

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, Kaviar, Ponzu, Kirschholz

Japanische „Caprese Salat“... Seiden Tofu

Modernes Sashimi
Toro, Alpenlachs, Wolfbarsch

Tempura Gillardeau Austern,
Gekühlte Vichyssoise, Oscietra Kaviar

Wagyu Rindstartar, Pinienkerne, Nashi Birne, Eigelb, Wasabi

Knusprige Scampi, „Oscietra Gros Grain“, Apfel Reduktion

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

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

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

Rheinfelden Shrimp Tempura, Tartar
Sui Mai & Consomme

Jakobsmuschel Carpaccio,
Shiso & Kaviari Kristal Kaviar Beurre Blanc

„Kakiage“ Schweinebauch, geräucherter Aal, Shiso,
Zuckermais, Pikante Ponzu

Udon Nudeln, Japanische Pilze, Trüffel Dashi

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

Alpstein Poulet, ... Yakitori, Karaage, Mushimono

Rheintal-Lamm Teriyaki, Erbsen, Wasabi-Veloute

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

Japanischer Cheesecake, Yuzu-Sake-Gelee,
Himbeeren, Hibiskus

Alpen Steine

Weisse Schokolade, Mango, Grüntee