



CHEFSTISCH

SUSHI KAISEKI ABENDMENU BY
ATSUSHI HIRAOKA

SUSHI KAISEKI 寿司会席

SHIRAAE, WAGYU-SHUMAI –AMUSE BOUCHE 先付

Persimonen-Kaki – Spinat – Seiden Tofu – Wagyu Knödel

TEMPURA-SOBA –SUPPE 前菜

Schweizer Tempura-Garnele – Soba-Nudeln

SASHIMI –ROHER FISCH お造り

Blauer Thunfisch – Swiss Alpine Lachs – Hiramasa-Königsfisch

GINDARA NO SAKEKASU-YAKI –BARBEQUE 焼物

Schwarzer Kabeljau – Sake-Hefe

WAGYU oder AUSTER –WARME VORPSEISE 強肴

Kagoshima Wagyu

SUSHI –MARINIERTER REIS 寿司

Nigiri – Frischer Wasabi – Misosuppe

Eine kulinarische Reise durch Japan

6 Gerichte mit Wagyu oder Auster 145

5 Gerichte ohne Wagyu und Auster 125

Sake und Wein im Offenausschank

Sake

Mii no Umeshu, Mii no Kotobuki 4cl 8

Modern Omachi, Sake, Senkin 10cl 16

Jikon Tokubetsu Junmai, Kiyasho Shuzo 10cl 19

Miyabi-no-Tomo, Zaku 10cl 21

Wein

Pinot Noir 2021 CH 10cl 9

Weingut Adank, Fläsch, Graubünden

Naturé Rose – Traminer Nature 2020 CH 10cl 14

Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully, Murtensee

Allergene/Herkunftsbezeichnung:

Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.

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