

THE JAPANESE RESTAURANT

一期一会

Ichi Go ... Ichi E

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

Bei jeder Gelegenheit sind die Menschen, der Ort, die Zeit und die Erfahrung einzigartig und können niemals wiederholt werden... genieße den 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 unici e non possono mai essere replicati... Godetevi il momento.

4 5 6 Gänge Menü	180 210 240
jeder weitere Gang	30
Original Kobe Wagyu Rind (MB9+)	100
4 5 6 Wein oder Sake Begleitung	130 155 180
jeder weitere Wein oder Sake	25

THE JAPANESE RESTAURANT
MODERN KAISEKI-KAPPO MENU

Sakizuke - Amuse Bouche

Salat aus eingelegtem Koji-Frühlingsgemüse, Sumiso– Tofu

Modernes Sashimi... Toro-Thunfisch, Lachs, Hummer

Sashimi nach klassischer Art... Blauflossenthunfisch, Hamachi,
Lachsbauch, Swiss Shrimp

Gebratenes Kagoshima Wagyu, Gillardeau Auster,
Knollensellerie, Oscietra Kaviar

Wagyu Rindstartar, japanische Art

Edo Nigiri Sushi ... Lachs, Hamachi, Swiss Shrimp, Thunfisch

Aburi Nigiri Sushi ... Seesaibling, Meerbrasse, Aal, Toro-Thunfisch

Dragon Roll ... Pikante Garnele, Lachs, Avocado, Gurke

Jakobsmuschel Carpaccio,
Shiso & Kaviari Kristal Kaviar-Beurre-Blanc

Scampi... Teppanyaki, Junger Lauch, BBQ Aal Jiao-Tse, Shichimi

Weisser Spargel der neuen Saison, Miso-Hollandaise, Shiso-Vinaigrette

Zanderfilet, grünes Frühlingsgemüse, Dashi & Sudachi-Buttersauce

Seezungenfilet Tempura, Grüner Spargel, Bärlauch, Krustentiersauce

Black Cod, Schwarzwurzel, Gotthard-Shiitake, Yuzu-Miso-Sauce

Teriyaki Entenbrust, Belgische Endivie, Schalotten, Foie Gras-Teriyaki-Sauce

Kalbsfilet & Kalbs-Milken, Wildbrokkoli, Wasabi– Mayonnaise

Entrecôte vom Rheintaler Lamm, Aubergine, Yakiniku-Sauce

Wagyu Entrecôte (MB8+), Confiertes Knoblauch,
Spinat, Tamari-Wasabi-Butter

Ananas Tataki, Schwarzer Sesam, Kokosnuss

Berg-Steine

Weisse Schokolade, Mango, Matcha-Grüntee

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und haben 7.7% MwSt inkludiert.