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.-
Ruinart R Brut Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, France	26.-	168.-
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 2024 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 skulpturiertem 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 LOW ABV 24.-
Aperol, Campari und Granatapfel
Aperol, campari and pomegranate

SAVOY'S PALOMA 26.-
Espolòn Blanco Tequila, Honig-Vanille und Grapefruitsaft
Espolòn blanco tequila, honey vanilla and grapefruit

GEISHA STAR 27.-
Ketel One Vodka, Vanille und Passionsfrucht
Ketel one vodka, vanilla and passionfruit

BLOSSOM ROYALE LOW ABV 29.-
Courvoisier VS Cognac, Campari und Erdbeere
Courvoisier VS cognac, campari and strawberry

1838 SGROPPINO 48.-
Tanqueray London Dry Gin, Shiso & Minze und Ruinart Blanc de Blancs
Tanqueray London dry gin, shisho & mint and Ruinart Blanc de Blancs

THE ORIENTAL COLLECTION

VELVET BLOOM 26.-
Captain Morgan Dark Rum, Amaro Lucano Likör und Himbeere
Captain Morgan dark rum, amaro lucano liqueur and raspberry

FUJI DRIFT 26.-
Bulleit Bourbon, Umeshu und Pfirsich
Bulleit bourbon, umeshu and peach

WABI SABI 26.-
Heaven Sake Junmai 12, Ingwerlikör und Mango
Heaven sake Junmai 12, ginger liqueur and mango

HINOTO 26.-
Don Reynaldo Quebrante Pisco, Aperol und Passionsfrucht
Don Reynaldo quebrante pisco, aperol and passionfruit

BLAZING KHAN 26.-
Tanqueray London Dry Gin, Litschi-Likör und Zitronengras
Tanqueray London dry gin, lychee liqueur and lemongrass

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 junmai 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

POWER BY BARRYS 18.-

Barrys Protein Thai-Basilikum und Kokosnuss

Barrys protein, thai basil and coconut



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

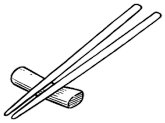
Lemongrass, honey and earl grey tea

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 SUSHI 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

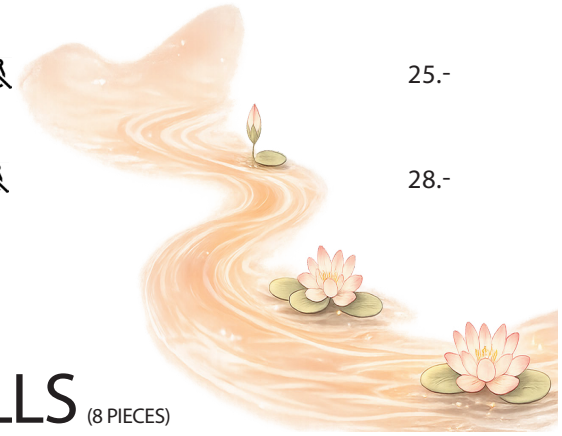
TUNA 22.-
Thunfisch

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-Siege**l 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 · LOW ABV Alkoholarmer Cocktail Low alcohol volume


MANDARIN ORIENTAL
SAVOY ZURICH