



# BUSINESS LUNCH

17/06/2026-19/06/2026

RESTAURANT ORSINI  
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH

## ANIMELLA

alla brace con crema di melanzana siciliana  
e salsa speziata

Gegriltes Kalbsbries mit sizilianischer Auberginencreme  
und würziger Sauce

---

## FUSILLI

con latte di noci, whisky e wagyu marinato

Fusilli Pasta mit Walnussmilch, Whisky  
und mariniertem Wagyu-Rind

---

## PESCATO DEL GIORNO

con zucchine trombetta in scapece e salsa  
al finocchio e ostrica

Fang des Tages mit Zucchini Trombetta nach Scapece-Art  
und Fenchel-Austern-Sauce

---

## PANNA COTTA ALLA VERBENA

con pesche poché, spuma di Champagne  
e gelato all'olio extra vergine d'oliva

Zitronenverbeneden Panna Cotta mit pochiertem Pfirsich,  
extra virgin Olivenöleis und Champagnerschaum

2 COURSE MENU CHF 78

3 COURSE MENU CHF 88

DESSERT CHF 24

KLEINE KÄSEAUSWAHL CHF 26

HERKUNFT: KALBSBIRES (SCHWEIZ) | WAGYU (SCHWEIZ)

## ANIMELLA

Alla brace con crema di melanzana siciliana  
e salsa speziata

Grilled sweetbread with Sicilian eggplant cream and spiced sauce

---

## FUSILLI

con latte di noci, whisky e wagyu marinato

Fusilli pasta with walnut milk, whisky and marinated Wagyu beef

---

## PESCATO DEL GIORNO

con zucchine trombetta in scapece e salsa  
al finocchio e ostrica

Catch of the day with zucchini trombetta in scapece style  
and fennel-oyster sauce

---

## PANNA COTTA ALLA VERBENA

con pesche poché, spuma di Champagne  
e gelato all'olio extra vergine d'oliva

Lemon verbena panna cotta with poached peach,  
extra virgin olive oil ice cream and Champagne espuma

2 COURSE MENU CHF 78

3 COURSE MENU CHF 88

DESSERT CHF 24

SMALL CHEESE SELECTION CHF 26