zu einem eleganten, kuratierten und aussergewöhnlichen Erlebnis entfaltet.



At the 1838 Rooftop, midst the scenery of the Alps, the Asian inspired menu blends Japanese precision with the city's Swiss energy.

Each piece is prepared with precision and harmonious taste, from delicate traditional bites to signature rolls.

A suspended moment above the city, where Japanese cuisine unfolds into an elegant, curated and exceptional experience.

SALADS

- SEAWEED SALAD ☼ 🌿 🍃 21.-
Wakame, Gurke, Hijiki und Wafu-Dressing
Wakame, cucumber, hijiki and wafu dressing
- CRISPY SALMON SKIN SALAD 🌿 23.-
Lachs, Gurke, Kirschtomaten, gemischte Blattsalate und Sesam-Dressing
Salmon, cucumber, cherry tomatoes, mix green and sesame dressing

COLD

- SALMON TARTAR 🌿 31.-
Lachs, würzige Mango und Miso-Dressing
Salmon, spicy mango and miso dressing
- CHIRASHI SHUSHI ☼ 🌿 36.-
Thunfisch, Lachs, Tamagoyaki, Gurke, Ikura und Avocado
Tuna, salmon, tamagoyaki, cucumber, ikura and avocado
- TUNA TATAKI 🌿 39.-
Thunfisch, Daikon, Ingwer und Ponzu-Sauce
Tuna, daikon, ginger and ponzu sauce

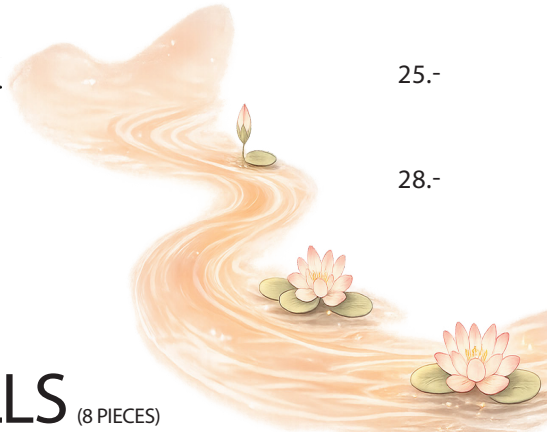
SASHIMI (4 PIECES)

- SALMON ☼ 🌿 18.-
Lachs
- HAMACHI ☼ 🌿 20.-
Hamachi
- TUNA ☼ 🌿 22.-
Thunfisch



WARM

- FRIED VEGAN GYOZA (4 PIECES)   24.-
Frittierte vegane Gyoza
- FRIED DUCK GYOZA (4 PIECES)  25.-
Frittierte Enten-Gyoza
- FRIED BEEF GYOZA (4 PIECES)  28.-
Frittierte Rindfleisch-Gyoza



SIGNATURE ROLLS (8 PIECES)

- MANDARIN ROLL   48.-
Thunfisch, Lachs, Schneekrabbe, Avocado und Unagi-Sauce
Tuna, salmon, snow crab, avocado and unagi sauce
- TIGER ROLL   52.-
Tempura-Garnelen, Sesam-Tobiko, Avocado, Gurke und Sweet-Chili-Mayonnaise
Tempura shrimp, sesame tobiko, avocado, cucumber and sweet chilli mayo
- ZÜRICH ROLL   53.-
Flambierter Lachs, Spargel, Gurke, Käse, Mandel und Miso-Sauce
Torched salmon, asparagus, cucumber, cheese, almond and miso sauce
- TROPICANA ROLL   55.-
Thunfisch, Schneekrabbe, Avocado, Mango, Sriracha und Ponzu-Sauce
Tuna, snow crab, avocado, mango, sriracha and ponzu sauce
- WAGYU ROLL   68.-
Wagyu, Spargel, Avocado, Negi, Takuan und Yakiniku-Sauce
Wagyu, asparagus, avocado, negi, takuan and yakiniku sauce

HOSOMAKI (6 PIECES)

- CUCUMBER ROLL 🍣 🍱 🥒 13.-
Gurke, Nori und Sushi-Reis
Cucumber, nori and sushi rice
- AVOCADO ROLL 🍣 🍱 🥒 15.-
Avocado, Nori und Sushi-Reis
Avocado, nori and sushi rice
- SALMON ROLL 🍣 🍱 19.-
Lachs, Nori und Sushi-Reis
Salmon, nori and sushi rice
- TUNA ROLL 🍣 🍱 23.-
Thunfisch, Nori und Sushi-Reis
Tuna, nori and sushi rice

URAMAKI AND FUTOMAKI (8 PIECES)

- VEGETABLES FUTOMAKI 🍣 🍱 🥒 22.-
Shiitake, Karotte, Spargel, Gurke, Spinat, Nori und Sushi-Reis
Shiitake, carrot, asparagus, cucumber, spinach, nori and sushi rice
- RAINBOW SALMON ROLL 🍣 🍱 26.-
Lachs, Avocado, Nori und Sushi-Reis
Salmon, avocado, nori and sushi rice
- TUNA AND SPICY MAYO ROLL 🍣 🍱 29.-
Thunfisch, scharfe Mayo, Nori und Sushi-Reis
Tuna, avocado, black tobiko, spicy mayo, nori and sushi rice
- CALIFORNIA ROLL 🍣 🍱 30.-
Avocado, Schneekrabbe, Tobiko, japanische Mayonnaise, Nori und Sushi-Reis
Avocado, snow crab, tobiko, japonese mayo nori and sushi rice





THE 1838's

OMAKASE (20 PIECES)

80.-

3 Stück Lachs-Sashimi/ 3 pieces of salmon sashimi

3 Stück Thunfisch-Sashimi/ 3 pieces of tuna sashimi

8 Stück California-Rolle/ 8 pieces of california roll

6 Stück Thunfisch-Rolle/ 6 pieces of tuna roll

KAISEKI (40 PIECES)

150.-

4 Stück Lachs-Sashimi/ 4 pieces of salmon sashimi

4 Stück Hamachi-Sashimi / 4 pieces hamachi sashimi

4 Stück Thunfisch-Sashimi/ 4 pieces of tuna sashimi

8 Stück California-Rolle/ 8 pieces of california roll

6 Stück Thunfisch-Rolle/ 6 pieces of tuna roll

6 Stück Gurken-Rolle/ 6 pieces of cucumber roll

8 Stück Mandarinen-Rolle/ 8 pieces of mandarin roll

TAKUMI (42 PIECES)

200.-

4 Stück Lachs-Sashimi / 4 pieces salmon sashimi

4 Stück Hamachi-Sashimi / 4 pieces hamachi sashimi

4 Stück Thunfisch-Sashimi / 4 pieces tuna sashimi

8 Stück Mandarin-Rolle/ 8 pieces mandarin roll

8 Stück Zürich-Rolle/ 8 pieces Zürich roll

8 Stück Lachs-Avocado-Rolle / 8 pieces salmon & avocado roll

6 Stück Gurken-Rolle / 6 pieces cucumber roll

+ Wagyu roll

62.-

+ N25 oscietra caviar 30g

95.-

DESSERT

MOCHI

4.-

Kokosnuss, Himbeere, Tropical *(je Stück / min. 3)*

Coconut, raspberry, tropical *(per piece / min. 3)*

MATCHA SWISS ROLL

12.-

Frischkäse, serviert mit Erdbeereis

Creme cheese, served with strawberry ice cream



Allergene | Allergens

Für Informationen betreffend Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

For information concerning allergies or intolerances, please ask our service colleagues.







Alkoholausschank | Serving Alcohol

Der Ausschank von alkoholischen Getränken (Wein, Most und Bier) an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Der Ausschank von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.

The serving of alcoholic beverages (wine, cider and beer) to young Fans under the age of 16 years is prohibited.

The serving of spirits to mid age Fans under the age of 18 years is prohibited.

Herkunft | Origins

Wagyu / Wagyu	Japan	
Krabbe / Crab	Norwegen / Norway	
Hamachi	Dänemark / Denmark	
Kaviar / Caviar	Frankreich / France	
Garnelen & Thunfisch / Prawns & Tuna	Vietnam	
Lachs / Salmon	Schweiz / Switzerland	

Nachhaltige Lieferkette | Sustainable Supply Chain

* kann Antibiotika/Hormonen enthalten | *may contain antibiotics / hormones*

Nachhaltigkeit auf dem Teller | Sustainability on your plate

Wir beziehen ausschliesslich Fische, welche mit dem **MSC-Siegel** für nachhaltige Fischerei und der **ASC-Zertifizierung** für verantwortungsvolle Aquakultur ausgezeichnet sind. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unsere Produkte und Gerichte aus **zertifiziert biologischem Anbau**.

We only use fish certified with MSC label for sustainable fishing and ASC certification for responsible aquaculture. Our staff is delighted to inform you about our certified organic products and dishes

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE 8.1% MWST

ALL PRICES IN CHF INCLUDING 8.1% VAT



Laktosefrei
lactose-free



Vegetarisch
vegetarian



Glutenfrei
gluten-free



Vegan
vegan



orientalisch inspiriert
oriental inspiration



Schweizer Qualität
Swiss Quality



MANDARIN ORIENTAL
SAVOY ZURICH