



# CHEFSTISCH

## MITTAGSMENU

### VORSPEISEN

---

#### SALAT

Jungsalat mit Sesamdressing

und

#### SUPPE

Misosuppe

### HAUPTGANG

---

**MENU POKE BOWL VEGETARISCH 漬け丼** 35  
Zukedon - Marinierter Tofu, Edamame, Reis und Avocado

**MENU POKE BOWL FISCH 漬け丼** 40  
Zukedon - Marinierter Lachs, Edamame, Reis und Avocado

**MENU SUSHI/SASHIMI 寿司刺身** 55  
**Maki und Nigiri**  
Maki - Thunfisch, Lachs und Gurke  
Nigiri - Thunfisch und Lachs (2 Stück)  
Sashimi - Thunfisch (2 Stück) und Lachs (2 Stück)

<b>WASSER</b>	70cl
Casinowasser mit Kohlensäure	7
Casinowasser ohne Kohlensäure	7
<b>BIER</b>	33cl
iKi Amber Beer, Ginger & Sencha	8
Coedo Kyara India Pale Lager	8
<b>SCHAUMWEIN &amp; WEISSWEIN</b>	Glas
<b>Le Terroir Grand Cru</b> <sup>F</sup>	14
Champagne Adrien Renoir, Montage de Reims	
<b>Gewürztraminer d'Alsace 2018</b> <sup>FR</sup>	9
Albert Mann, Wettolsheim, Alsace	
<b>Schässu Casino Chasselas 2020</b> <sup>CH</sup>	7
Weingut Krebs & Steiner, Schernelz, Bielersee	
<b>T Bianco 2020</b> <sup>IT</sup>	8
Chardonnay / Sauvignon / Weissburgunder, Kellerei Tramin, Südtirol	
<b>Blanc Orange 2018</b> <sup>CH</sup>	15
Chasselas/Pinot Gris/Chardonnay/Sylvaner/ Sauvignon Blanc/Pinot Noir, Anne-Claire Schott, Twann, Bielersee	

Allergene/Herkunftsbezeichnung:

Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.



# CHEFSTISCH

SUSHI KAISEKI ABENDMENU BY  
FELIX HESKE & ATSUSHI HIRAOKA

## SUSHI KAISEKI 寿司会席

---

### AMUSE BOUCHE サプライズ

### ZENSAI - SUPPE 前菜

Bouillon, Chilli und Soba

### SASHIMI - ROHER FISCH 刺身

Thunfisch, Lachs, Crevette und Hiramasa

### YAKIMONO - BARBEQUE 焼き物

Kabeljauspies, mariniert und grilliert

### SUSHI - MARINIERTER REIS 寿司

Nigiri - Lachs, Tuna, Aal

Makimono - Nostrano Gurke

### KANMI - DESSERT 甘味

Nashibirne, Knollensellerie und Yuzu

<b>Eine kulinarische Reise durch Japan</b>	
5 Gerichte	98
Getränkebegleitung	55

## SUSHI CASINO 寿司カジノ

---

### SASHIMI - ROHER FISCH 刺身

Thunfisch, Lachs, Crevette und Hiramasa

### YAKIMONO - BARBEQUE 焼き物

Kabeljauspies, mariniert und grilliert

### SUSHI - MARINIERTER REIS 寿司

Nigiri - Lachs, Tuna, Aal

Makimono - Nostrano Gurke

### KANMI - DESSERT 甘味

Nashibirne, Knollensellerie und Yuzu

<b>Marktfrische Sushi-Kreationen</b>	
4 Gerichte	78
Getränkebegleitung	45

Allergene/Herkunftsbezeichnung:

Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.



# GETRÄNKE CHEFSTISCH

## WASSER 70cl

---

Casinowasser mit Kohlensäure	7
Casinowasser ohne Kohlensäure	7

## SOFTGETRÄNKE Flasche

---

Ramune Classic Limonade	6
-------------------------	---

## SAKE 10cl

---

Modern Muku, Senkin	10cl	16
Jikon Tokubetsu Junmai, Kiyasho Shuzo	10cl	19

Modern Muku, Senkin	72cl	89
Jikon Tokubetsu Junmai, Kiyasho Shuzo	72cl	98
Issei, Sake, Senkin	72cl	125

## BIER 33cl

---

iKi Amber Beer, Ginger & Sencha	8
Coedo Kyara India Pale Lager	8

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN Glas

---

<b>Le Terroir Grand Cru</b> <sup>F</sup>	14
Champagne Adrien Renoir, Montage de Reims	

<b>Apfel - Cidre 2020</b> <sup>CH</sup>	6
Mosterei Oswald + Ruch, Neunkirch, Klettgau	

## WEISSWEIN Glas

---

<b>Schässu Casino Chasselas 2020</b> <sup>CH</sup>	7
Weingut Krebs & Steiner, Schernelz, Bielersee	

<b>Gewürztraminer d'Alsace 2018</b> <sup>FR</sup>	9
Albert Mann, Wettolsheim, Alsace	

<b>T Bianco 2020</b> <sup>IT</sup>	8
Chardonnay / Sauvignon / Weissburgunder, Kellerei Tramin, Südtirol	

<b>Blanc Orange 2018</b> <sup>CH</sup>	15
Chasselas/Pinot Gris/Chardonnay/Sylvaner/ Sauvignon Blanc/Pinot Noir, Anne-Claire Schott, Twann, Bielersee	

## GIN & WHISKY 4cl

---

Suntory Chita Single Grain Whisky 43%	18
Ichiro's Malt Wine Wood Reserve Whisky 46%	26

Hanami Dry Gin, Kirschenblüten 43%	13
Filler für Longdrinks	5

## TEE <sup>im Krug</sup>

---

Sencha Yamato, Fukuoka, Yame, Hoshino & Ukiha Grüntee	8
--	---

Maccha Hoshinotsuyu, Fukuoka, Yame, Hoshino Grüntee	8
--	---

Gen-Mai Bancha, Kagoshima Grüntee mit Puffreis	8
---	---