

Unser Küchenchef empfiehlt:

OMAKASE Menu ab 2 Personen

1. Vorspeisen-Variation
2. Umi to Yama
Surf & Turf mit Rindsfilet und Crevetten auf heisser Platte
3. Chef Omakase Dessert

3-Gang-Menu

pro Person 99.00



Geniessen Sie bei uns das traditionelle japanische Fondue ab 2 Personen

In der Mitte des Tisches wird die Eintopf-Pfanne platziert, so dass sich alle aus einem Topf bedienen können. Hauchdünnes Fleisch wird in einem Sud mit Gemüse, Shiitake und Tofu getaucht und anschliessend mit delikaten Saucen und japanischem Reis genossen.



SUKIYAKI FONDUE

Rinds-Entrecôte, Tofu, Glasnudeln,
Pilzen, Lauch, Gemüse



Fondue

pro Person 59.00

Fondue Vegetarisch 

pro Person 49.00

Vorspeisen / Appetizers

Harumaki yasai (2 Stk.) 	9.50
<i>Home-made Vegetarian Spring Rolls (2 pcs)</i>	
Edamame 	9.50
<i>Japanese green beans</i>	
Gyoza - Japanische Ravioli	15.50
gefüllt mit Pouletfleisch und Gemüse (5Stk.) <i>Japanese ravioli with chicken and vegetable filling</i>	
Ebifry Crevetten	15.50
<i>Knusprige Crevetten an süss-scharfer Sauce (5Stk.) Crispy Ebifry Shrimps with sweet-chili-Sauce (5pcs)</i>	
Tori Kaarage	18.50
<i>Frittiertes mariniertes Poulet mit Hausdip Crispy japanese fried chicken</i>	
Gyu No Tataki	24.50
<i>Rinds-Carpaccio nach Art des Hauses Beef-Carpaccio Chef Style</i>	
Vorspeisen-Variation ab 2 Personen	pro Person 22.50
<i>Gemischte Vorspeisen-Box mit 7 Variationen Mixed Appetizers with 7 Selections</i>	

Salate und Suppen/ Salads & Soups

Gemischter Blattsalat 	9.50
<i>Mixed salad with house dressing</i>	
Goma Wakame Salat 	11.00
<i>Japanese seaweed salad</i>	
Miso Shiru Tofu-Algensuppe 	9.50
<i>Japanese soup</i>	

Tempura / Tempura

Crevetten Tempura	45.00
<i>Shrimps Tempura served with tempura sauce</i>	

FLEISCH UND FISCH HERKUNFT: Rind: Irland | Schwein: Schweiz | Poulet: Schweiz
Ente: Frankreich | Thunfisch: Philippinen | Hummer: Kanada | Lachs: Schottland
Kingfish: Australien | Jakobsmuscheln: USA | Riesencrevetten: Vietnam

 Vegetarisch * Auf Wunsch vegetarisch möglich

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.


Heisse Platte «Teriyaki-Art»

Rinds-Entrecôte (150g)	48.00
Rindsentrecôte auf Gusseissenplatte mit Sojasprossen, frische Pilzen und Japanreis <i>Beef Entrecôte served in Hot plat seried with beansprouts, fresh mushroom and japan rice</i>	
Lachsfilet	39.00
Lachsfilet auf Gusseissenplatte mit Sojasprossen, frische Pilzen und Japanreis <i>Salmon steak served in Hot plat seried with beansprouts, fresh mushroom and japan rice</i>	
Riesencrevetten	44.00
Riesencrevetten auf Gusseissenplatte mit Sojasprossen, frische Pilzen und Japanreis <i>Scampi served in Hot plat seried with beansprouts, fresh mushroom and japan rice</i>	
Surf & Turf (Rindsfilet & Crevetten)	59.00
auf Gusseissenplatte mit Sojasprossen, frische Pilzen und Reis <i>Tenderloin Beef & shrimp tail served in Hot plat with beansprouts, fresh mushroom and japan rice</i>	

Donburi / Reisgerichte

Tori Katsu Curry Don	29.00
Japanischer Curry / Paniertes Poulet / Japanreis	
Tori Teriyaki Don	29.00
Gebratenes Poulet nach Teriyaki-Art / Japanreis	
Yakiniku Don	36.00
Rinds-Entrecôte-Geschnetzelttes / Haussauce / Japanreis	
Shake Teriyaki Don	36.00
Gebratenes Lachsfilet nach Teriyaki-Art / Japanreis	
Tofu Teriyaki Don 	29.00
Gebratener Tofu nach Teriyaki-Art / Japanreis	

Men / Nudelgerichte

Yaki-Udon Nudeln 	27.00
Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse	
Yaki-Udon Nudeln mit Poulet	29.00
Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und Poulet	
Ramen Tori Paitan	29.00
Crémige Fleischbrühe, Chashu Pouletbrust, Menma Bambus, Ei, Sojasprossen, Nori	

Poké Bowl

Zuke Don	34.00
Roher Lachs und Thuna an Haussauce mariniert mit Japanreis	
Yasai Zuke Don 	29.00
Mit Avocado Edamame Oshinko Wakame Japanreis Haussauce	



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Grüntee glacé, frischen Früchten und Rahm	14.50
Kokosnuss-Mousse mit frischen Früchten und Rahm	14.50
Dorayaki (Japanische Pfannkuchen) mit Zwetschgenglacé, frischen Früchten und Rahm	14.50
Hausgemachte Sorbet-Variation mit frischen Früchten garniert	14.50
Coupe Nesselrode Vanillaglacé, Merengue, Vermicelle und Rahm	14.50
Trio von Mochi-Eis mit frischen Früchten	12.50

Hausgemachte Glacé

Rahmglacé Vanille, Schokolade, Grüntee,	
Sorbet Yuzu, Mango-Passion, Zwetschgen	
pro Kugel	5.00
Schlagrahm	1.80