



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 - Blauflossen Thunfisch, Lachs und Gurke
Nigiri - Blauflossen Thunfisch und Lachs (2 Stück)
Sashimi - Blauflossen Thunfisch (2 Stück) und Lachs (2 Stück)

WASSER	70cl
Casinowasser mit Kohlensäure	7
Casinowasser ohne Kohlensäure	7
BIER	33cl
iKi Amber Beer, Ginger & Sencha	8
Coedo Kyara India Pale Lager	8
SCHAUMWEIN & WEISSWEIN & ROTWEIN	Glas
Cuvée 72 Mois Grand Cru F	14
Champagne Vincent Renoir Montage de Reims	
Schässu Casino Chasselas 2020 CH	7
Weingut Krebs & Steiner, Schernelz, Bielersee	
T Bianco 2020 IT	8
Chardonnay / Sauvignon / Weissburgunder, Kellerei Tramin, Südtirol	
Erde 2011 AT	14
Sauvignon blanc / Chardonnay, Weingut Maria & Sepp Muster, Leutschach, Südsteiermark	
Hallau Chölle 2016 CH	14
Pinot Noir, Weinbau Markus Ruch, Neuenkirch, Klettgau	



CHEFSTISCH

SUSHI KAISEKI ABENDMENU BY
FELIX HESKE & ATSUSHI HIRAOKA

SUSHI KAISEKI 寿司会席

SAKIZUKE – AMUSE BOUCHE 先付

Königskrabbe – Pomelo – Karashi

ZENSAI – KAMO NANBAN – SUPPE 前菜

Ente – Soba – Dashi

SASHIMI – ROHER FISCH 刺身

Blauflossen Thunfisch – Lachs – Buri

YAKIMONO – SAKE KASU – BARBEQUE 焼き物

Kabeljau – Sake Kasu Yaki – Miso

ZUKEDON – POKE BOWL 漬け丼

Toro – Sesam – Rogen

SUSHI – MARINIERTER REIS 寿司

Nigiri – Makimono – Frischer Wasabi

KANMI - DESSERT 甘味

Yuzu⁵ – Sake – Sancho

Eine kulinarische Reise durch Japan	
7 Gerichte	120
Getränkebegleitung	59

SUSHI CASINO 寿司カジノ

SASHIMI - ROHER FISCH 刺身

Blauflossen Thunfisch – Lachs – Buri

YAKIMONO – SAKE KASU – BARBEQUE 焼き物

Kabeljau – Sake Kasu Yaki – Miso

ZUKEDON - POKE BOWL 漬け丼

Toro – Sesam – Rogen

SUSHI - MARINIERTER REIS 寿司

Nigiri – Makimono – Frischer Wasabi

KANMI - DESSERT 甘味

Yuzu⁵ – Sake – Sancho

Marktfrische Sushi-Kreationen	
5 Gerichte	105
Getränkebegleitung	49

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

Ramune Classic Limonade	20cl	6
Hausgemachte Shiso Limonade	Glas	6

SAKE

Modern Omachi, Senkin	10cl	16
Jikon Tokubetsu Junmai, Sake, Kiyasho Shuzo	10cl	19
Amaneko, Sake, Aramasa	10cl	19

Hana wa Saku, Senkin,	72cl	103
Hanatomoe Mizumoto, Sake, Miyoshino Shuzo	72cl	102
Hinotori, Aramasa	72cl	116
Amaneko, Sake, Aramasa	72cl	106
Shichihonyari Teisei Haku, Tomita Shuzo	72cl	85
Issei, Senkin	72cl	120
Modern Muku, Sake, Senkin	72cl	89
Modern Omachi, Sake, Senkin	72cl	89
Modern Kamenoo, Sake, Senkin,	72cl	86
No.6 X-Type Direct Path, Sake, Aramasa	72cl	595
Mii no Umeshu, Mii no kotobuki	72cl	85
Suppai Umeshu, Heiwa Shuzo	72cl	105
Yuzu, Sake, Miyako Bijin	72cl	80

BIER 33cl

iKi Amber Beer, Ginger & Sencha	8
Coedo Ruri Japanese Lager	8

WEISSWEIN & ROTWEIN Glas

Schässu Casino Chasselas 2020 CH	7
Weingut Krebs & Steiner, Schernelz, Bielersee	

T Bianco 2020 IT	8
Chardonnay / Sauvignon / Weissburgunder, Kellerei Tramin, Südtirol	

Erde 2011 AT	14
Sauvignon blanc / Chardonnay, Weingut Maria & Sepp Muster, Leutschach, Südsteiermark	

Hallau Chölle 2016 CH	14
Pinot Noir, Weinbau Markus Ruch, Neuenkirch, Klettgau	

GIN & WHISKY 4cl

Suntory Chita Single Grain Whisky 43%	18
Suntory Yamazaki Distillers Reserve Whisky 43%	32
Nikka Yoichi Rum Cask Finish Whisky 46%	44
Suntory Hakushu Single Malt Whisky 12 Years 43%	56
Hanami Dry Gin, Kirschenblüten 43%	13
Filler für Longdrinks	5

TEE im Krug

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

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

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

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