

BULLES ET CAVIAR

N25 OSCIETRA CAVIAR

Mit klassischen Beilagen 30g à 95

125g à 350

Mit Ruinart «R» Brut 0,75L 168

SAVOY

BRASSERIE

PLAT DU JOUR

Spezialität des Tages 38

Special of the day

mit Salat / With Salad 45

MO-FR Lunch *limited availability*

HUÎTRES DE GILLARDEAU N°2

CLASSIC min. 3/p.pcs 14

Austern, Mignonnette, Zitrone

Oysters, mignonnette, lemon

ORIENTAL min. 3/p.pcs 14

Ponzu, Fingerzitrone

Ponzu, Fingerlime

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF   44

Rindstatar, Sommer Trüffel, geräuchertes Eigelb, Parmigiano, Brioche-Toast
Beef tartare, summer truffle, smoked egg yolk, parmigiano, brioche toast

LANGOUSTINE   42

Langustinen-Carpaccio, grüner Apfel, Sellerie, Zitrone, Mandel
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 & Umeboshi, Champagner-Gel, rotes Shiso-Couli

Beetroot, berries & 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 & verbena consommé, roots perls, wild garlic oil

BISQUE DE HOMARD  28

Hummer, Cayenne Pfeffer, Sellerie, Cashewnüsse, Krustentieröl

Lobster, Cayenne pepper, celery, cashew nuts, crustacean oil

VIANDES

FILET DE BOEUF  73

Rindsfilet, Röstkartoffeln, glasierte Babykarotten, Sommer Trüffel, Madeira Jus

Beef fillet, roasted potatoes, glazed baby carrots, summer truffle, Madeira jus

MAKE IT ROSSINI

+ Entenleber 18

Foie gras

CANARD  58

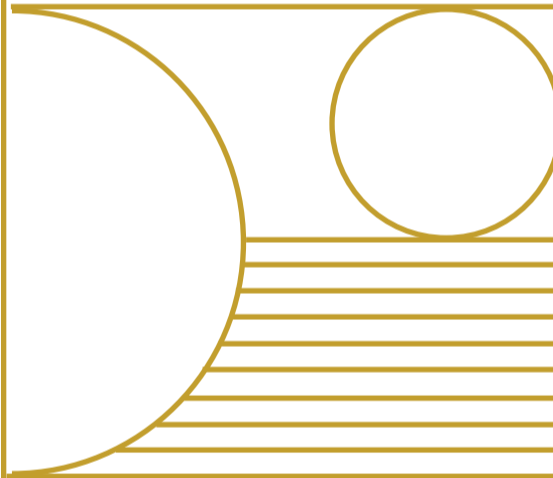
Entenbrust, Gochujang-Glasur, Pak Choi, Aprikosenjus

Duck breast, Gochujang glaze, pak choi, apricot jus

ÉMINCÉ DE VEAU   49

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti

Veal stew 'Zürich' style, rösti



DU JARDIN

QUINOA ET COURGETTE   28

Zucchini, Quinoa, Rosinen, Pistazien, Basilikum

Zucchini, quinoa, raisins, pistachios, basil

RISOTTO   32

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

NASI GORENG    32

Nasi Goreng, Ei, Gemüse

Nasi Goreng, egg, vegetable

ORSINI

BY DARIO MORESCO 

SPAGHETTI AL POMOD'ORO  38

Gelbe Tomaten, Straciatella di bufala
Yellow tomatoes, Straciatella di bufala

Herkunft Fleisch: 

Frankreich: Ente

Irland: Lamm

Schweiz: Kalb, Rind, Poulet, Schwein

Australien: Rindsfilet*

Herkunft Brot: Eigenbrötler Backwerke Schweiz


*Kann Antibiotika und/oder Hormone enthalten

*May contain antibiotics and/or hormones

POISSONS

SAUMON SUISSE   43

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

BAR  54

Wolfsbarsch, Kartoffelragout, Miesmuscheln, Caviar-Beurre-Blanc
Seabass, potato ragout, mussels, caviar beurre blanc

extra 5g Kaviar N25 +25

add 5g of Caviar N25

QUEUE DE HOMARD 62

Hummerschwanz, Paprikaragout, Kapern, Escabèche

Lobster tail, bell pepper ragout, capers and escabeche

ACCOMPAGNEMENTS 9

Kartoffelpüree  

Potato purée

Pommes frites  

French fries

Trüffel-Pommes, Parmigiano,   +9

Trüffel, Trüffel-Mayonnaise

Truffle fries, parmigiano,

truffle, truffle Mayonnaise

Glasierte Spargel, Zitronenbutter  

Glazed asparagus, lemon butter

Gebratener Pak Choi,

Frühlingszwiebeln, Soja, Chili  

Stir fried pak choi, spring onion, soy, chili

Gemüse Mix, Gebraten / Gedämpft   +6

Mixed vegetables, braised / steamed

Bratenspinat, Spinat im Creme  

Panned Spinach, Spinach in creme


Tomaten-Gurken- Salat  

Tomato cucumber salad



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.

À PARTAGER

SOLE MEUNIÈRE 168 (2P)

Seezunge «Müllerin Art», 2 Beilagen nach Wahl, Nussbutter
Sole 'meunière' style, Choose 2 sides, brown butter sauce

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

DÉSSERTS

SUMMER CHEESECAKE 19

Rhabarberkompott, Yuzusorbet
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.

 orientalisch inspiriert
Oriental inspired

 Schweizer Produkt
Swiss product

 laktosefrei  vegetarisch
lactose-free vegetarian

 glutenfrei  vegan
gluten-free vegan

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.

Alle Preise in CHF inklusive 8,1 % MwSt..

All prices in CHF including 8.1 % VAT.