BUSINESS LUNCH

28/10/2026-30/10/2026

RESTAURANT ORSINI
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH

SALMERINO

marinato con mela verde ossidata , salsa all acetosella e sumac

Marinierter Saibling mit gereiftem grünem Apfel, Sauerampfersauce und Sumach

LINGUINA

al prezzemolo con alghe,ricci di mare e bergamotto

Linguine Pasta mit Petersilie, Algen, Seeigel und Bergamotte

COSTATA DI MAIALE

con spinaci,nocciole e salsa al midollo affumicato

Schweinskotelett mit Spinat, Haselnüssen und geräucherter Markjus

TARTE TATINE

di mela con gelato al croissant e croccante alla soia

Apfel-Tarte Tatin mit Croissant-Eis und Soja-Crumble

2 COURSE MENU CHF 78
3 COURSE MENU CHF 88

DESSERT CHF 24
KLEINE KÄSEAUSWAHL CHF 26

HERKUNFT: SAIBLING (SCHWEIZ) SEEIGEL (ISLAND) SCHWEIN (SCHWEIZ)

SALMERINO

marinato con mela verde ossidata, salsa all acetosella e sumac

Marinated char with aged green apple, sorrel sauce and sumac

LINGUINA

al prezzemolo con alghe, ricci di mare e bergamotto

Linguine pasta with parsley, seaweed, sea urchin, and bergamot

COSTATA DI MAIALE

con spinaci, nocciole e salsa al midollo affumicato

Pork Ribeye with spinach, hazelnuts, and smoked marrow sauce

TARTE TATINE

di mela con gelato al croissant e croccante alla soia

Apple Tarte Tatin with croissant ice cream and soy crumble

2 COURSE MENU CHF 78
3 COURSE MENU CHF 88

DESSERT CHF 24
SMALL CHEESE SELECTION CHF 26

ORIGINS: CHAR (SWITZERLAND) SEA URCHIN (ICELAND) PORK (SWITZERLAND)