

一期一会

ICHI GO ... ICHI E

Bei jeder Gelegenheit sind die Menschen, der Ort, die Zeit und die Erfahrung einzigartig und können niemals wiederholt werden ...

Geniesse den Moment.

On every occasion, the people, the place, the time and the experience are unique and can never be replicated ...

Enjoy the moment.

À chaque occasion, les gens, le lieu, le temps et l'expérience sont uniques et ne peuvent jamais être reproduits ...

Apprécie le moment.

In ogni occasione, le persone, il luogo, il tempo e l'esperienza sono uniche e non possono mai essere replicati ...

Godetevi il momento.

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SHIDASHI BENTO

Traditionelles japanisches Bento-Mittagessen haben eine über 1000-jährige Geschichte. Unser Shidashi Bento besteht aus verschiedenen Elementen, die in eleganten Gerichten zusammen serviert werden.

Edo Nigiri Sushi ... Hamachi, Swiss Shrimp, Lachs
Sashimi ... Akami Tuna & Toro-Thunfisch, frischer Wasabi
Onsen Bio Ei, Ikura, Soja-Dashi
Seezungenfilet & Shiitake Tempura, Pikante Schalloten-Ponzu
Kagoshima Wagyu Rippe, Oshitoshi, Goma Sauce
Bergsteiger Ramen Nudeln ... Poulet, Schweinebauch, Ente, Kim Chi Pickles, Miso Soup
125 pro Person

OMAKASE KAISEKI MENU

Kaiseki hat seine Anfänge in der Heian Zeit oder im 9. Jahrhundert, als einfaches mehrgängiges Menü, das die Zutaten der Saison widerspiegelt. Omakase bedeutet "dem Koch vertrauen"

Sashimi ... Hamachi, Avocado, Ingwer, Ponzu, Kaviar Variation

Aburi Nigiri Sushi ... Toro-Thunfisch, Hamachi, Lachs

Sashimi ... Jakobsmuscheln, Kristal Kaviar, Shiso Beurre Blanc

Chawan-Mushi ... Waldpilze & Perigord Trüffel

Udon Tempura ... Handgemachte Udon Nudeln, Hummer Kanzuri, Krustentier-Dashi

Dai no Mono ... Black Cod, Schwarzwurzeln, Spargel, Yuzu- Miso- Sauce

Mushimono ... Shiitake, Garnele, Krabbe, Tentsuya, Kim Chi

Katsuretsu ... Urner Kalb, Gänseleber, Spitzkohl, Foie Gras-Teriyaki-Sauce

Yakimono ... Wagyu Entrecote (MB8+, A5) ... Geröstete Zwiebeln, Spinat, Yakiniku

4 Gänge menu	120
5 Gänge menu	150

Kaiseki- oder Bento-Gerichte können auch als Vorspeise oder als Hauptgericht mit Reis und Misosuppe bestellt werden

Vorspeise	35
Miso Suppe	14
Hauptgang (inklusive Miso Suppe & Reis)	65
Bergsteiger Ramen Hauptgang	45
Wagyu Entrecote Hauptgang (200g)	150

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SUSHI & SASHIMI

Das ursprüngliche Sushi entstand im 8. Jahrhundert in Südostasien und gelangte langsam über China nach Japan. Der moderne Sushi Stil, den wir heute geniessen, hat sich jedoch bis Mitte des 19. Jahrhunderts weiterentwickelt. Die Ursprünge von Sashimi sind rätselhaft und niemand ist sich wirklich sicher, wie und wann sich die Praxis des Essens von dünn geschnittenem rohen Fisch entwickelte.

JaG Sushi Teller - für zwei

60

4 Lachs Nigiri / 4 Avocado Maki / 4 spicy Garnele Uramaki

Nigiri Sushi

4 Stück - Lachs, Thunfisch, Hamachi, „Swiss Shrimp“	48
6 Stück - Lachs, Thunfisch, Hamachi, „Swiss Shrimp“, Jakobsmuschel, Wolfsbarsch	70
8 Stück - Lachs, Thunfisch, Hamachi, „Swiss Shrimp“, Jakobsmuschel, Wolfsbarsch Wagyu, Tamago	92

Uramaki Sushi Roll

4 Stück - Avocado oder Gurke	22
4 Stück - Lachs & Avocado	26
4 Stück - Poulet Teriyaki	24
4 Stück - Pikanter Thunfisch mit Kanzuri	25
4 Stück - California Roll ... Krabbe, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam Mayonnaise	28
4 Stück - Dragon Roll ... Pikanter Tempura Shrimp, Avocado, Gurke, Lachs	29

Sashimi

6 Scheiben	32
Lachs, Thunfisch, Hamachi	
12 Scheiben	56
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Wolfsbarsch, Ebi Garnele, Jakobsmuschel	
16 Scheiben	85
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Wolfsbarsch, Ebi Garnele, Jakobsmuschel, Dorade, Seeigel	

Sushi & Sashimi Sets, serviert mit Miso Suppe

6 Stück Sushi & 6 Scheiben Sashimi	85
9 Stück Sushi & 6 Scheiben Sashimi	98

Desserts

Weisse Schokolade, Himbeeren, Mango, Litchi	15
Grüntee Crème Brûlée, Adzuki Bohnen	15
Bananen-Tempura, Urner Honig-Karamell, Schwarzes Sesameis	15
Schokoladen-Bao, pochiert in Yuzu-Ingwer-Sirup, Schokoladensorbet	15

Mochi

Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit Eis pro Stück 5

Grüntee | Vanille | Salzige Karamell | Schwarzes Sesam | Himbeer |

Mango | Lychee | Schokolade | Kokosnuss

Wagyu - Australien | Argentinien, Kobe - Japan, Ente & Gänseleber - Frankreich, Schwein - Schweiz,
Kalb & Poulet - Schweiz, Fisch - Schweiz, Frankreich, Spanien, Australien, Chile, Norwegen, China
Meeresfrüchte - Frankreich, Vietnam, Kanada, USA, Schweiz, Irland

THE JAPANESE AT GÜTSCH

KINDERMENÜ

BIS 12 JAHRE

Kinder Shidashi Bento

45

Avocado Uramaki Sushi

Gyoza - gebratene Schweine Dumpling, Süsse Shoyu

Gemüse Frühlingsrollen, Süss & Sauer Sauce

Ramen Nudeln, Bolognese Sauce

Mochi

Avocado Uramaki Sushi	3 Stück	16
Gurke Uramaki Sushi	3 Stück	16
Ei Tamago Nigiri Sushi	2 Stück	16
Teriyaki Poulet Uramaki Sushi	3 Stück	18
Auswahl der oben genannten Sushi	6 Stück	30
Gyoza - gebratene Schweine Dumpling, Süsse Shoyu	3 Stück	25
Gemüse Frühlingsrollen, Süss & Sauer Sauce	4 Stück	20
Ramen Nudeln, Bolognese Sauce		34
Kalbsschnitzel - Katsuretsu, Pommes Frites		39
Gegrillter Lachs, Japanischer gebratener Gemüsereis		39
Auswahl von Mochi	pro Stück	5
Grüntee Vanille Salzkaramel Schwarzer Sesam Himbeer Mango Lychee Schokolade Kokosnuss		
Doriyaki - Japanischer Pancake, Süsse rote Bohnen, Vanille Glace		15

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SHIDASHI BENTO

Traditional Japanese Bento lunches have a history going back over 1000 years. Our Shidashi Bento consist of various elements served in elegant dishes in two Courses

Edo Nigiri Sushi ... Hamachi, Swiss Shrimp, Salmon
Sashimi ... Akami Tuna & Toro-Tuna, Fresh Wasabi
Onsen Bio Egg, Ikura, Soy-Dashi
Sole Fillet & Shiitake Tempura, Shallot-Spicy Ponzu
Kagoshima Wagyu Rib, Oshitoshi, Goma Sauce
Mountaineers Ramen Noodles ... Chicken, Porkbelly, Roast Duck, Kim Chi Pickles

Miso Soup

125 per person

OMAKASE KAISEKI MENU

Kaiseki has its beginnings in the Heien Period or 9th Century as a simple multi course meal reflecting the ingredients of the season. Omakase means “to trust the chef

Sashimi ... Hamachi ,Avocado, Ginger, Ponzu, Various Caviars

Aburi Nigiri Sushi ... Toro-Tuna, Hamachi, Salmon

Sashimi ... Sea Scallops ... Kristal Caviar, Shiso Beurre Blanc

Chawan-Mushi ... Forest Mushrooms & Perigord Truffle

Udon Tempura ... Handmade Udon Noodles, Lobster Kanzuri, Crustacean-Dashi

Dai no Mono ... Black Cod, Salsify, Asparagus, Yuzu–Miso Sauce

Mushimono ... Shiitake, Prawn, Crab, Tentsuya, Kim Chi Pickles

Katsuretsu ... Urner Veal, Gooseliver, Hispi Cabbage, Foie Gras-Teriyaki Sauce

Yakimono ... Entrecote Wagyu (MB8+, A5), Fire–Roasted Onions, Spinach, Yakiniku

4 course menu	120
5 course menu	150
6 course menu	180

Kaiseki or Bento dishes may also be ordered as an appetizer portion or as a main course, with rice and miso soup.

Appetizer	35
Miso Soup	14
Main Course (inklusive miso soup & rice)	65
Mountaineers Ramen Main Course	45
Wagyu Entrecote Main Course (200g)	150

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SUSHI & SASHIMI

The original Sushi originated in SE Asia in the 8th Century and slowly made its way to Japan via China. However the modern Style of Sushi that we now enjoy did not evolve until the 1800's. The origins of Sashimi are shrouded in mystery and no one is really sure how and when the practice of eating thinly sliced raw fish evolved.

JaG Sushi for two

60

4 piece Salmon Nigiri / 4 piece Avocado Maki / 4 piece Spicy Prawn Uramaki

Nigiri Sushi

4 pieces - Salmon, Tuna, Hamachi, Swiss Shrimp	48
6 pieces - Salmon, Tuna, Hamachi, Swiss Shrimp, Scallop, Sea Bass	70
8 pieces - Salmon, Tuna, Hamachi, Swiss Shrimp, Scallop, Sea Bass, Wagyu, Tamago	92

Uramaki Sushi Roll

4 pieces - Avocado or Cucumber	22
4 pieces - Salmon & Avocado	26
4 pieces - Chicken Teriyaki	24
4 pieces - Spicy Tuna with Kanzuri	25
4 pieces - California Roll ... Crab, Avocado, Cucumber, Tobiko, Sesame Mayonnaise	28
4 pieces - Dragon Roll ... Spicy Shrimp Tempura, Avocado, Cucumber, Salmon	29

Sashimi

6 slices	32
Salmon, Tuna, Hamachi	
12 slices	56
Salmon, Tuna, Hamachi, Sea Bass, Ebi Prawn, Scallop	
16 slices	85
Salmon, Tuna, Hamachi, Sea Bass, Ebi Prawn, Scallop, Sea Bream, Sea Urchin	

Sushi & Sashimi Sets, served with Miso Soup

6 pieces Sushi & 6 slices Sashimi	85
9 pieces Sushi & 6 slices Sashimi	98

Desserts

White Chocolate, Raspberry, Mango, Lychee	15
Green Tea Crème Brûlée, Adzuki Beans	15
Banana Tempura, Honey-Caramel from Uri, Black Sesame Ice Cream	15
Chocolate Bao Buns Poached in a Yuzu-Ginger-Syrup, Chocolate Sorbet	15

Mochi

Japanese Rice Cake, filled with Ice Cream	per piece	5
Matcha Vanilla Salted Caramel Black Sesame Raspberry Mango		
Lychee Chocolate Coconut		

Wagyu - Australia | Argentina, Kobe - Japan, Duck & Gooseliver - France, Pork - Switzerland,
Veal & Chicken - Switzerland, Fish - Switzerland, France, Spain, Australia, Chile, Norway, China
Shellfish - France, Vietnam, Canada, USA, Switzerland, Ireland
All Prices in Swiss Francs (CHF) and including 7.7% VAT.

THE JAPANESE AT GÜTSCH

CHILDRENS MENU UP TO 12 YEARS OLD

Childrens Shidashi Bento

45

Avocado Uramaki Sushi

Gyoza - fried Pork Dumpling, Sweet Shoyu

Vegetable Spring Rolls, Sweet & Sour Sauce

Ramen Noodles, Bolognese Sauce

Mochi

Avocado Uramaki Sushi	3 pieces	16
Cucumber Uramaki Sushi	3 pieces	16
Egg Tamago Nigiri Sushi	2 pieces	16
Teriyaki Chicken Uramaki Sushi	3 pieces	18
Selection of above Sushi	6 pieces	30
<hr/>		
Gyoza - fried Pork Dumpling, Sweet Shoyu	3 pieces	25
Vegetable Spring Rolls, Sweet & Sour Sauce	4 pieces	20
<hr/>		
Ramen Noodles, Bolognese Sauce		34
Veal Schnitzel - Katsuretsu, French Fries		39
Grilled Salmon, Japanese Vegetable Fried Rice		39
<hr/>		
Selection of Mochi	per piece	5
Matcha Vanilla Salted Caramel Black Sesame Raspberry Mango Lychee Chocolate Coconut		
<hr/>		
Doriyaki - Japanese Pancake, Sweet red Beans, Vanilla Ice Cream		15