MENU PER ORSINI



ANTONIO GUIDA Patron Head Chef Orsini

Willkommen im Orsini, dem italienischen Fine-Dining-Restaurant des Mandarin Oriental Savoy, Zurich. Benannt nach dem historischen Gebäude aus dem 14. Jahrhundert, ist es zugleich eine Hommage an die Adelsfamilie Orsini. Geniessen Sie authentische italienische Küchentraditionen mit einem zeitgenössischen internationalen Touch, kreiert von Executive Chef Dario Moresco unter Verwendung feinster lokaler und italienischer Zutaten.

Aufbauend auf seinen italienischen Wurzeln hat Chef Morescos Leidenschaft dem Orsini 16 Gault-Millau-Punkte und 1 Michelin-Stern eingebracht. Während es von der Expertise von Consultant Chef Antonio Guida – dem gefeierten 2-Michelin-Sternekoch des Mandarin Oriental, Milan – profitiert, der seine Karriere hier begann, wird die aussergewöhnliche Küche des Orsini durch ihre gemeinsame Vision definiert.

Tauchen Sie ein in das intime "La Dolce Vita"-Ambiente des Orsini für eine unvergessliche italienische kulinarische Reise.

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

I CLASSICI

SCAMPO*

arrostito con zabaione salato al Marsala e schiuma di zafferano Gebratener Scampo mit salzigem Marsala-Sabayon und Safranschaum (+ 5g Kaviar CHF25)

RISOTTO*

con lamponi, salvia e crema di erbe Risotto mit Himbeeren, Salbei und Kräutercreme

SPAGHETTO

con lardo di seppia e emulsione di "Colatura di Alici" Spaghetti mit Sepiaschmalz und Emulsion von "Colatura di Alici" (+ 5g Kaviar CHF25)

TRIGLIA

cotta pochè con zucca maturata, mandarino e salsa al vino bianco Pochierte Meerbarbe mit gereiftem Kürbis, Mandarine und Weißweinsauce

QUAGLIA*

glassata alla birra, salsa alla fricassea e funghi Wachtelbrust glasiert mit Bier, Frikassee-Sauce und Pilzen

(Oppure controfiletto di manzo di Hinterhof frollato per 40 giorni) (Oder 40 Tage Dry-Aged Sirloin steak von der Metzgerai Hinterhof) + CHF25

CAPRINO AL BERGAMOTTO*

gelato di shiso e té English Breakfast

Ziegenquark-Mousse mit Shiso-Eis und English Breakfast Tee

6 GÄNGE MENÜ

*4 GÄNGE MENÜ

WEINBEGLEITUNG 6

WEINBEGLEITUNG 4

CHF 188

CHF 188

CHF 188

CHF 198

CHF 95

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden
2 Gänge + Dessert CHF 138 / 3 Gänge + Dessert CHF 188

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

CACCIAGIONE

PASSATELLO*

con consommè speziato di fagiano e tartufo nero Passatello in gewürzter Fasanen-Consommé mit schwarzem Trüffel

TORTINO

di cacciagione con cremoso di carote e misticanza al lampone Wildtörtchen mit Karottencreme und Wildkräutersalat an Himbeerdressing

TERRINA*

di capriolo con salsa di cipolle arrostite e uva fragola Rehterrine mit gerösteter Zwiebelsauce und "Uva fragola"

TORTELLO

farcito con cinghiale brasato, salsa alla bietola e ostriche Tortello gefüllt mit geschmortem Wildschwein, Mangoldsoße und Austern

PERNICE*

con trombette nere, prugne secche e salsa al Barolo Chinato Rebhuhn mit Schwarzen Trompetenpilzen, getrockneten Pflaumen und Barolo-Chinato-Reduktion

LEPRE

in civet con radicchio tardivo Hase im Civet mit Radicchio Tardivo

MOUSSE AL CIOCCOLATO*

speziato al caramello, ananas e gelato alle nocciole piemontesi Schokoladenmousse mit Gewürzen, Karamell, Ananas und Eis von der Piemont-Haselnuss

7 GÄNGE MENÜ	CHF 220
*4 GÄNGE MENÜ	CHF 180
WEINBEGLEITUNG 7	CHF 155
WEINBEGLEITUNG 4	CHF 95

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden
2 Gänge + Dessert CHF 138 / 3 Gänge + Dessert CHF 188

Unsere Käseauswahl ist das Ergebnis einer sorgfältigen Suche nach traditionellen und Nischenprodukten aus Italien, Frankreich und der Schweiz.

Jedes Stück wird mit Bedacht ausgewählt, um Ihnen ein authentisches und qualitativ hochwertiges Erlebnis zu bieten.

Unser Team steht Ihnen jederzeit für Informationen oder Beratung zur Verfügung und begleitet Sie gerne auf einer sensorischen Reise durch die erlesensten Aromen.

Kleine Käseauswahl (3 Stück) Große Käseauswahl (5 Stück)

CHF 26

CHF 32

Zusätzlich zu unseren Gerichten freuen wir uns, Ihnen die folgenden Premium-Zutaten anzubieten:

"Hybrid" Kaviar N25

CHF 25 für 5g

Add-on 40 Tage Dry-Aged Sirloin steak von der Metzgerai Hinterhof CHF 25

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten Eine Kreuzkontamination von Allergenen während der Zubereitung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Je nach saisonaler Verfügbarkeit können einige Produkte an der Quelle eingefroren oder frisch gekauft und direkt in unserer Küche eingefroren worden sein. Sollten Sie besondere Wünsche für vegetarische oder vegane Optionen haben, wird unser Chefkoch mit Freude seine Kreativität entfalten

HERKUNFT

FLEISCH

Wachtel Frankreich (Bresse)
Rind Schweiz

Reh

Wildschwein Rebhuhn Fassan Hase

FISCH

Scampi Südafrika
Rotbarbe Italien/Portugal
Caviar China (veredelt in Deutschland)
Sepia Italien/Frankreich