

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 sein Team mit in die Welt der erstklassigen und modernen Speisen Japans. Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen sowie 17 Gault-Millau Punkten, legen wir großen Wert auf die bestmögliche Verarbeitung unserer qualitativ hochwertigen Zutaten und eine besondere Prise Kreativität.

At The Japanese Restaurant, Executive Chefs The Twins - Dominik Sato & Fabio Toffolon and his 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, we attach great importance to the best possible processing of our high-quality ingredients and a special pinch of creativity.

AU RESTAURANT THE JAPANESE, LES CHEFS EXÉCUTIFS LES JUMEAUX - DOMINIK SATO & FABIO TOFFOLON ET LEUR ÉQUIPE VOUS EMMÈNENT DANS LE MONDE 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 Essence
Enoki | Sancho

Parmesan-Chawanmushi
Unagi | Osietra Kaviar

Balfego Tuna
Tartlette | Daikon | Konbu Shiroita

Gillardeau Auster Nr. 2
Ponzu | Apple

OMAKASE MENU

Scallop

Myoga | Dashi | Yuzu

Norway Lobster

Miso | Pumpkin | Citrus

Madai

Razor Clam | Spinach | Sake

Quail

Maitake | Périgord-Truffle | Rahyu

Kagoshima Wagyu

Shimeji | Bimi | Koju Negi Vinaigrette

Exotic Fruits

Felchlin Maracaibo | Passionfruit | Combava

3 grams of Perigord Truffle	32
4 courses without Madai, without Quail	230
5 courses without Quail	260
6 courses full experience	290

Changes within the menu are charged with 30 CHF.

For any allergies please ask our staff
All prices are in swiss francs including VAT