

N25 OSCIETRA CAVIAR

30g à 95
125g à 350

Ruinart «R» Brut 0.75L + 168

SAVOY

PLAT DU JOUR

Spezialität des Tages 38
Special of the day
mit Suppe / with soup 45
MO-FR Lunch *limited availability*

HUÎTRES DE GILLARDEAU N°2

CLASSIC min. 3/p.pcs 14
Austern, Mignonnette, Zitrone
Oysters, mignonnette, lemon

Entrées

TARTARE DE BOEUF 44

Rindstatar, Trüffel, geräuchertes
Eigelb, Parmigiano Reggiano,
Brioche-Toast

Beef tartare, truffle, smoked egg yolk,
parmigiano, brioche toast

LANGOUSTINE 42

Langustinen-Carpaccio, grüner Apfel,
Sellerie, Zitrone, Mandeln
Langoustine carpaccio, green apple,
celery, lemon, almonds

BURRATA 29

Burrata, Spargelsalat, Pinienkerne,
Holunderblüten-Dressing

Burrata, asparagus salad, pine nuts,
elderflower dressing

BETTERAVE DUMPLING 26

Rote-Bete-Dumpling mit Beeren und
Umeboshi, Champagner-Gel,
rotes Shiso-Coulis

Beetroot, berries and umeboshi
dumpling, champagne gel,
red shiso coulis

SALADE DE SAISON 24

Fenchelsalat, Feta, Oliven,
rote Zwiebeln, Grapefruit
Fennel salad, feta, olives,
red onions, grapefruit

+ Gegrillte Pouletbrust +15
+ Grilled chicken breast

+ Gegrillte Tiger Garnelen +21
+ Grilled tiger prawns

Potages

SOUPE DE POULET 18

Hühnersuppe, Tofu,
Morcheln, Frühlingszwiebeln
Chicken soup, tofu,
morels, spring onions

VERVEINE CONSOMMÉ 18

Klare Gemüse-Verbene-Consommé,
Wurzelperlen, Bärlauchöl
Clear vegetable and verbena
consommé, root perls, wild garlic oil

BISQUE DE HOMARD 28

Hummer, Cayenne Pfeffer, Sellerie,
Cashewnüsse, Krustentieröl
Lobster, Cayenne pepper, celery,
cashew nuts, crustacean oil

Poissons

SAUMON SUISSE 43

Schweizer Lachs, Zitruskarotten,
grüne Papaya, Verjus-Sauce
Swiss salmon, citrus carrots,
green papaya, verjus sauce

BAR 54

Wolfsbarsch, Kartoffelragout,
Miesmuscheln, Caviar-beurre-blanc
Seabass, potato ragout, mussels,
caviar beurre blanc
extra 1g Kaviar N25 +8
add 1g of Caviar N25

QUEUE DE HOMARD 62

Hummerschwanz, Paprikaragout,
Kapern, Escabèche
Lobster tail, bell pepper ragout,
capers and escabeche

Viandes

FILET DE BOEUF 73

Rindsfilet, Röstkartoffeln, glasierte
Babykarotten, Trüffel-Périgord-Jus
Beef fillet, roasted potatoes, glazed
baby carrots, Périgord truffle jus

CANARD 58

Entenbrust, Gochujang-Glasur,
Pak Choi, Aprikosenjus
Duck breast, Gochujang glaze,
pak choi, apricot jus

ÉMINCÉ DE VEAU 49

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti
Veal stew 'Zürich' style, rösti

Herkunft Fleisch:

Frankreich: Ente
Irland: Lamm
Schweiz: Kalb, Rind, Poulet, Schwein
Australien: Rindsfilet*

Herkunft Brot: Schweiz

Fragen Sie gerne unser Personal nach zertifiziert biologischen,
gesunden fettfreien Gerichten und Produkten.
Please ask our colleagues about our certified organic, healthy
and fat free products and dishes.

*Kann Antibiotika und/oder Hormone enthalten

Végétarian

QUINOA ET COURGETTE 28

Zucchini, Quinoa, Rosinen,
Pistazien, Basilikum
Zucchini, quinoa, raisins,
pistachios, basil

RISOTTO 32

Risotto, Erbsen, Minze,
geräucherte Parmigianocreme
Risotto, peas, mint,
smoked parmigiano cream

NASI GORENG 32

Nasi Goreng, Ei, Gemüse
Nasi Goreng, egg, vegetables

Accompagnements 9

Kartoffelpüree

Potato purée

Pommes frites

French fries

Trüffel Fries, Parmesan, Trüffel +4

Truffle fries, parmigiano, truffle +4

Gegrillter Spargel, Zitronenbutter

Grilled asparagus, lemon butter

Glasierte Babykarotten, Haselnüsse,
Schnittlauch

Glazed baby carrots, hazelnuts, chives

Gebatener Pak Choi,
Frühlingszwiebeln, Soja, Chili

Stir fried pack choi, spring onion,
soy, chili

Grüner Salat

Green salad

Tomaten-Gurken- Salat

Tomato cucumber salad

À Partager

SOLE MEUNIÈRE 168 (2P)

Seezunge «Müllerin Art», Nussbutter
2 Beilagen nach Wahl
Sole 'meunière' style, brown butter sauce
Add 2 sides of your choice

AGNEAU PROVENÇALE 168 (2P)

Lamm, Senfjus, Artischocken,
Baby Peperoni, Taggiasca Oliven,
sonnengetrocknete Tomaten

Lamb, mustard jus, artichokes,
baby bell peppers, Taggiasca olives,
sun-dried tomatoes

Desserts

CHEESECAKE D'ÉTÉ 19

Cheesecake, Rhabarberkompott, Yuzusorbet
Cheesecake, rhubarb compote, yuzu sorbet

CHOUX À LA CRÈME p.p. 7.5

Windbeutel, Rosen infusiert Jogurt,
Pistazien praliné, Erdbeerkompott
Cream puffs, rose infused yogurt, pistachio
praliné, strawberry compote

MOUSSE AU CHOCOLAT 19

Milch-Schokoladen-Mousse,
Himbeeren, Tahiti Vanille-Glace
Milk chocolate mousse,
raspberries, Tahiti vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 17

Sauerrahm-Crème Brûlée, Himbeeren
Sour cream crème brûlée, raspberries

GLACE/SORBET 6.5

Vanille, Schokolade, Pistazie, Kaffee, Cookie,
Haselnuss, Zitrone, Himbeere, Erdbeere
Alle Sorbets sind vegan

Vanilla, chocolate, pistachio, coffee, cookie,
hazelnut, lemon, raspberry, strawberry
All sorbets are vegan

FROMAGE 18/29

Käse, Chutney, Nüsse, Fruchtbrot
3 Stk./5 Stk.
Cheese, chutney, nuts, fruit bread
3 pcs./5 pcs.

Schweizer Produkt
Swiss product

Orientalisch inspiriert
Oriental inspired

laktosefrei
lactose-free vegetarisch
vegetarian

glutenfrei
gluten-free vegan

Alle Preise in CHF inklusive 8,1 % MwSt.
All prices in CHF including 8.1 % VAT.

Herkunft Fisch:

Italien: Langustine
Frankreich: Austern
Vietnam: Garnelen
Deutschland: Kaviar (gefangen in China)
Kanada: Hummer
Schweiz: Lachs
FAO27: Seezunge

Nachhaltige Lieferkette/Sustainable Supply Chain
Alle Fische sind mit MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei und
ASC-Zertifizierung für verantwortungsvolle Aquakultur ausgezeichnet.
All fish is certified with MSC label for sustainable fishing and
ASC certification for responsible aquaculture.