

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SHIDASHI BENTO

Les déjeuners bento japonais traditionnels ont une histoire qui remonte à plus de 1000 ans. Notre Shidashi Bento se compose de divers éléments servis ensemble dans des plats élégants.

Ichi 120

Sashimi de Coquilles St Jacques, Shiso & Kaviari Kristal Caviar

Nigiri Sushi ... Saumon, Toro-Thon, Hamachi

Salade Oshitashi de pousse d'épinards, algues & sésame

Black Cod grillée, shiitake, salsifis, sauce yuzu miso

Tempura - Swiss Shrimp, XO Mayonnaise

Nikujaga - Plat de Côtes Wagyu braisées, Nouilles Yaki Soba, Ume-Teriyaki

Soupe Miso

Ni 95

Hamachi Usuzukuri, salade d'algues, vinaigrette Yuzu Goma

Dragon Roll Sushi ... Tempura de Crevettes, Saumon, Avocat, Concombre

Nouilles Soba au Thé vert, Langoustine, Avocat, Concombre

Black Cod grillée, shiitake, salsifis, sauce yuzu miso

Nouilles Udon, Champignons des Bois, Truffes d'hiver

Katsuretsu de veau, salade de chou Hispi, Sauce aux haricots noirs fermentée

Soupe Miso

San 85

Tataki de boeuf Wagyu, Aubergine, Vinaigrette Wafu

Tofu Soyeux Hiyayakko

Uramaki Sushi Roll ... Thon & Avocat

Saumon poché au Miso, Daikon & pousse d'épinards

Nouilles Ramen au Chashu Porc & Crevettes

Poulet Alpstein „Toriten“, truffe d'hiver & Champignons sauvages Okayu

Soupe Miso

Les prix en CHF inclus TVA et Service.

THE JAPANESE AT GÜTSCH

MODERN KAISEKI MENU

Kaiseki a ses débuts dans la période Heian ou au 9ème siècle comme un simple repas à plusieurs plats reflétant les ingrédients de la saison.

Sakizuke - Amuse Bouche

Hamachi Sashimi a la „Gütsch“

Truite de montagne Kombu Jime, Ikura, Avocat, Gelée Dashi, Vinaigre de Myoga

Carpaccio de Coquilles St Jacques, Beurre Blanc aux Shiso & Kaviar Kristal Caviar

Daikon braisé à la chair de crabe & à la truffe blanche

Chawan Mushi des champignons des bois & truffe noire d'hiver

Nouilles Udon, tempura de Swiss Shrimp, bouillon épicée de citronnelle et Sudachi

Maquereau grillé à la flamme, Avocat, Koji Concombre, Shiso, Wasabi Moutarde

Black Cod grillée au Miso, Shiitake, Salsifis, Sauce Yuzu Miso

Tempura de caille & Crevette Kariage, Shimichi Mayo

Nouilles Ramen, Canard Teriyaki, Shiitake, Épinards d'eau

Entrecôte de boeuf Wagyu, plat de cotes braisée, Topinambour, émulsion de wasabi

Tarte Yuzu Sudachi, Glace Hojicha

Banane Tempura, Mirin Sabayon, Sésame noir, fruit de passion

Menu a 4 | 5 | 6 Plats 120 | 150 | 180

4 | 5 | 6 Wine or Sake Flight 100 | 125 | 150

Vous pouvez choisir n'importe lequel de ces plats à servir en entrée ou en portions de la taille du plat principal

En entrée	39
En plat principal	65
Dessert	25
Wagyu (150g) comme plat principal	120

Les prix en CHF inclus TVA et Service.

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SUSHI & SASHIMI

Le Sushi est originaire d'Asie du Sud-Est au 8ème siècle et a lentement fait son chemin vers le Japon via la Chine. Cependant, le style moderne des sushis que nous apprécions maintenant a évolué jusqu'au milieu des années 1800. Les origines du Sashimi sont entourées de mystère et personne ne sait vraiment comment et quand la pratique de manger du poisson cru en fines tranches a évolué.

Nigiri Sushi

4 pièces - Saumon, Thon, Hamachi, Crevette	48
6 pièces - Saumon, Thon, Hamachi, Crevette, Coquille St Jacques, Loup de Mer	70
8 pièces - Saumon, Thon, Hamachi, Crevette, Coquille St Jacques, Loup de Mer, Wagyu, Tamago	92

Uramaki Sushi Roll

4 pièces - Saumon & Avocat	26
4 pièces - Thon épicée avec Kanzuri	25
4 pièces - California Roll ... Crabbe, Avocat, Concombre, Tobiko, Sésame Mayo	28
4 pièces - Dragon Roll ... Crevette Tempura épicée, Avocat, Concombre, Saumon	29

Sashimi

6 tranches - Saumon, Thon, Hamachi	32
12 tranches - Saumon, Thon, Hamachi, Loup de Mer, Ebi Crevette, St Jacques	56
16 tranches - Saumon, Thon, Hamachi, Loup de Mer, Ebi Crevette, St Jacques, Daurade, Oursin	85

Sets de Sushi & Sashimi, service avec Soupe Miso

6 morceaux de Sushi & 6 tranches de Sashimi	85
9 morceaux de Sushi & 6 tranches de Sashimi	98

TEMPURA

L'art de la friture a été appris des commerçants portugais à Nagasaki au milieu du XVIe siècle et a été affiné pour devenir une spécialité japonaise.

Ensemble de Tempura, service avec Soupe Miso

Légumes d'hiver, Tofu	52
Poissons & Fruits de mer, Légumes d'hiver	78