BUSINESS LUNCH

RESTAURANT ORSINI
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH

BARBABIETOLA

Cotta in papillote, con salsa di cipolla arrrostita
e uova di aringa

Beetroot cooked in papillote, with roasted onion sauce
and herring roe

RISONE

Ai crostacei con peperoni friggitelli
e paté di fegatini al cognac

With shellfish, friggitelli peppers,
and chicken liver pâté with Cognac

AGNELLO

Alla brace con broccolo di torbole,
riccio di mare e salsa alla verbena

Lamb grilled over embers with Torbole broccoli,
sea urchin and verbena sauce

MOCCA D'ORO

Semifreddo al caffèe con gelato al fior di latte
e sorbetto alla ciliegia e cacao

Coffee semifreddo with fior di latte ice cream
and sour cherry cacao sorbet

2 COURSE MENU CHF 78
3 COURSE MENU CHF 88
DESSERT CHF 24

ORIGIN: SWITZERLAND (CHICKEN, LAMB), ITALY (CRUSTACEANS, SEA URCHIN)

BARBABIETOLA

Cotta in papillote, con salsa di cipolla arrrostita
e uova di aringa

Rote Bete im Pergament gegart, mit gerösteter Zwiebelsauce
und Heringsrogen

RISONE

Ai crostacei con peperoni friggitelli
e paté di fegatini al cognac

Mit Krustentieren, Friggitelli-Paprika
und Hühnerleberpastete mit Cognac

AGNELLO

Alla brace con broccolo di torbole,
riccio di mare e salsa alla verbena

Lamm über Holzkohle gegrillt mit Torbole-Brokkoli,
Seeigel und Verbenensauce

MOCCA D'ORO

Semifreddo al caffèe con gelato al fior di latte
e sorbetto alla ciliegia e cacao

Geeistes Kaffeemousse mit fior di Latte-Glace
und Sauerkirsch-kakaosorbet

2 GANG MENU CHF 78
3 GANG MENU CHF 88
DESSERT CHF 24

HERKUNFT: SCHWEIZ (HUHN, LAMB), ITALY (KRUSTENTIEREN, SEEIGEL)