

OMAKASE MENU

Krabben - Krokett
auf Zitronensauce Spiegel

Kaltes Rindfleisch Shabu - Shabu mit Sesamsauce
begleitet von grünem Salat am japanischen Dressing

Sushi und Sashimi Variation
mit Rocklobster

Sake - Risotto
mit Wachtelei und kurz gebratenen Entenleberwürfel

Erfrischendes Pflaumenwein - Granita

Gebratener Edelfisch
dazu Kartoffelstock mit Teriyakischaum
und Saisongemüse

oder

Rindsfilet Teppan Style
dazu Kartoffelstock mit Teriyakischaum
und Saisongemüse

Newstyle Dessert

129.00 CHF

OTAMESHI MENU

Tatar vom Thunfisch auf Sushireis

Lachstempura mit Chili - Mayonnaise
begleitet von grünem Salat am Tanaka - Dressing

Sushi - Variation

Edelfisch gebraten
dazu Kartoffelstock mit Teriyakischaum
und Saisongemüse

oder

Rindsfilet Teppan Style
dazu Kartoffelstock mit Teriyakischaum
und 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

Pro Person

94.00 CHF

Unser Sushi wird frisch zubereitet, dies bedingt beim Sushimenu längere Wartezeiten.

サラダ

SALATE

Mit hausgemachtem TANAKA - Dressing

緑のサラダとワカメ

Grüner Saison Salat mit Algen 11.00

鮪鮭刺身サラダ

Thunfisch - Lachs Sashimi Salat 22.00

牛焼肉サラダ

Fein geschnittenes Rindsfilet an würziger
Sojasauce dazu grüner Salat 20.00

汁

SUPPEN

豆腐、椎茸、野菜の味噌汁

Misosuppe mit Gemüse, Tofu und Shitakepilzen 8.00

石狩味噌汁

Pikante Ishikari Misosuppe mit Lachs 12.50

冷製そうめん野菜の天麩羅

Kalte japanische Somennudel - Suppe
mit Gemüsetempura 9.00

人参クリームスープ

Karottencrèmesuppe 11.00

冷前菜

KALTE VORSPEISEN

鮪と鮭の薄切りにレモン醤油 Rohes Lachs und Thunfisch mit Zitronen - Sojasauce	19.50
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

WARMER VORSPEISEN

海老の天麩羅 Riesengarnelen im Tempurateig	18.00
角鮪タタキと鴨のレバーの醤油和え Kurz gebratene Thunfischwürfel mit Entenleber	24.00
和風鮪のタルタルと鴨のレバー Thunfischtatar mit Entenleber	24.00
鶏の唐揚げ Frittiertes „ Karaage“ Poulet	16.00
牛丼 Gyudon -Japanischer Eintopf mit Rindshohrücken und Zwiebeln auf Reis	18.00
カニコロッケにレモンソース Krabbenkroketten auf Zitronenrahmsauce	15.00
野菜コロッケにレモンソース Gemüsekröketten auf Zitronenrahmsauce	13.00

鮨

SUSHI

鮨ポーション

KLASSISCHE SUSHI PORTIONEN

Sho 小	4 Nigiri, 6 Maki	28.00
Chu 中	6 Nigiri, 6 Maki	38.50
Dai 大	10 Nigiri, 6 Maki	56.50
Vegetarische Sushi	Portion	28.00

伝統的な鮨アラカルト

KLASSISCHE SUSHI A LA CARTE

握り鮨

NIGIRI SUSHI

鮭、海老、

Lachs oder Riesengarnelen 1 Stk 5.50

鮪、鱈、

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

Sushirolle mit Avocado und Surimi 10 Stk 19.00

鮭照り巻

Gebratene Lachsrolle 8 Stk 21.00

鮪と大根入りのスパイシー

Spicy Rolle mit Thunfisch 10 Stk 22.00

海老の天麩羅巻

Riesengarnelen Tempura Rolle 10 Stk 22.00

細巻き

HOSOMAKI SUSHI

鉄火、鮭巻、沢庵、アボカド、かつぱ巻

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	33.00
Jou 上	mit Reis	48.00
Kabuki	Sushi und Sashimi	50.00
Nagano	Sushi und Sashimi	57.00

魚の御料理

FISCH

魚介のソテー・レモンバター醤油 季節の野菜と白黒米
Sautierte Meeresfrüchte 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 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 Teriyakischaum
und Saisongemüse 45.00

肉の御料理

FLEISCH

子羊肉 タナカスタイルにんにく醤油和え
黒ライスにじゃが芋の巣と季節の野菜
Lamm Tanaka Style
mit Kartoffelstroh, Venerereis und
Knoblauch - Sojasauce 45.00

子羊肉 タナカスタイルにんにく醤油和え
黒ライスにじゃが芋の巣と季節の野菜
Lamm Tanaka Style (kleine Portion)
mit Venerereis und Knoblauch - Sojasauce 36.00

US牛肩ロースにネギ入り醤油ソースかけ
ライスとお野菜
„Steakdon“
US - Rindshohrücken 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 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
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Australien und Neuseeland
Hirsch:	Deutschland
Poulet:	Schweiz
Ente:	Frankreich
Entenleber:	Frankreich
Thunfisch:	Philippinen, Malediven
Lachs:	Schottland
Kingfisch:	Australien
Aal:	China und Taiwan
Wolfsbarsch:	Frankreich, Griechenland
Seeteufel:	Frankreich, England
Steinbutt:	Spanien und Frankreich
Seezunge:	Spanien
Kabeljau:	Frankreich und Norwegen
Krabbe:	Kanada
Languste:	Südafrika
Jakobsmuschel:	Kanada und Japan
Scampo:	Südafrika
Riesencrevetten:	Thailand und Vietnam
Tintenfisch:	Italien

Bei Abweichungen werden Sie mündlich informiert.

Alle Preise inkl. 8 % MwSt