

OMAKASE MENU

Gemischtes Sashimi mit kurz gebratener Entenleber
an süsser Sojasauce

Jakobsmuscheln an Buttersojasauce
begleitet von grünem Salat am Tanaka - Dressing

Sushi variation

Rindfleisch Sukiyaki auf Glasnudeln

Hausgemachtes Shisosorbet mit Schaumwein

Gebratener Edelfisch

oder

Rindsfilet Teppan Style

dazu Kartoffelstock mit Marroni und Teriyakischaum
Saisongemüse

Newstyle Dessert

129.00 CHF

OTAMESHI MENU

Tatar vom Thunfisch auf Sushireis

Yaki Gyoza

Gebratene japanische Teigtaschen mit Maisfüllung
begleitet von grünem Salat am Tanaka - Dressing

Sushi - Variation

Edelfisch gebraten

oder

Rindsfilet Teppan Style

dazu Kartoffelstock mit Marroni und Teriyakischaum
Saisongemüse

Newstyle Dessert

89.00 CHF

JAPAN MENU

Gemischter Salat
am Tanaka - Dressing

Ishikari - Misosuppe
mit gebratenem Lachs und Gemüsestreifen

Gebratenes Poulet Teriyaki
dazu japanischer Reis und Gemüse

oder

Gemischte Sushi variation
mit 6 Nigiri und 6 Maki

Newstyle Dessert

68.00 CHF

SUSHI MENU

Ab 2 Personen

Grüner Salat mit Algen
an hausgemachtem Tanaka -Sojadressing

Fantastische Kreationen vom Sushi Meister

Japanischer Pflaumenwein

Pro Person

89.00 CHF

Unser Sushi wird immer frisch zubereitet, dies bedingt beim Sushi Menü längere Wartezeiten. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

サラダ

SALATE

Mit hausgemachtem TANAKA - Dressing

緑のサラダとワカメ

Grüner Saison Salat mit Algen

12.50

鮪鮭刺身サラダ

Thunfisch - Lachs Sashimi Salat

24.00

鶏の餃子とサラダ

Poulet „Gyoza's“ - Japanische Teigtaschen
begleitet von grünem Salat

16.00

鶏の唐揚げとサラダ

Kaarage Poulet begleitet von grünem Salat

18.00

汁

SUPPEN

豆腐、椎茸、野菜の味噌汁

Misosuppe mit Gemüse, Tofu und Shitakepilzen

8.50

石狩味噌汁

Pikante Ishikari Misosuppe mit Lachs

12.50

冷製そうめん to 野菜の天麩羅

Kalte japanische Somennudel - Suppe
mit Gemüsetempura

9.50

人参クリームスープ

Karottencrèmesuppe

11.00

冷前菜

KALTE VORSPEISEN

鮭と鮪の薄切りにレモン醤油

Roher Lachs und Thunfisch
mit Zitronen - Sojasauce

22.00

和風鮪のタルタル

Thunfischtatar auf Sushireis

22.00

寿司と刺身のコンビネーション

Sushi und Sashimi
Vorspeise Portion (ohne Reis)

24.00

温前菜

WARME VORSPEISEN

海老の天麩羅

Riesencrevetten im Tempurateig

18.80

角鮪タタキと鴨のレバーの醤油和え

Kurz gebratene Thunfischwürfel mit Entenleber

25.00

鮓

SUSHI

鮓ポーション

KLASSISCHE SUSHI PORTIONEN

Sho 小	4 Nigiri, 6 Maki	28.00
Chu 中	6 Nigiri, 6 Maki	39.00
Dai 大	10 Nigiri, 6 Maki	57.00
vegetarische Sushi Portion		28.00

伝統的な鮓アラカルト KLASSISCHE SUSHI A LA CARTE

握り鮓

NIGIRI SUSHI

鮓、海老、

Lachs oder Riesencrevetten 1 Stk 5.50

鮓、鱸、

Thunfisch oder Wolfsbarsch 1 Stk 6.30

帆立

Jakobsmuschel 1 Stk 6.80

鰻

Aal 1 Stk 7.00

中巻

CHUMAKI SUSHI

蟹のすり身のカリフォルニアロール

Sushirole mit Avocado und Surimi 10 Stk 19.00

鮓照り巻

Gebratene Lachsrolle 8 Stk 22.00

鮓と大根入りのスパイシー

Spicy Rolle mit Thunfisch 10 Stk 23.00

海老の天麩羅巻

Riesencrevetten Tempura Rolle 10 Stk 23.00

細巻き

HOSOMAKI SUSHI

鉄火、鮓巻、沢庵、アボカド、かっぱ巻

Thunfisch oder Lachs 6 Stk 12.50

Bierrettich, Gurken oder Avocado 6 Stk 10.50

刺

SASHIMI

刺身ポーション

KLASSISCHE SASHIMI PORTIONEN

Nami 並	mit Reis	35.00
Jou 上	mit Reis	50.00
Kabuki	Sushi und Sashimi	50.00
Nagano	Sushi und Sashimi	57.00

魚の御料理

FISCH

帆立貝にレモンバター醤油と季節の野菜と白黒米
Sautierte Jakobsmuscheln mit Buttersojasauce
begleitet von schwarzem und weissem Reis 39.00

鮫鱈のソテー・西京味噌風ソース 季節の野菜とマッシュポテト
Gebratener Seeteufel mit „Saikyo - Miso sauce“
dazu Saisongemüse und
Kartoffelstock mit Marroni und Teriyakischaum 45.00

本日の魚・鉄板焼スタイル 季節の野菜とマッシュポテト
Weisser Edelfisch Teppan Style
dazu Kartoffelstock mit Marroni und Teriyakischaum
Saisongemüse 46.00

肉の御料理

FLEISCH

US ロースにネギ入り醤油ソースかけ
ライスとお野菜
„Steakdon“
US - Rindssteak an würziger Soja - Lauch Sauce
dazu japanischer Reis und Gemüse 45.00

牛肉のフィレ鉄板焼スタイル 季節の野菜とマッシュポテト
Rindsfilet Teppan Style
begleitet von Gemüse und
Kartoffelstock mit Marroni und Teriyakischaum

150 gr. 64.00

200 gr. 75.00

肉の御料理

GEFLÜGEL

鶏の照り焼き 季節の野菜と御飯
Poulet Teriyaki
mit japanischem Reis und Gemüse 36.00

鶏の照り焼き 季節の野菜と御飯
Poulet Teriyaki (kleine Portion)
mit japanischem Reis und Gemüse 28.00

Gerne informieren Sie unsere Service – Mitarbeiterinnen über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können.

Produkte Deklaration:

Rind:	USA
Poulet:	Schweiz
Entenleber:	Frankreich
Thunfisch:	Philippinen, Malediven
Lachs:	Schottland
Lachsrogen:	Kanada
Kingfisch:	Australien
Aal:	China und Taiwan
Wolfsbarsch:	Frankreich, Griechenland
Seeteufel:	Frankreich, England
Steinbutt:	Spanien, Frankreich
Seezunge:	Spanien
Kabeljau:	Norwegen
Krabbenfleisch:	Kanada
Jakobsmuschel:	Japan
Scampi:	Südafrika
Riesencrevetten:	Thailand und Vietnam

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Bei Abweichungen werden Sie mündlich informiert.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt