

THE JAPANESE RESTAURANT

一期一会

Ichi Go ... Ichi E

*Im The Japanese Restaurant nehmen Sie die Executive Chefs
Die Zwillinge - Dominik Sato & Fabio Toffolon - und Team mit in die
Welt der erstklassigen und modernen Speisen Japans.*

*Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, sowie 17 Gault-Millau Punk-
ten, wird viel Wert auf die bestmögliche Verarbeitung der hochwertigen
Zutaten und eine besondere Prise Kreativität gelegt.*

*At The Japanese Restaurant the Executive Chefs - The Twins -
Dominik Sato & Fabio Toffolon and their team take you on a journey into
the world of premium and modern Japanese food.*

*Awarded with two Michelin stars as well as 17 Gault-Millau points, the
aim is careful processing of our high-quality ingredients and a special
pinch of creativity.*

*AU RESTAURANT THE JAPANESE, LES CHEFS EXÉCUTIFS LES JUMENTS - DOMI-
NIK SATO & FABIO TOFFOLON ET LEUR ÉQUIPE VOUS EMMÈNENT DANS LE MON-
DE DES PLATS JAPONAIS DE PREMIÈRE CLASSE ET MODERNES. RÉCOMPENSÉS PAR
DEUX ÉTOILES MICHELIN ET 17 POINTS GAULT-MILLAU, NOUS ATTACHONS
UNE GRANDE IMPORTANCE À LA MEILLEURE TRANSFORMATION POSSIBLE DE NOS
INGRÉDIENTS DE HAUTE QUALITÉ ET À UNE TOUCHE DE CRÉATIVITÉ
PARTICULIÈRE.*

THE JAPANESE RESTAURANT

By the Twins

SAKIZUKE

Shiitake Essenz
Enoki | Sancho

Parmesan-Chawanmushi
Unagi | Osietra Kaviar

Balfego Tuna
Tartlette | Daikon | Konbu Shiroita

Gillardeau Auster Nr. 2
Ponzu | Apfel

OMAKASE MENÜ

Jakobsmuschel
Myoga | Dashi | Yuzu

Kaisergranat
Miso | Kürbis | Zitrus

Madai
Schwertmuschel | Spinat | Sake

Wachtel
Maitake | Périgord-Trüffel | Rahyu

Kagoshima Wagyu
Shimeji | Bimi | Koju Negi Vinaigrette

Exotische Früchte
Felchlin Maracaibo | Passionsfrucht | Combava

3 Gramm Périgord Trüffel	32
4 Gang ohne Madai ohne Wachtel	230
5 Gang ohne Wachtel	260
6 Gang	290

Bei Änderung im Menü berechnen wir einen Aufpreis von 30 CHF.

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