

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 replicati... Godetevi il momento.

4 5 6 Gänge Menü	170 200 230
jeder weitere Gang	30
Original Kobe Wagyu Rind (MB9+)	100
4 5 6 Wein oder Sake Begleitung	120 145 170
jeder weitere Wein oder Sake	25

THE JAPANESE RESTAURANT
MODERN KAISEKI-KAPPO MENU

Sakizuke - Amuse Bouche

Sashimi Hamachi, Avocado, Gurke, Kaviar, Ponzu, Kirschholz

Modernes Sashimi... Toro-Thunfisch, Alpenlachs, Hummer

Sashimi klassische Art... Blauflossen Thunfisch, Dorade,
Lachsbauch, Calamari

Gebratenes Kagoshima Wagyu Beef, Gillardeau Auster,
Knollensellerie, Oscietra Kaviar

Wagyu Rindstartar, geräucherter Aal,
Sudachi-Blatt- Buttermilch, Wasabi-Öl

Reh Tataki, Pastinaken, eingelegter Winterrettich,
Edamame, 10 Jahre alte Sojasauce

Chawan Mushi, knusprige Scampi, „Oscietra Gold“ Kaviar

Edo Nigiri Sushi ... Lachs, Hamachi, Swiss Shrimp, Thunfisch

Aburi Nigiri Sushi ... Seesaibling, Meerbrasse, Aal, Toro-Thunfisch

Dragon Roll ... Pikante Garnele, Lachs, Avocado, Gurke

Jakobsmuschel Carpaccio,
Shiso & Kaviari Kristal Kaviar Beurre Blanc

Handgemachte Udon-Nudeln, Steinpilz, weisser Trüffel

Tempura Rotbarbe, Nabe von Rheinfeldern Garnelen & Safran

Black Cod, Schwarzwurzel,
Gotthard-Shiitake, Yuzu Miso Sauce

Seeteufel, Speck, Gänseleber, Daikon, Kombu-Tentsuya

Wachtelbrust, Garnelen-Suigyoza, Schalotte & Ingwer-Ponzu

Schweinebauch „Kakuni“, Jumbo-Krabbe und Maroni „Okayu“, geröstete Chilli

Urner Kalbsbries „Katsuretsu“, Cavolo Nero,
Süßkartoffel, japanischer Curry

Hirsch, Randen, Pfifferlinge, gerösteter Sesam, Kim Chi

Wagyu Entrecôte (MB8+), gebackene Aubergiene,
Yakiniku Sauce, Takikome Reis

Yuzu-Meringue „Torte“, dunkles Schokoladorsbet

Alpensteine

Weisse Schokolade, Mango, Grüntee