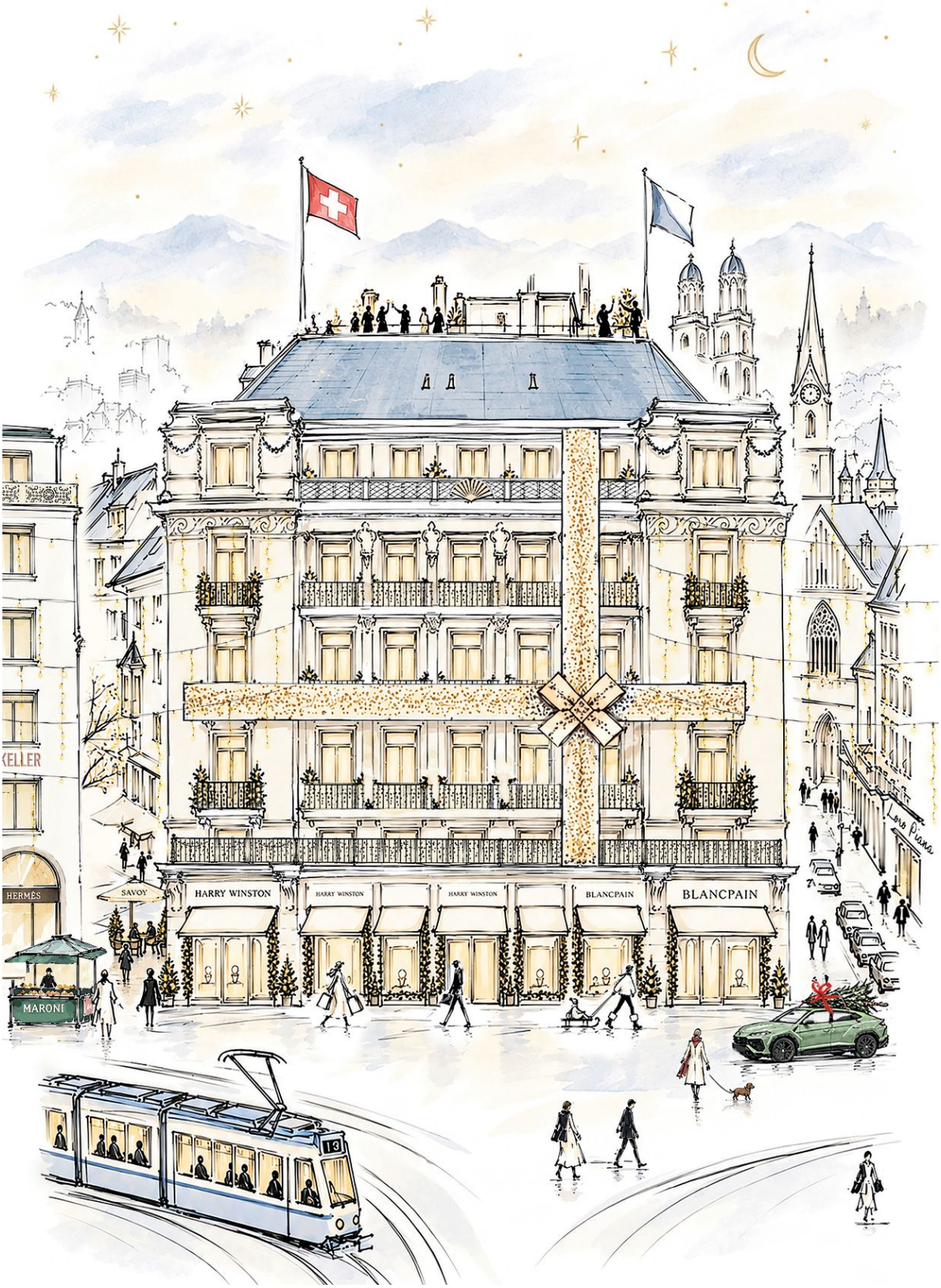
FESTTAGE
FESTIVE SEASON



2026

IM GLANZ DER FESTTAGE
CELEBRATING IN BRILLIANCE

Die Festtage am Paradeplatz laden dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen – ob bei stimmungsvollem Afternoon Tea zu sanften Harfenklängen, unvergesslichen Firmenanlässen im festlichen Rahmen oder beim Blick auf das Lichtermeer der berühmten Weihnachtsbeleuchtung «Lucy».

An Heiligabend 1838 eröffnete Johannes Baur das historische Hotel Baur am Paradeplatz. Damit legte er den Grundstein für eine Tradition, die wir seit der Wiedereröffnung als Mandarin Oriental Savoy, Zurich im Dezember 2023 stolz fortführen. Dieses reiche Erbe macht die Adventszeit an unserer Adresse am Paradeplatz zu etwas ganz Besonderem.

Gestalten Sie Ihre Festtage ganz nach Ihren Wünschen: Feiern Sie Weihnachten bei einem exklusiven Menü in der Savoy Brasserie & Bar oder im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten ORSINI, und begrüssen Sie das neue Jahr mit Live-Musik, Champagner und einem spektakulären Blick auf das Feuerwerk über den Dächern von Zürich.

Auf den folgenden Seiten entdecken Sie Inspirationen, wertvolle Familienmomente, private Feiern und edle Geschenke. Mein gesamtes Team und ich freuen uns darauf, diese magische Zeit gemeinsam mit Ihnen zu feiern und Ihnen unvergessliche Erinnerungen im Herzen von Zürich zu schenken.

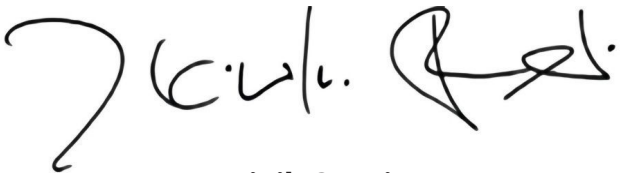
The festive season at Paradeplatz invites you to leave the everyday behind—whether over an atmospheric Afternoon Tea accompanied by gentle harp melodies, unforgettable corporate gatherings, or views of the shimmering lights of Zurich's famous „Lucy" Christmas display.

When the founder of Hotel Baur, Johannes Baur, opened his hotel on Christmas Eve in 1838 at this very location, he laid the foundation for a heritage which we proudly continue since our opening on Christmas 2023 as Mandarin Oriental Savoy, Zurich. This rich history makes the holiday season at Paradeplatz truly extraordinary.

Tailor your holidays to your every wish: celebrate Christmas with an exclusive menu at Savoy Brasserie & Bar or at one-Michelin-starred ORSINI, and welcome the New Year with live music, champagne, and views of the spectacular fireworks over the rooftops of Zurich.

On the following pages, discover inspiration, cherished family moments, private celebrations, and elegant gifts. My entire team and I look forward to celebrating this magical season with you and creating unforgettable memories in the heart of Zurich.

Herzlichst / Warmest regards,



Dominik G. Reiner
General Manager and Area Vice President, Operations



LIVE MUSIK & FESTLICHE HARFENKLÄNGE

LIVE MUSIC & FESTIVE HARP MELODIES

Machen Sie den Wochenendnachmittag zu einem kleinen Fest:
Treffen Sie sich nach dem Weihnachtseinkauf an der Bahnhofstrasse in der Savoy Brasserie & Bar oder Mandarin Lounge zum Afternoon Tea, Champagner und Live-Harfenmusik. Ideal für ein winterliches Rendezvous, ein Wiedersehen mit Freunden oder einen festlichen Auftakt vor dem Dinner.

An Silvester sorgt ein Duo mit Klavier und Gesang in der Savoy Brasserie & Bar für einen stimmungsvollen Jahreswechsel.

Turn a winter weekend afternoon into a small celebration:
meet after Christmas shopping on Bahnhofstrasse in the Savoy Brasserie & Bar or Mandarin Lounge for Afternoon Tea, Champagne and live harp music. Ideal for a seasonal rendezvous, catching up with friends, or beginning the festive evening before dinner.

On New Year's Eve, a duo of piano and vocals sets the mood for a memorable celebration in the Savoy Brasserie & Bar.

Samstags und sonntags, 15–19 Uhr
19. November 2026 bis 28. Februar 2027

Saturdays and Sundays, 3–7 pm
19 November 2026 to 28 February 2027



MANDARIN ORIENTAL AFTERNOON TEA

Planen Sie eine genussvolle Auszeit in der Mandarin Lounge: Der Afternoon Tea verbindet feine Sandwiches, warme hausgemachte Scones und Pâtisserie-Kreationen unseres prämierten Chef-Patissiers Andy Vorbusch, mit Bio-Tees von Sirocco. Ob als liebevolles Geschenk oder für ein Wiedersehen im Advent: jeder Besuch schenkt Freude, denn ein Teil der Erlöse unterstützt die Make-A-Wish-Foundation Schweiz.

Plan a delicious winter escape in the Mandarin Lounge: our Afternoon Tea pairs delicate sandwiches, warm homemade scones and seasonal creations by award-winning Pastry Chef Andy Vorbusch with Sirocco organic teas. Whether as a thoughtful gift or a warm holiday reunion, every visit brings joy, with a portion of the proceeds directly supporting the Make-A-Wish Foundation Switzerland.

Sandwiches

Eiersalat | Rindstatar mit Trüffel & Parmigiano | Lachstatar
Egg Salad | Beef Tartare with Truffle & Parmigiano | Salmon Tartare

Scones

Rosinen-Scones (2 pro Person) | Clotted Cream | Orangenkonfitüre
Raisin Scones (2 per person) | Clotted Cream | Orange Jam

Pâtisserie

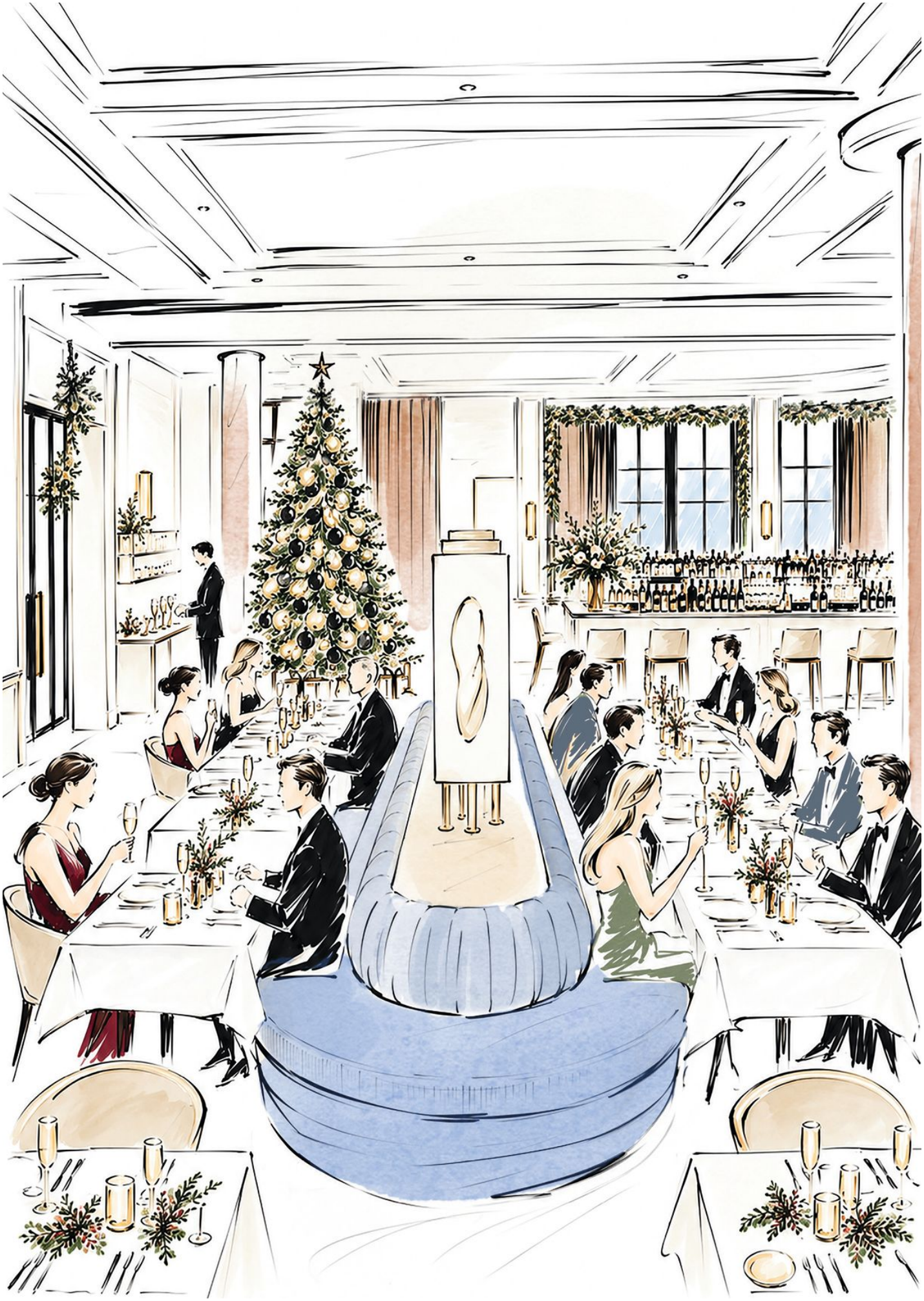
Braune-Butter-Kuchen mit Marroni & Preiselbeeren | Schokoladentarte mit Trüffel & Haselnuss | Mandarinen-Suprême mit Physalis & grünem Anis
Brown Butter Cake with Chestnut & Lingonberries | Chocolate Tarte with Truffle & Hazelnut | Mandarin Supreme with Goldenberry & Green Anise

Täglich 14–17 Uhr
20. November 2026 bis 28. Februar 2027

CHF 98 pro Person inkl. 1 Heissgetränk und 1 Glass Ruinart Champagner

Daily 2–5 pm
20 November 2026 to 28 February 2027

CHF 98 per person incl. 1 hot beverage and 1 glass of Ruinart champagne



Savoy Brasserie & Bar

WEIHNACHTEN
CHRISTMAS

24.12.2026 – 26.12.2026

Vorspeisen | Starters

Hummer | Lobster — CHF 44
Orangen-Fenchel-Püree | Krautstiel | Pontarlier-Sauce
Orange & Fennel Purée | Swiss Chard | Pontarlier Sauce

Waldpilzsuppe | Wild Mushroom Soup — CHF 35
Gerösteter Dinkel | Kräuterpüree | Schwarzer Wintertrüffel
Toasted Spelt | Herb Purée | Black Winter Truffle

Weisser Salat | White Salad — CHF 26
Chicorée | Williams-Birne | Baumnuss | Majoran
Endive | Williams Pear | Walnut | Marjoram

Gerösteter Blumenkohl | Roasted Cauliflower — CHF 36
Pinienkerne | Trüffel | Sauce Aromatique
Pine Nuts | Truffle | Sauce Aromatique

Hauptgänge | Main Courses

Risotto Milanese | Milanese Risotto — CHF 35
Haselnuss | Trüffel-Kalbsjus
Hazelnut | Truffle Veal Jus

Kabeljau | Cod — CHF 42
Sellerie-Zitronen-Püree | Muschelsauce | Rosenkohl
Celeriac & Lemon Purée | Mussel Sauce | Brussels Sprouts

Gruyère Bottoni — CHF 48
Waldconsommé | Sellerie | Schwarzer Wintertrüffel
Forest Consommé | Celeriac | Black Winter Truffle

Entenbrust mit Weihnachtsgewürzen | Duck Breast with Christmas Spices — CHF 48
Geschmorter roter Chicorée | Johannisbeere
Braised Red Endive | Redcurrant

Dessert — CHF 18

Gefrorene Haselnussmousse | Frozen Hazelnut Mousse
Pinienkerne | Williams-Birnen-Sorbet
Pine Nuts | Williams Pear Sorbet

Schokoladen-Crème-fraîche-Tarte | Chocolate & Crème Fraîche Tarte
Cassis | Anis-Glace
Cassis | Anise Ice Cream



FESTTAGSTRUTHAHN
FESTIVE TURKEY

26.11.2026 & 24.12.2026 – 27.12.2026

Bringen Sie Familie oder Freunde an einen Tisch und teilen Sie einen festlichen Klassiker: unseren Truthahn für vier Personen in der Savoy Brasserie & Bar. Serviert mit den traditionellen Beilagen wie Maisbrot, geröstete Süsskartoffeln, Kürbiskuchen und würzig geschmorter Rotkohl, abgerundet mit einer gehaltvollen Bratensauce.

Erhältlich zu Thanksgiving am 26. November sowie vom 24. bis 27. Dezember, ausschliesslich auf Vorbestellung.

Gather family or friends around the table and share a festive classic: our turkey for four at Savoy Brasserie & Bar. Served with all the traditional trimmings, including cornbread, roasted sweet potatoes, pumpkin cake, and spiced red cabbage, finished with savoury gravy.

Available for Thanksgiving on 26 November and from 24 to 27 December, exclusively by pre-order.

CHF 280 für bis zu vier Personen | CHF 280 for up to 4 people


CAFÉ
RESTAURANT
ORSINI
ORSINI
MICHELIN

WEIHNACHTEN
CHRISTMAS

22.12.2026 – 30.12.2026

MENÜ | MENU

Königskrabbe | King Crab
Estragon-Royale | Kaviar
Tarragon Royale | Caviar

Kalbsbries | Sweetbreads
Über Holzkohle gegrillt | Topinambur | Tonkabohne | Verveine-Jus
Charcoal-Grilled | Jerusalem Artichoke | Tonka Bean | Verbena Jus

Passatelli
Foie Gras | Perlhuhn-Consommé | Schwarzer Trüffel
Foie Gras | Guinea Fowl Consommé | Black Truffle

Risotto
Auster | Wildkräuter | Wacholder
Oyster | Wild Herbs | Juniper

Wolfsbarsch | Sea Bass
Mandel | Vin Jaune | Kohlrabi-Raviolo mit Bockshornklee
Almond | Vin Jaune | Kohlrabi Raviolo with Fenugreek

Perlhuhn | Guinea Fowl
Weissweinsauce | Schwarzwurzel | Schwarzer Trüffel
White Wine Sauce | Salsify | Black Truffle

Kürbis | Pumpkin
Kürbis-Chiboust mit Sauermilch
Pumpkin Chiboust with Sour Milk

DEGUSTATIONSMENÜ
4 Gänge: CHF 235 | 6 Gänge: CHF 295

À-la-carte-Menü und vegetarische Menüs verfügbar

TASTING MENU
4 Courses: CHF 235 | 6 Courses: CHF 295

À la carte menu and vegetarian menus available



Festliche Dekorationen, Live-Musik und Entertainment begleiten den Abend neben kulinarischen Höhepunkten.
Festive decorations, live music and entertainment accompany the evening alongside culinary highlights.

Savoy Brasserie & Bar

SILVESTER
NEW YEAR'S EVE

31.12.2026

MENÜ | MENU

Canapés

Karotten-Tartelette | Carrot Tartlet
Liebstöckel & Mandel
Lovage & Almond

Rote Garnele aus Mazara del Vallo | Mazara del Vallo Pink Prawn
Zitrone & Basilikum
Lemon & Basil

Gruyère-Trüffel-Gougère | Gruyère & Truffle Gougère

Menü | Menu

Hummer | Lobster
Mandarinen-Sabayon | Krautstiel
Mandarin Sabayon | Swiss Chard

Steinbutt | Turbot
Fenchel | Beurre Blanc | 10 g Kaviar N25
Fennel | Beurre Blanc Sauce | 10 g Caviar N25

Randen-Risotto | Beetroot Risotto
Champagnersauce | Gereifter Balsamico | 10 g Kaviar N25
Champagne Sauce | Aged Balsamic Vinegar | 10 g Caviar N25

Beef Filet
Fondantkartoffel | Vin-Jaune-Sauce | Schwarzer Wintertrüffel
Fondant Potato | Vin Jaune Sauce | Black Winter Truffle

Mandarinen-Safran-Suprême | Mandarin & Saffron Supreme
Karotten-Sanddorn-Sorbet
Carrot & Sea Buckthorn Sorbet

CHF 390 pro Person
Optionale Weinbegleitung: CHF 160
À-la-carte-Menü und vegetarische Menüs verfügbar
19:00 Uhr: Live-Musik mit Klavier & Gesang

Silvesterreservierungen sind für Hotel- und externe Gäste vollständig im Voraus zu bezahlen. Bei Stornierungen weniger als 48 Stunden vor dem Anlass wird der volle Betrag verrechnet.

CHF 390 per person
Optional wine pairing: CHF 160
À la carte menu and vegetarian menus available
7:00 p.m.: Live music with piano & vocals

New Year's Eve reservations require full prepayment for hotel and external guests. Cancellations less than 48 hours prior to the event are charged in full.



Festliche Dekorationen und Entertainment begleiten den Abend neben kulinarischen Höhepunkten.
Festive decorations and entertainment accompany the evening alongside culinary highlights.

SILVESTER
NEW YEAR'S EVE

31.12.2026

MENÜ | MENU

Blauer Hummer | Blue Lobster
Wintermelonen-Salat | Mandel | Gereifter Apfel
Winter Melon Salad | Almond | Aged Apple

Wagyu-Tatar | Wagyu Tartare
Über Holzkohle gegrilltes Knochenmark | Kaviar | Puntarelle
Charcoal-Grilled Bone Marrow | Caviar | Puntarelle

Tagliolini
Königskrabbe | Krustentiersauce | Kokosnuss | Kaffirlimette
King Crab | Shellfish Sauce | Coconut | Kaffir Lime

Tortellini
Gefüllt mit Cima alla Genovese | Kalbsconsommé | Schwarzer Trüffel
Filled with Cima alla Genovese | Veal Consommé | Black Truffle

Rotbarbe | Red Mullet
Geröstet | Gereifter Kürbis | Mandarine | Vin-Jaune-Sauce
Roasted | Aged Pumpkin | Mandarin | Vin Jaune Sauce

Hirsch | Venison
Gefüllter Rücken | Randen mit Grapefruit | Civet-Sauce
Stuffed Saddle | Beetroot with Grapefruit | Civet Sauce

Orange
Bitterorange mit Sake & Shiso
Bitter Orange with Sake & Shiso

CHF 490 pro Person
Optionale Weinbegleitung: CHF 195
À-la-carte-Menü und vegetarische Menüs verfügbar

Silvesterreservierungen sind für Hotel- und externe Gäste vollständig im Voraus zu bezahlen. Bei Stornierungen weniger als 48 Stunden vor dem Anlass wird der volle Betrag verrechnet.

ORSINI bleibt vom 1. bis und mit 11. Januar 2027 geschlossen.

CHF 490 per person
Optional wine pairing: CHF 195
À la carte menu and vegetarian menus available

New Year's Eve reservations require full prepayment for hotel and external guests. Cancellations less than 48 hours prior to the event are charged in full.

ORSINI is closed from 1 to 11 January 2027 inclusive.



SILVESTER ÜBER DEN DÄCHERN
NEW YEAR'S EVE ON THE ROOFTOP

31.12.2026

Am Silvesterabend öffnen wir unsere Dachterrasse exklusiv für Sie.
Erleben Sie den Jahreswechsel und das Feuerwerk über den Dächern von Zürich –
mit einer Flasche Ruinart Champagner in der Hand und den Menschen,
die Ihnen am Herzen liegen.

Ein stiller, besonderer Moment unter freiem Himmel:
Es erwartet Sie ein exklusiver Logenplatz für den Start ins neue Jahr.

On New Year's Eve, we open our rooftop exclusively for you.
Watch the fireworks and welcome the New Year above the rooftops of Zurich –
with a bottle of Ruinart Champagne in hand
and your loved ones by your side.

A quiet, magical moment under the open sky:
the rooftop offers an exclusive front-row seat to the start of the New Year.

EXKLUSIVES FEUERWERK
EXCLUSIVE FIREWORK VIEWING

Ab 23:30 Uhr | from 11:30 pm

CHF 190 pro Person
inkl. 0,37 l Ruinart Champagner

Nur mit Ticket und in Verbindung mit einer Zimmer- oder Restaurantreservation erhältlich.

Bitte beachten Sie: Die Dachterrasse ist nicht überdacht und nicht beheizt – wir empfehlen warme Kleidung.

Silvesterreservierungen sind für Hotel- und externe Gäste vollständig im Voraus zu bezahlen. Bei Stornierungen weniger als 48 Stunden vor dem Anlass wird der volle Betrag verrechnet.

CHF 190 per person
incl. 0.37 l Ruinart Champagne

Available with a ticket only, in combination with a room or restaurant reservation.

Please note: the rooftop is neither covered nor heated – we recommend dressing warmly.

New Year's Eve reservations require full prepayment for hotel and external guests. Cancellations less than 48 hours prior to the event are charged in full.



WO WEIHNACHTSERINNERUNGEN ENTSTEHEN

WHERE CHRISTMAS MEMORIES ARE MADE

Machen Sie aus einem Besuch am Paradeplatz einen ganzen Festtag:
Entdecken Sie unser Lebkuchenhotel,
erleben Sie den St. Nikolaus, nehmen Sie einen Panettone als Geschenk mit
oder stossen Sie auf ein Glas Champagner an.

Turn a visit to Paradeplatz into a complete festive day:
discover our gingerbread hotel,
meet St. Nikolaus, take home a Panettone as a gift,
or raise a glass of champagne.

FESTTAGSAUFTAKT | FESTIVE KICK-OFF

19. November 2026 | 19 November 2026

Wir eröffnen die Festtagssaison mit dem Lichterglanz von «Lucy» und
unterstützen den Suppentag der Schweizer Tafel mit einer hausgemachten Suppe,
die unser Team auf dem Paradeplatz serviert.

We open the festive season with the lighting of "Lucy" and support
the Schweizer Tafel Soup Day with a homemade soup,
served by our team on Paradeplatz.

UNSER LEBKUCHEN-HOTEL | OUR GINGERBREAD HOTEL

Ab 19. November 2026 | From 19 November 2026

In der Savoy Brasserie & Bar entdecken Gross und Klein unser Hotel als Lebkuchenhaus,
mit einer kleinen Tram, die ihre Runden dreht.

In the Savoy Brasserie & Bar, guests young and old can discover a gingerbread version
of our hotel – complete with a little tram making its rounds.



WO WEIHNACHTSERINNERUNGEN ENTSTEHEN

WHERE CHRISTMAS MEMORIES ARE MADE

BESUCH VOM ST. NIKOLAUS
A VISIT FROM ST. NIKOLAUS

6. Dezember 2026 | 6 December 2026

Am 6. Dezember stattet der St. Nikolaus unserem Haus einen Überraschungsbesuch ab – ganz besonders für unsere kleinen Fans.

On 6 December, St. Nikolaus pays our hotel a surprise visit – especially for our youngest fans.

UNSER PANETTONE
OUR SIGNATURE PANETTONE

Neu in dieser Saison | New this season

Zum ersten Mal präsentieren wir unseren Panettone – zum Mitnehmen und Verschenken oder als süsse Ergänzung zum Dessert in unseren Restaurants.

For the first time, we introduce our Panettone – to take home, to give as a gift, or to enjoy as a sweet addition to dessert in our restaurants.

CHF 85

MÜNSTERHOF WEIHNACHTSMARKT
MÜNSTERHOF CHRISTMAS MARKET

Ab 19. November 2026 | From 19 November 2026

Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt bietet der Weihnachtsmarkt am Münsterhof regionale Handwerkskunst und festliches Flair vor der historischen Kulisse des Fraumünsters.

Just steps from our doors, the Münsterhof Christmas Market offers local craftsmanship and festive charm set against the historic backdrop of Fraumünster Church.



PRIVATE & FIRMEN-VERANSTALTUNGEN
PRIVATE & CORPORATE EVENTS

WEIHNACHTSFEIER

Ob festliche Familienfeier, Kundenanlass oder Firmenweihnachtsfeier: Unsere Salons bieten den passenden Rahmen für einen stilvollen Jahresausklang. Das Event-Team plant den Ablauf persönlich mit Ihnen und gestaltet den Anlass von Aperitif bis Tischdekoration aus einer Hand.

Das Paket beinhaltet ein Begrüssungsapéro mit Snacks bei Ankunft, ein saisonales Vier-Gang-Menü, eine festliche Überraschung aus der Weihnachtsbäckerei sowie eine stimmungsvolle festliche Tischdekoration.

CHRISTMAS GATHERING

From festive family dinners and client gatherings to corporate Christmas celebrations, our salons provide an elegant setting for the end of the year. Our Events Team will plan the occasion with you, from the welcome aperitif to the table decoration.

The package includes a welcome aperitif with snacks upon arrival, a seasonal four-course menu, a festive surprise from our Christmas bakery and elegant festive table decorations.

WEIHNACHTSMENÜ | CHRISTMAS MENU

Aperitif mit Snacks bei Ankunft | Aperitif with snacks upon arrival
Saisonales Vier-Gang-Menü | Seasonal four-course menu
Festliche Weihnachtsüberraschung | Festive Christmas surprise
Festliche Tischdekoration | Festive table decoration

CHF 197 pro Person | per person

Auf Anfrage steht Ihnen unsere Dachterrasse auch in den Wintermonaten für exklusive private Anlässe zur Verfügung.

Für Reservierungen und weitere Informationen steht Ihnen unser Event-Team gerne zur Verfügung.

+41 435 883 888 | mozrh-events@mohg.com

On request, our rooftop is also available for exclusive private events during the winter months.

For reservations or further information, please contact our Events Team.

+41 435 883 888 | mozrh-events@mohg.com

GESCHENKKARTEN
GIFT CARDS

VERSCHENKEN SIE UNVERGESSLICHE MOMENTE MIT DER MANDARIN ORIENTAL GESCHENKKARTE.

Schenken Sie Vorfreude statt Dinge: Mit einer Mandarin Oriental Geschenkkarte wählen Ihre Liebsten selbst zwischen Afternoon Tea, Dinner, Wellness oder einem Aufenthalt.
Eine passende Idee für Familie, Freunde, Gastgeber oder als stilvolles Dankeschön zum Jahresende.

Ein Geschenk voller Möglichkeiten, das Freude bereitet und noch lange nachwirkt.



GIVE THE GIFT OF UNFORGETTABLE MOMENTS WITH THE MANDARIN ORIENTAL GIFT CARD.

Give anticipation rather than another object: with a Mandarin Oriental Gift Card, the recipient can choose Afternoon Tea, dinner, wellness or a stay.
A thoughtful idea for family, friends, hosts, or an elegant year-end thank-you.

A thoughtful gift of choice, designed to be cherished long after the occasion has passed.

Erhältlich an der Rezeption im Mandarin Oriental Savoy, Zurich oder online.

Available at the front desk at Mandarin Oriental Savoy, Zurich or online.

WINTER WELLNESS –
IHR GESCHENK DER ZEIT

In der geschäftigen Vorweihnachtszeit ist Zeit das kostbarste Geschenk.
Gönnen Sie sich selbst oder einem geliebten Menschen eine wohltuende Auszeit –
ganz privat, im Komfort Ihres Zimmers oder Ihrer Suite.

Unsere In-Room-Wellness-Massagen bringen Ruhe in die geschäftige Adventszeit und
sind der ideale Ausklang nach einem Tag an der Bahnhofstrasse.
Verschenken Sie die Behandlung an einen Lieblingsmenschen oder
gönnen Sie sich vor dem Fest eine bewusste Auszeit.

Denn wahrer Luxus ist Zeit für sich zu haben.

WINTER WELLNESS –
YOUR GIFT OF TIME

In the bustle of the festive season, time is the most precious gift of all.
Treat yourself or someone special to a moment of pure relaxation, in complete privacy,
in the comfort of your own room or suite.

Our in-room wellness massages bring calm to the busy festive season and
are an ideal way to unwind after a day on Bahnhofstrasse.
Gift the treatment to someone special or reserve a restorative pause
for yourself before the celebrations.

Because true luxury is having time for oneself.

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
exklusiv für Hotelgäste

Upon request and subject to
availability, exclusively for hotel guests

MANDARIN ORIENTAL

SAVOY ZURICH