

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

New Years Eve - The Japanese Restaurant

sakizuke - amuse bouche

nigiri sushi
lightly smoked with cherry wood

sashimi of sea scallops & alpine salmon tartar
kristal caviar | shiso

handmade udon noodles
lobster kanzuri | shellfish dashi

turbot marinated in white truffle miso
grilled with gold leaf

sukiyaki of suckling pig & calamari
kimchi dashi

anderstatt wagyu beef entrecôte
miso roasted onions | forest mushrooms | winter truffle teriyaki sauce

yuzu sake jelly
mandarin | candied hazelnuts | wasabi ice cream

snowman

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

Silvester - The Japanese Restaurant

sakizuke - amuse bouche

nigiri sushi

leicht mit kirschholz geräuchert

sashimi von jakobsmuscheln & tatar vom alpenlachs

kristal kaviar | shiso

handgemachte udon nudeln

hummer kanzuri | krustentier dashi

steinbutt in weissem trüffel-miso mariniert

gegrillt mit blattgold

sukiyaki vom spanferkel & tintenfisch

kimchi dashi

entrecôte vom andermatter wagyu rind

miso geröstete zwiebeln | waldpilze | wintertrüffel teriyaki sauce

yuzu sake gelée

mandarine | kandierte haselnüsse | wasabi-eis

schneemann