

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 repli-
cati... 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 |

Wagyu - Australien, Kobe/ Japan, Ente & Gänseleber - Frankreich, Schwein & Kalb & Poularde - Schweiz
Fisch - Schweiz, Frankreich, Spanien, Australien, Dänemark, Portugal, Korea - Karaffel/ Paria
Meeresfrüchte - Frankreich, Vietnam, Kanada, USA, Australien, Schweiz, Irland

THE JAPANESE RESTAURANT
MODERN KAISEKI-KAPPO MENU

Sakizuke - Amuse Bouche

Lachsbauch, eingelegter Daikon, Oscietra-Kaviar, Avocado, Ingwer

Tataki vom heimischen Hirsch, Pastinake, Randen, Ponzu

Sashimi im modernen Stil ... Toro-Thunfisch, Seesaibling, Steinbutt

Sashimi nach klassischer Art... Blauflossenthunfisch, Hamachi, Lachsbauch, Wolfsbarsch

Edo Nigiri Sushi ... Lachs, Hamachi, Schweizer-Garnele, Thunfisch

Aburi Nigiri Sushi ... Seesaibling, Dorade, BBQ Aal, Toro-Thunfisch

Sushi nach moderner Art, Tages Kreation

Drachen-Regenbogen-Rolle ... Scharfe Garnele, Avocado, Gurke, Lachs, Hamachi, Thunfisch

Tatar vom Wagyu, Jerusalem Artischocke, Perigord Trüffel, Nori Crackers

Carpaccio von der Jakobsmuschel, Shiso & Kaviar Kristal Kaviar Beurre Blanc

Hummer Kanzuri, Chawan Mushi vom Zuckermais

Gegrillter Black Cod, Shiitake, Schwarzwurzeln, Yuzu-Miso-Sauce

Kakuni Schweinebauch, Hispikohl, Aubergine, Kim Chi Dashi

Kalb "Katsuretsu", Spinat, Sudachi-Koshu Sauce, Goma

Urner Lamm Lende, Gyoza von der Lamnhaxe, Perigord Trüffel—Teriyaki Sauce

Wagyu Entrecote (MBS 8), Teppanyaki Waldpilze, Koji-Soja-Butter, Wasabi

Weisse Schokolade, Himbeere

Berg-Steine

Yuzu ... Gelee, Brulee, Sorbet

Kaffee oder Tee
Auswahl an Friandises

Für Allergene und Gütesiegel fragen Sie bitte das Servicepersonal.
Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.