

IN ROOM DINING



MANDARIN ORIENTAL
SAVOY ZURICH

In Room Dining

The Continental Breakfast	5
The Savoy Breakfast	6
Power Breakfast	7
À la carte Breakfast	8
Bäckerei / Bakery	9
Müesli & Bowls	10
Breakfast Favourites	11
Eierspeisen / Egg Dishes	12
Süssspeisen / Sweets	13
Vorspeisen / Starters	15
Suppen / Soups	17
Teigwaren / Pasta	17
Burger & Sandwiches	18
Main Courses	19/20
Desserts	20
Kids Menu	21
Overnight Snack	22/23
Beverages	23

BREAKFAST

THE CONTINENTAL BREAKFAST



Säfte / Juice

Orangensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft,
Karottensaft, Green-Juice-Smoothie, Guave-Maracuja-Mix,
Mandarine-Karotte-Guarana-Mix

Orange juice, pineapple juice, apple juice, grapefruit juice, carrot juice, green
juice smoothie, guava-passion fruit mix, mandarin-carrot-guarana mix

Auswahl an saisonalen Früchten

A choice of seasonal fruit

Schokoladen-Müsli / Beeren-Müsli / Granola / Kornflakes
chocolate-muesli / berry-muesli / granola / cornflakes

Pâtisserie Auswahl / A selection of breakfast pastries

Oder / Or

Auswahl an Brötchen mit Butter, Konfitüre und Honig
A selection of breads and rolls with butter, jam and honey

Ihre Wahl aus Kaffee, Tee oder heisser Schokolade

Your choice of coffee, tea or hot chocolate

CHF 35

AVAILABLE FROM 06:30 AM TO 12:00 PM
BREAKFAST

THE SAVOY BREAKFAST

Säfte / Juice

Orangensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft,
Karottensaft, Green-Juice-Smoothie, Guave-Maracuja-Mix,
Mandarine-Karotte-Guarana-Mix

Orange juice, pineapple juice, apple juice, grapefruit juice, carrot juice, green
juice smoothie, guava-passion fruit mix, mandarin-carrot-guarana mix

Auswahl an saisonalen Früchten

A choice of seasonal fruit

Schokoladen-Müsli / Beeren-Müsli / Granola / Kornflakes

Chocolate-muesli / Berry-muesli / Granola / Cornflakes

Pâtisserie Auswahl / A selection of breakfast pastries

Oder / Or

Auswahl an Brötchen mit Butter, Konfitüre und Honig

A selection of breads and rolls with butter, jam and honey

Zwei Eier vom Bauernhof / Two farmhouse eggs

Gekocht, gebraten, gerührt oder pochiert,

mit Schinken, Speck oder Cipollata

Boiled, fried, scrambled or poached farm eggs

with ham, bacon or pork sausages

Oder / Or

Omelette

Ihre Auswahl an Kräutern, Käse, Champignons, Tomaten, geräuchertem Lachs
und/oder Schinken

Your choice of fresh herbs, cheese, mushrooms, tomatoes, smoked salmon
and/or ham

Ihre Wahl aus Kaffee, Tee oder heisser Schokolade

Your choice of coffee, tea or hot chocolate

CHF 50

POWER BREAKFAST

Säfte / Juice

Orangensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft,
Karottensaft, Green-Juice-Smoothie, Guave-Maracuja-Mix,
Mandarine-Karotte-Guarana-Mix

Orange juice, pineapple juice, apple juice, grapefruit juice, carrot juice, green
juice smoothie, guava-passion fruit mix, mandarin carrot and guarana mix

Auswahl an saisonalen Früchten

A choice of seasonal fruit

Joghurt / Yogurt

Natur, Aprikose oder Erdbeer

Nature, apricot or strawberry

Acai Bowl

Açaí-Beeren mit Hafermilch, Banane, saisonalen Früchten und Müesli

Açaí berries with oat milk, banana, seasonal fruits, granola

Oder / Or

Rührtofu / Scrambled Tofu

Kurkuma, sonnengetrocknete Tomaten, Kräuter, Avocado

Curcuma, sundried tomatoes, herbs, avocado

Ihre Wahl aus Kaffee, Tee oder heisser Schokolade

Your choice of coffee, tea or hot chocolate

CHF 45

AVAILABLE FROM 06:30 AM TO 12:00 PM
BREAKFAST

À LA CARTE BREAKFAST

POWER BREAKFAST

THE VITAMIN BOOSTERS

Säfte / Juice ☑

Orangensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft,
Karottensaft, Green-Juice-Smoothie, Guave-Maracuja-Mix,
Mandarine-Karotte-Guarana-Mix

Orange juice, pineapple juice, apple juice, grapefruit juice, carrot juice, green
juice smoothie, guava-passion fruit mix, mandarin carrot and guarana mix

CHF 10

Frische Früchte / Fresh fruits ☑

Auswahl an saisonalen Früchten

A choice of seasonal fruit

CHF 15

Joghurt / Yogurt ☑

Natur, Aprikose oder Erdbeer

Nature, apricot or strawberry

CHF 8

BÄCKEREI / BAKERY

Brotauswahl / Bread selection 🍞

Mit Butter, Honig und unserer Auswahl an Konfitüren
with butter, honey and a selection of jams

CHF 10

Glutenfreies Brot / Gluten-free bread 🍞🌿

Mit Butter, Honig und Auswahl an Konfitüren
with butter, honey and selection of jams

CHF 9

Pâtisserie Auswahl / A selection of breakfast pastries 🍞

Mit Butter, Honig und Auswahl an Konfitüren
with butter, honey and selection of jams

CHF 10

Toast 🍞

Weiss- oder Vollkorntoast

Mit Butter, Honig und Auswahl an Konfitüren
White or whole wheat toast with butter, honey and jams

CHF 6

Gipfeli 🍞

Mit Butter, Honig und Auswahl an Konfitüren
Croissant with butter, honey and selection of jams

CHF 6

BREAKFAST
AVAILABLE FROM 06:30 AM TO 12:00 PM

MÜESLI & BOWLS

Müesli / Cereals

Schokoladen-Müesli / Beeren-Müesli / Granola / Kornflakes
Chocolate-muesli / Berry-muesli / Granola / Cornflakes

Mit Kuhmilch (voll- oder halbfett), Hafer- oder Sojamilch
with cow milk (whole or low fat), oat or soy milk

CHF 12

“Birchermüesli”

Das Schweizer Powerfrühstück mit Hafer, Rosinen,
Apfel und Yoghurt

The Swiss power breakfast with oats, raisins,
apple and yogurt

CHF 15

Açaí Bowl

Açaí-Beeren mit Hafermilch, Banane und saisonalen Früchten
Açaí berry with oat milk, banana and seasonal fruit

CHF 15

Chiasamen Pudding / Chia seed pudding


Mit Kokosnussmilch

with coconut milk


CHF 15

BREAKFAST FAVOURITES


Geräucherter Lachs / Smoked Salmon
CHF 26

Avocado Toast 
CHF 26

Fleischplättli / Selection of cold cuts
Auswahl an Charcuterie mit gepickeltem Gemüse
served with pickled vegetables
CHF 26

Käseplättli / Cheese platter 
Auswahl an Alpkäse mit Trauben und Nüssen
Cheese selection from the Alps with grapes and walnuts
CHF 26

Miso Suppe / Miso Soup 
CHF 11

Zmorge Röstli 
Röstli mit Spiegelei und Gruyèresauce
Röstli with fried egg and Gruyère sauce
CHF 26

BREAKFAST
AVAILABLE FROM 06:30 AM TO 12:00 PM

EIERSPEISEN / EGG DISHES

Eier vom Bauernhof / Farm house eggs ☼

Gekocht, gebraten, gerührt oder pochiert

Mit Schinken, Speck oder Cipollata

boiled, fried, scrambled or poached

with your choice of ham, bacon or pork sausages

CHF 15

Omelette ☼

Mit Kräutern, Käse, Pilzen, Tomaten, Frühlingszwiebeln,

geräuchertem Lachs und/oder Schinken

with fresh herbs, cheese, mushrooms, tomatoes, scallions,

smoked salmon and/or ham

CHF 15

Benedict

Pochierte Eier, croissant roll,

Schinken, Sauce Hollandaise

poached eggs, croissant roll,

cooked ham, sauce hollandaise

CHF 30

Florentine

Pochierte Eier, croissant roll,

Räucherlachs, sautierter Spinat, Béchamelsauce

poached egg, croissant roll,

smoked salmon, sautéed spinach, sauce Béchamel

CHF 30

Rührtofu / Scrambled tofu ☼

Mit Kurkuma, getrockneten Tomaten, Kräutern und Avocado

with curcuma, sundried tomatoes, herbs and avocado

CHF 17

SÜSSSPEISEN / SWEETS

Amerikanische Pfannkuchen

American pancake stack

Mit Butter und Ahornsirup
with butter and maple syrup

CHF 15

Mit Speck / add bacon
+CHF 8

Waffel / Waffle

Mit Schlagrahm
with whipped cream

CHF 20

French Toast

Mit Schlagrahm
with whipped cream

CHF 15

BREAKFAST
AVAILABLE FROM 06:30 AM TO 12:00 PM

ALL DAY DINING

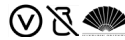
SALATE / SALADS

BURRATA



Mit Spargelsalat, Pinienkernen und Holunderblüten-Dressing
With asparagus salad, pine nuts, elderflower dressing
CHF 29

POKE BOWL





Sushi-Reis, geräucherter Tofu, Edamame, Avocado, Mango,
Gurke und Frühlingszwiebel, Sesam
Sushi rice, smoked tofu, edamame, avocado,
mango, cucumber, spring onion, sesame seeds
CHF 26

CAESAR SALAD

Romanasalat, Parmigiano, Focaccia Chips,
Sardellen, Caesar Dressing
Romaine lettuce, Parmigiano, focaccia chips,
anchovies, Caesar dressing
CHF 27

Gegrillte Pouletbrust / Grilled chicken breast  
+CHF 15

Gegrillte Garnelen / Grilled tiger prawns  
+CHF 21

SAVOY SPRING SALAD



Fenchelsalat, Feta, Oliven, rote Zwiebeln, Grapefruit
Fennel Salad, feta, olives, red onions, grapefruit
CHF 24

ALL DAY DINING
AVAILABLE FROM 12:00 TO 11:00 PM

VORSPEISEN / STARTERS

N25 CAVIAR

Mit klassischen Beilagen und Blinis
with classic condiments and blinis

30g – CHF 95

125g – CHF 350

SWISS APERITIF PLATTER

Schweizer Aufschnitt von der Metzgerei Hatecke,
Käse aus der Alpenregion, Cornichon, Brot

Selection of Swiss premium cold cuts from the Hatecke butchery,
artisanal cheeses from the Alpine region, pickles, bread

CHF 28

TRUFFLE BEEF TARTARE

Rindstatar, Sommertrüffel, Geräuchertes Eigelb, Parmigiano Reggiano,
Brioche-Toast

Beef tartare, summer truffle, Smoked Egg Yolk, Parmigiano Reggiano,
Brioche Toast

CHF 44

add

N25 CAVIAR

10g – CHF 31

SUPPEN / SOUPS

CHICKEN SOUP



Hühnersuppe, Tofu, Morcheln, Frühlingszwiebeln
chicken soup, tofu, morels, spring onions

CHF 18

VERBENA CONSOMMÉ



Klare Gemüse-Verbene-Consommé, Wurzelperlen, Bärlauchöl
Clear vegetable and verbena consommé, root pearls, wild garlic oil

CHF 18

TEIGWAREN / PASTA

PASTA A LA CHEF

Bolognese-, Tomaten-, Pesto oder Carbonara-Sauce mit
Spaghetti oder Penne

Bolognese, Tomato, Pesto or Carbonara with
Spaghetti or Penne

CHF 28

ALL DAY DINING
AVAILABLE FROM 12:00 TO 11:00 PM

BURGER & SANDWICHES

ANGUS CHEESEBURGER

Angus Rindsfleisch, karamellierte Zwiebeln, Gruyère, Brioche,
Pommes Frites oder Salat

Angus beef, caramelized onions, Gruyère, brioche,
French Fries or salad

CHF 46

VEGAN BURGER

Veganes Patty, veganer Käser, Sriracha-Vegan-Mayonnaise,
Pommes Frites oder Salat

Vegan Patty, vegan cheese, sriracha-vegan-mayonnaise,
French fries or salad

CHF 42

CLUB SANDWICH

Pouletbrust, Spiegelei, Speck, Tomaten, Salat, Mayonnaise,
Pommes Frites oder Salat

Chicken breast, fried egg, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise,
French fries or salad

CHF 39

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

SWISS SALMON

Schweizer Lachs, Zitruskarotten, grüne Papaya, Verjus-Sauce
Swiss salmon, citrus carrots, green papaya, verjus sauce

CHF 43

VEAL STEW "ZURICH STYLE"

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Champignons
Veal stew "Zurich style" with potato rösti and mushrooms

CHF 49

QUINOA AND ZUCCHINI

Zucchini, Quinoa, Rosinen, Pistazien, Basilikum
Zucchini, quinoa, raisins, pistachios, basil

CHF 28

NASI GORENG

Basmati-Reis mit Gemüse und Spiegelei in Nasi-Goreng-Sauce
Basmati rice with vegetables and fried egg, Nasi Goreng sauce

CHF 32

FILET DE BOEUF


Rinderfilet, Röstkartoffeln, glasierte Babykarotten, Sommer Trüffel,
Madeira Jus




Beef Filet, roasted potatoes, glazed baby carrots, summer truffle,
Madeira Jus


CHF 73



ALL DAY DINING
AVAILABLE FROM 12:00 TO 11:00 PM

SIDES



Spinat  
spinach
CHF 9



Wilder Brokkoli   
Wild broccoli
CHF 9

Kartoffelpüree  
Potato puree
CHF 9



Gurkensalat mit Kirschtomaten  
Cucumber salad with cherry tomatoes
CHF 9





Grüner Salat   
Green salad
CHF 9

Gebratener Pak Choi, Frühlingzwiebeln, Soja, Chili  
Stir fried pak choi, spring onion, soy, chili
CHF 9

Glasierter Spargel, Zitronenbutter  
Glazed asparagus, lemon butter
CHF 9

Pommes Frites  
French fries
CHF 9

Trüffel-Pommes Frites  
Truffle French fries
CHF 18

Edamame mit Rauchsatz    
Edamame with smoked salt
CHF16

DESSERTS

Sauerrahm-Crème Brûlée, Himbeeren 🌿 ☒
Sour cream crème brûlée, raspberries
CHF 17

Profiteroles, Rosen infusiert, Jogurt, Pistazien praliné, 🌿
Erdbeerkompott
Cream puffs, rose infused jogurt, pistachio praliné,
strawberry compott
CHF 15

Hausgemachte Glacé & sorbet 🌿 ☒
Homemade ice cream & sorbet
CHF 6.5 pro Kugel / per scoop
Alle Sorbets sind vegan | all sorbets are vegan (V)

KIDS MENU

Mini-Burger mit Salat, Tomate, Gruyère
Pommes Frites
Mini burger with lettuce, tomato, gruyère,
French fries
CHF 18

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum (V) ☒
Spaghetti with Tomato Sauce and Basil
CHF 18

Chicken Nuggets mit Pommes Frites ☒
Chicken nuggets with French fries
CHF 18

Gegrillter Lachs (80 g) mit Karotten und Kartoffelpüree ☒
Grilled Salmon (80 g) with carrots and mashed potatoes
CHF 19

ALL DAY DINING
AVAILABLE FROM 12:00 TO 11:00 PM

OVERNIGHT SNACK

SWISS APERITIF PLATTER

Schweizer Aufschnitt von der Metzgerei Hatecke,
Käse aus der Alpenregion, Cornichon, Brot

Selection of Swiss premium cold cuts from the Hatecke butchery,
artisanal cheeses from the Alpine region, pickles, bread

CHF 28

CAESAR SALAD

Romanasalat, Parmigiano, Focaccia Chips,
Sardellen, Caesar Dressing

Romaine lettuce, Parmigiano, focaccia chips,
anchovies, Caesar dressing

CHF 27

BURRATA

Mit Tomatensalat, Basilikum und Balsamico Dressing

With tomato salad, basil and balsamic dressing

CHF 29

TOMATENSUPPE

mit Schlagrahm und Croûtons

Tomato soup with cream and croûtons

CHF 18

SANDWICH

mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites oder Salat

with ham and cheese, served with french fries or salad

CHF 22

PINSA 

mit Burrata, Tomaten und Basilikum
with burrata, tomatoes and basil

CHF 28

PASTA ALLA BOLOGNESE

mit Rindfleisch in Rotwein geschmort
with beef braised in red wine

CHF 28

PASTA AL POMODORO  

mit Tomatensauce
with tomato sauce

CHF 28

PASTA AL PESTO 

mit Basilikum-Pinienkern-Pesto
with basil and pine nuts pesto

CHF 28

CLUB SANDWICH

mit Pommes frites oder Salat
with French fries or salad

CHF 39

VEGAN BURGER 

Veganer Patty, veganer Käser, Sriracha-Vegan-Mayonnaise,
Pommes Frites oder Salat
Vegan Patty, vegan cheese, sriracha-vegan-mayonnaise,
French fries or salad

CHF 42

CHEESEBURGER

mit Pommes frites
with French fries

CHF 46

BEVERAGES

CHAMPAGNE

	CL	CHF
R de Ruinart Brut		
<i>Maison Ruinart N.V.</i>	10	26
<i>Reims, France</i>	75	168

Ruinart Rosé		
<i>Maison Ruinart N.V.</i>	10	31
<i>Reims, France</i>	75	210

WEISSWEIN / WHITE WINE

	CL	CHF
Pinot blanc		
<i>Mandarin Oriental Savoy</i>	10	16
<i>Zurich, Switzerland</i>	75	82

Pouilly-Fumé		
<i>J. de Villebois</i>	10	18
<i>Loire, France</i>	75	108

Chablis		
<i>Jean Collet</i>	10	17
<i>Burgundy, France</i>	75	88

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

	CL	CHF
Whispering Angel		
<i>Château D'Esclans</i>	10	16
<i>Provence, France</i>	75	78

ROTWEIN / RED WINE

	CL	CHF
Cuvée Rouge		
<i>Mandarin Oriental Savoy</i>	10	16
<i>Zurich, Switzerland</i>	75	82
Bourgogne Rouge, Pinot Noir (Pinot Fin)		
<i>Domaine Geantet Pansiot</i>	10	24
<i>Bourgogne, France</i>	75	136
Barolo		
<i>Fratelli Giacosa</i>	10	22
<i>Piedmont, Italy</i>	75	108

WASSER / WATER

	CL	CHF
Valser Sparkling	50 /75	8 / 12
Valser Still	50 /75	8 / 12

BIER / BEER

<i>Flasche / bottle</i>		CL	VOL %	CHF
Eichhof Lager	CH	33	4.8	9
Eichhof (<i>non-alcoholic</i>)	CH	33	0.0	9
Erdinger Urweisse	GER	50	4.9	12
Lagunitas IPA	USA	35.5	6.2	12
Pilgrim Waldbier	CH	33	5.0	11
Pilgrim Blond Ale	CH	33	5.0	11
Pilgrim Indian Pale Ale	CH	33	5.5	11
Pilgrim Abbey Triple Amber	CH	37.5	9.5	18
Pilgrim Abbey Triple Blonde	CH	37.5	9.5	18

HENAUER KAFFEE (ROASTED IN ZURICH)

	CHF
Espresso	8
Ristretto	8
Americano	8
Café Creme	9
Espresso Doppio	10
Cappuccino	10
Flat White	10
Café Latte	10
Latte Macchiato	10
Matcha Latte	12
Irish Coffee	18

SOFTDRINKS

	CHF
	9
Coca Cola Coca Cola Zero	
Sprite Fanta Orange	
Rivella Rot Züri Schorle	
Schweppes Original Tonic Water	
Three Cents Aegean Tonic	
SWISS MOUNTAIN SPRING	9
Classic Tonic Tonic Zero Bitter Lemon	
Ginger Ale Ginger Beer Soda Water	
Salted Pink Grapefruit Soda Red Berry Lemonade	

FRESH DRINKS

	CHF
Homemade Ice Tea	11
Apple Juice	10
Orange Juice	10
Grapefruit Juice	10
Pinapple Juice	10
Carrot Juice	10

SIROCCO BIO TEE / TEA

Sirocco Tea ist eine Schweizer Tee-Marke, die ausschließlich biologisch angebaute Zutaten verwendet, fair gehandelte Tees aus kontrollierten Anbaugebieten wie Indien, Sri Lanka und China unterstützt und umweltfreundliche Verpackungen aus Maisstärke einsetzt, um den ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Sirocco Tea is a Swiss tea brand that exclusively uses organically grown ingredients, supports fair-trade teas from certified regions such as India, Sri Lanka, and China and employs eco-friendly packaging made from cornstarch to minimize its environmental footprint.

CHF

WHITE, GREEN AND OOLONG TEA

10

White Peach	White tea enhanced with natural peach flavour
Japanese Sencha	Refreshing green tea with a strong and bright aroma
Green Jasmine	Gentle green tea with a hint of Jasmine
Jade Oolong	Balanced, vitalizing, green tea with a delicate floral character

BLACK TEA

Ceylon Sunrise	Invigorating black tea from Sri Lanka with full bodied flavour
Gentle Blue	Black tea from India with a fresh, citrusy bergamot flavor
Black Chai	A blend of choice black teas with exotic spices
Black Vanilla	Black tea from Colombia in harmony with Bourbon vanilla
Ceylon Decaf	Decaffeinated black tea from Sri Lanka; distinctive and full-bodied

HERBAL AND FRUIT INFUSION

Moroccan Mint	Genuine and pure Moroccan mint, aromatic and refreshing
Piz Palü	Enticing mountain herbs from the Swiss Alps, vitalizing
Verbena	Moroccan lemon verbena with a wonderfully refreshing taste
Camomile Orange Blossom	Mild camomile with delicate orange blossom and a calming effect
Ginger Lemon Dream	An invigoratingly sweet-spicy blend of lemongrass and ginger
Rooibos Tangerine	Rooibos tea from South Africa; caffeine free and fruity
Red Kiss	Tantalizing, tangy fruit blend from top-quality organic fruit
Wellness Tea Balance	An aromatic blend, soothing and mild

CHOCOLATE

CHF

Schokolade (Hot / Cold)

12

WHISKEY

	%VOL	CHF 4CL
Glenfiddich 12 years	43%	14
Chivas Regal 12 years	40%	14
Jameson Black Barrel	40%	16
Oban 14y	40%	18
Woodford Reserve	40%	20

GIN

	%VOL	4CL
Hendricks	40%	14
Turicum	41.5%	16
Monkey 47	47%	18
Gin Mare	42.7%	18
Slipsmith VJOP	40%	20

VODKA

	%VOL	4CL
Koskenkorva Original	40%	14
Grey Goose	40%	15
Ketel One	40%	15
Tito's	40%	16
Beluga Classic	40%	16

RUM

	%VOL	CHF
Diplomatico Mantuano	40%	14
Bacardi Carta Blanca	40%	15
Havana Club Anejo 7y	40%	16
Zacapa Centenario 23y	40%	20
El Dorado 21y	43%	28

TEQUILA

	%VOL	4cL
Herradura Silver	40%	14
Herradura Reposado	40%	15
Herradura Anejo	40%	18
Patron Anejo	38%	24
Clase Azul Plata	40%	35

COGNAC

	%VOL	2cL
Remy Martin VSOP	43%	13
Hennessy XO	40%	30

Origin of Meat

Beef	Switzerland
Veal	Switzerland
Pork	Switzerland
Corn-fed Chicken	France
Chicken (Mistkratzerli)	Switzerland
Wagyu Burger	Australia*
Beef Entrecôte	Australia*

*Kann Antibiotika/Hormone enthalten.

*May contain antibiotics/hormones.

Origin of Fish

Smoked Salmon	Norway	
Alpine Salmon	Switzerland	
Mussels	France	
Caviar	Germany	
Scallops	Japan	
Gamba Rosso	Italy	
Tuna, Prawns	Vietnam	

Nachhaltige Lieferkette/Sustainable Supply Chain

Sustainability on Your Plate: MSC and ASC Certified Fish

Unser Lieferant verwendet ausschließlich Fische, die mit dem MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei und der ASC-Zertifizierung für verantwortungsvolle Aquakultur ausgezeichnet sind.

Our supplier exclusively provides fish certified with the MSC label for sustainable fishing and the ASC certification for responsible aquaculture.



Laktosefrei
lactosefree



Vegetarisch
vegetarian



Glutenfrei
glutenfree



Vegan
vegan



Orientalisch inspiriert
oriental inspired



Schweizer Tradition
swiss tradition

Henauer Kaffee

Henauer Kaffee, geröstet in Zürich, vereint Schweizer Präzision mit hochwertigem Rohkaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt und überzeugt durch schonende Langzeitröstung.

Henauer coffee, roasted in Zurich, combines Swiss precision with premium raw coffee sourced from the finest growing regions worldwide delivering exceptional quality through gentle and slow roasting.

Zum Schutz junger Fans / Concept of protecting young Fans

Der Ausschank von alkoholischen Getränken (Wein, Most und Bier) an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten.

Der Ausschank von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.

The serving of alcoholic beverages (wine, cider and beer) to young Fans under the age of 16 years is prohibited.

The serving of spirits to mid-age Fans under the age of 18 years is prohibited.

Allergene / Allergens:

Für Informationen betreffend Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

For information concerning allergies or intolerances, please refer to our our service personnel.

