



# BUSINESS LUNCH

29/04/2026-01/05/2026

RESTAURANT ORSINI  
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH

# ASPARAGI VERDI

con salsa bernese al pistacchio e carpaccio  
di triglia marinata

Green asparagus with pistachio Béarnaise and marinated  
red mullet carpaccio

---

# SPAGHETTO

alla bottarga con salsa al prezzemolo  
e dragoncello

Spaghetti pasta with bottarga, parsley and tarragon sauce

---

# CONIGLIO

glassato al BBQ con cavolo rosso, lardo  
e fondo alla verbena

Barbecue glazed rabbit with red cabbage, lardo  
and verbena jus

---

# MOUSSE AL CIOCCOLATO

speziato, ananas e gelato alle nocciole

Spiced chocolate mousse, pineapple and hazelnuts ice-cream

2 COURSE MENU CHF 78

3 COURSE MENU CHF 88

DESSERT CHF 24

SMALL CHEESE SELECTION CHF 26

# ASPARAGI VERDI

con salsa bernese al pistacchio e carpaccio  
di triglia marinata

Grüner Spargel mit Pistazien-Béarnaise und mariniertem Carpaccio  
von der Rotbarbe

---

# SPAGHETTO

alla bottarga con salsa al prezzemolo  
e dragoncello

Spaghetti Pasta mit Bottarga, an Petersilien- und Estragonsauce

---

# CONIGLIO

glassato al BBQ con cavolo rosso, lardo  
e fondo alla verbena

Barbecue-glasiertes Kaninchen mit Rotkohl, Lardo  
und Verbenejus

---

# MOUSSE AL CIOCCOLATO

speziato, ananas e gelato alle nocciole

Schokoladenmousse mit Gewürzen, Ananas  
und Eis von der Piemont-Haselnuss

2 COURSE MENU CHF 78

3 COURSE MENU CHF 88

DESSERT CHF 24

KLEINE KÄSEAUSSWAHL CHF 26