

THE JAPANESE RESTAURANT

MODERN KAISEKI-KAPPO MENU

Sakizuke - Amuse Bouche

Sashimi Hamachi nach Art des Hauses 2019

Marinierter Toro Thunfisch Bauch, Zitronen-Essigreis,
eingelegter Myoga, Seealgen

Bergsee Nigiri Sushi..... Zander, Bergforelle, Saibling

Obsiblu Krevetten Sashimi, Wasabi Gel,
Oscietra Kaviar, Koji-Gurke

Jakobsmuschel Carpaccio,
warme Shiso & Kaviari Kristal Kaviar Beurre Blanc

Steinbutt, Kohl, Aubergine, Alpen Dashi

Tempura von Eglifilets und Zucchini Blüten, Shichimi-Mayonnaise

Black Cod in Miso, weißer Spargel, Shiitake, Yuzu-Miso-Sauce

Wagyu Filet (MB5+), geräucherter Aal,
eingelegter Kräuter-Seitling, Kim-Chi

Luma Schweinebauch "Kakuni", Japanisches Risotto,
Krabbe & Koriander

Honig-Soya glasierte Ente, Gyoza, Foie-Gras-Teriyaki Sauce

Wagyu Rinder Entrecôte (MB8+), in Soja geschmorte Zwiebeln,
Sansho-Pfeffer

Weisse Schokolade, Kokosnuss, Himbeeren, Sesam Meringue

4 / 5 / 6 Gang Menu	160 / 185 / 210
jeder zusätzliche Gang	40
Alternativ Original Kobe Wagyu Beef 9+	100
4 / 5 / 6 Wein / Sake Begleitung	110 / 130 / 150
jeder zusätzliche Wein oder Sake	26

THE JAPANESE RESTAURANT

SHOJIN RYORI OMAKASE MENU

Shojin Ryori ist eine traditionelle Art des Abendessens der Buddhistischen Mönche in Japan. Die aus dem 7. Jahrhundert kommende Küche basiert auf Pflanzen und Getreide. Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Interpretation des Shojin Ryori als "Family Style" Menü zum Teilen.

Sakizuke - Amuse Bouche

Agedashi Seiden Tofu, frische Feigen, geröstete Sesam Dashi
Spinat und Algensalat mit Avocado und Sesam Dressing

Blumenkohl Tempura Pikant

Chilled Soba Noodles, Gurken, Soya Bohnen, Koriander

Nigiri Sushi... Shiitake, Chiogga, Myoga, Tamago

Uramaki Sushi... Avocado, Pikante Spargel Rolle, Caprese

Tempura mit Saisonalem Gemüse, Trio von Salz

Gegrillte Aubergine & China Kohl, Shiitake, Yuzu-Miso-Sauce
Weisser Spargel Ohitashi, Garten Erbsen, Onsen Ei
Miso Suppe, Takikomi Reis

Matcha Grüntee & Pecannüsse Brownies, Kirsch Sorbet

Tempura Bananen, Karamell, Schwarzes Sesameis

Mango, Litchi, Yuzu-Sake Geleé, Wasabieis

2 / 3 / 4 Gang Menu

130 / 185 / 200

3 / 4 Wein / Sake Begleitung

85 / 110

Herkunft:

Rind, Kalb, Schweinefleisch, Poulet, Lamm: Schweiz
Gänseleber, Wachtel - Ente: Frankreich - Reh: Österreich
Kobe, Wagyu Japan, Argentina

Hamachi: Zucht Japan · Zander: FAO 05 · Seezunge: FAO 27 · Seeteufel: FAO 27 · Lachs: Zucht Schottland · Rauchlachs: Zucht
Schottland · Stör geräuchert: Schweiz · Frutigen
Weichschalenkrabben: FAO 71 · Krabbenfleisch: FAO 71
Krevetten: Vietnam Golden Shrimps MSC · Hummer: FAO 21 · Pulpo: FAO 34
Kaviar Kristal: Zucht China · Jakobsmuscheln: FAO 21