

## Irasshaimase – willkommen im Sala of Tokyo

Seit 1981 zelebrieren wir japanische Kulinarik und sind stolz darauf, das älteste japanische Restaurant der Schweiz zu sein.

Mit dem **Kaiseki**-Menü servieren wir einen Querschnitt durch die japanische Küche. Washoku ist seit 2013 immaterielles Weltkulturerbe der Unesco – geniessen Sie einen Einblick.

**Nabemono** – Eintöpfe mit allem was man braucht: Fleisch, Gemüse und Nudeln. Geselligkeit garantiert.

**Izakaya**-style zu essen ist die japanische Antwort zum Sharing: Bestellen Sie nach Lust und Laune von unseren *Tanpin* und geniessen Sie gemeinsam. Es kommt, wie es kommt. Geteilt macht es doch gleich doppelt Freude!

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie in Eile sind, und auch wenn es Lebensmittel gibt, die Sie nicht mögen (oder sogar darauf allergisch sind).

Wir bereiten alles frisch erst nach Eingang der Bestellung für Sie zu und bitten um Verständnis, wenn es dadurch mal etwas länger dauern könnte.

Gerne versüssen wir die Wartezeit mit einem Glas Sake, wenn Sie so wünschen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns, dozo go yukkuri und doumo arigatou gozaimasu.

Öffnungszeiten Restaurant:		letzte Bestellung (Küche)
Mittags: Dienstag bis Freitag	11.30 – 14.00	13.30
Abends: Dienstag bis Samstag	18.00 – 23.00	21.30
Sonntag und Montag geschlossen		

## **Irasshaimase - welcome to Sala of Tokyo**

We have been celebrating Japanese cuisine since 1981 and are proud to be the oldest Japanese restaurant in Switzerland.

With the **kaiseki** menu we serve a cross-section of Japanese cuisine. Washoku has been an Intangible World Heritage by Unesco since 2013 - enjoy an insight.

**Nabemono** – hotpots with everything you need: meat, vegetables and glass noodles. Sociability and fun guaranteed.

Eating **izakaya**-style is the Japanese answer to sharing: order from our Tanpin as you wish and enjoy together. It comes as it comes. Shared it is twice as much fun!

Please let us know if you are in a rush, and also if there are foods that you do not like (or are even allergic to).

We prepare everything freshly for you after we have received your order and ask for your understanding if it could take a little longer as a result.

We are happy to sweeten the waiting time with a glass of sake, if you wish.

Enjoy your stay with us, dozo go yukkuri and doumo arigatou gozaimasu.

Opening hours restaurant:		last order (kitchen)
Lunch: Tuesday to Friday	11.30 – 14.00	13.30
Dinner: Tuesday to Saturday	18.00 – 23.00	21.30
Closed Sunday and Monday		

Aus Qualitätsgründen nur für den gesamten Tisch serviert. Preis pro Person

会席メニューは夜の6時から9時半、テーブルごと

## Überraschungsmenü

### 特別会席 **Tokubetsu Kaiseki**

eine kulinarische Reise durch Japan  
inklusive Miso-Suppe und Reis  
in 7 Gängen

(von 18:00 – 21:30)

前菜 **zensai** *saisonale Köstlichkeiten*

\*

刺身 **sashimi** *feines Rohes*

トロ *plus extra 3 Scheiben **toro** +25*

\*

揚げ物 **agemono** *ausgebackene Happen*

\*

お任せ **omakase** *kleiner Zwischengang*

\*

焼き物 **yakimono** *75 g vom Robata-Grill*

*Lachs*

*oder*

*U.S. Rindsentrcôte*

*150*

*oder A5 JP Wagyu-Rind*

*200*

\*

寿司 **sushi** *der Klassiker*

\*

デザート **dezaato** *süsser Abschluss*

ベジタリアン **bejitarian** *vegetarische Variante*

*120*

*Passend dazu:*

*3er Begleitung Sake*

*50*

*6er Begleitung Sake*

*98*

Bitte beachten Sie, dass bei einer Bestellung nach 21 Uhr das Menü zügig serviert wird.

For quality reasons only available as a choice for the whole table. Price per person

会席メニューは夜の6時から9時半、テーブルごと

## surprise menu

### 特別会席 **Tokubetsu Kaiseki**

A culinary journey through Japan  
including miso soup and rice  
in 7 courses

(from 18:00 – 21:30)

前菜 **zensai** *seasonal delicacies*

\*

刺身 **sashimi** *raw and tasty*

トロ *with 3 slices **toro** +25*

\*

揚げ物 **agemono** *deep fried bits*

\*

お任せ **omakase** *a little intermediate course*

\*

焼き物 **yakimono** *75g from the Robata grill*

*salmon*

*or*

*entrecôte US beef*

*150*

*or A5 JP wagyu beef*

*200*

\*

寿司 **sushi** *a classic*

\*

デザート **dezaato** *sweet ending*

ベジタリアン **bejitarian** *vegetarian option*

*120*

*matching our menu:*

*3 sake pairing*

*50*

*6 sake pairing*

*98*

Please be informed that ordering the Kaiseki Menu after 9pm, we will serve the dishes in a timely manner.

## Nabemono

### Eintopfgerichte

すき焼きとしゃぶしゃぶ (テーブルごと)

Aus Qualitätsgründen nur für den gesamten Tisch serviert. Preise pro Person.

Sukiyaki oder Shabu Shabu, wählen Sie Ihr Fleisch. 120g vom...

U.S. Rind	79
A5 JP Wagyu-Rind	190

**Sukiyaki** dünne Scheiben Rindsentrecôte, frisches Gemüse, Pilze, Tofu und Glasnudeln.  
In einem Sud auf Basis von Sojasauce und Mirin zubereitet.  
Serviert mit Miso-Suppe, gedämpftem Reis, Pickles und Bio-Ei als Dip.

**Shabu Shabu** dünne Scheiben Rindsentrecôte, frisches Gemüse, Pilze, Tofu und Glasnudeln.  
In einem leichten Sud zubereitet.  
Serviert mit Miso-Suppe, gedämpftem Reis, Pickles und hausgemachter Ponzu- und Nussauce.

### Hot Pot

For quality reasons only available as a choice for the whole table. Price per person.

Sukiyaki or Shabu Shabu, you choose your meat. 120g of...

U.S. beef	79
A5 JP wagyu beef	190

**Sukiyaki** *thin slices of beef entrecôte, fresh vegetables, mushrooms, tofu and glassnoodles.  
Prepared in a delicious sauce with soysauce and mirin as a basis.  
Served with miso-soup, steamed rice, pickles and organic egg-dip.*

**Shabu Shabu** *thin slices of beef entrecôte, fresh vegetables, mushrooms, tofu and glassnoodles. Prepared in a light broth. Served with miso-soup, steamed rice, pickles and homemade ponzu- and nut-sauce.*

# Tanpin

## Einzel Speisen

### *single dishes*

<b>edamame</b> 枝豆	warme Sojabohnen mit Salz <i>warm soybeans with salt</i>	9
<b>karai ika no karaage</b> いかのから揚げ	Tintenfisch, Chili, Limette (im Teig frittiert) <i>squid, chili, lime (deep-fried in dough)</i>	17.50
<b>miso shiru</b> 味噌汁	hausgemachte Misosuppe, seit 1981 <i>homemade miso soup, since 1981</i>	9
<b>yasai no tsukemono</b> 野菜の漬物	eingemachtes Gemüse <i>variety of vegetable pickles</i>	12
<b>shishitou</b> ししとう	shishito paprikas, nicht scharf <i>shishito peppers, not spicy</i>	10
<b>agedashi tofu</b> 揚げ出し豆腐	frittierter Tofu <i>deep-fried tofu</i>	22.50
<b>brokkoli</b> ブロッコリーのゴマダレ	kalter Brokkoli an Sesamsauce <i>cold broccoli with sesame sauce</i>	11
<b>wakame su</b> わかめの酢の物	Wakame-Algen, Essigdip <i>wakame seaweed, vinegar dip</i>	12
<b>kani su</b> 蟹の酢の物	Wakame-Algen, Krabbe, Essigdip <i>wakame seaweed, crab, vinegar dip</i>	19
<b>yasai salad</b> 野菜サラダ	gemischter Blattsalat, Hausdressing <i>mixed leaf salad, homemade salad dressing</i>	17
<b>yaki shiitake</b> 焼きしいたけ	gegrillte Shiitake, Ponzu <i>grilled shiitake, ponzu</i>	16
<b>nasu dengaku</b> なす田楽	warme Aubergine, Misoauce <i>warm eggplant, miso sauce</i>	19
<b>Gohan</b> ごはん	gedämpfter, japanischer Reis <i>steamed Japanese rice</i>	5

## Kaltes

### *cold dishes*

<b>maguro pili pili</b> 鮪のピリピリ	pikantes Thunfisch-Tatar <i>spicy tuna tatare</i> +30g Oscietra Kaviar/caviar	29 +65
<b>shake tarutaru</b> 鮭のタルタル	Lachstatar, Onsen-Ei <i>salmon tatare, yuzu-wasabi, onsen egg</i> +30g Oscietra Kaviar/caviar	29.50 +65
<b>shiromi usuzukuri</b> 白身の造り	Doraden-Carpaccio, Ponzu <i>sea bream-carpaccio, ponzu</i>	48
<b>shake no tataki</b> 鮭のたたき	geflämmter Lachs, Wasabi-Sauce <i>seared salmon, wasabi-dressing</i>	33
<b>tofu hiyayakko</b> 豆腐冷奴	weicher tofu, Toppings <i>soft tofu with toppings</i>	16

## Tempura

<b>Ebi</b> 海老	5 Crevetten, Salas Tempura-Sauce <i>5 shrimps, Sala's tempura-sauce</i>	42
<b>watarigani</b> ワタリガニ	Softshell-Krabbe, Yuzu-Kosho-Mayo <i>softshell crab, yuzu-kosho-mayo</i>	36.50
<b>yasai</b> 野菜	Gemüse, Salas Tempura-Sauce <i>vegetables, Sala's tempura-sauce</i>	26
<b>morawase</b> 盛り合わせ	Crevette, Fisch, Gemüse, Salas Tempura-Sauce <i>shrimp, fish, vegetables, Sala's tempura-sauce</i>	48
<b>ise ebi</b> 伊勢海老	2 Hummerschwänze, Yuzu-Kosho-Mayo <i>2 lobster tails, yuzu-kosho-mayo</i>	58

## Robata-Grill

### Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte *meat, poultry, fish, seafood*

<b>maguro</b> 鮪	Thunfisch, innen roh, frischer Ingwer <i>tuna, seared, fresh ginger</i>	55
<b>tai</b> 鯛	Dorade, Ponzu <i>sea bream, ponzu</i>	42
<b>shake</b> 鮭	Lachs auf der Haut grilliert <i>salmon grilled on its skin</i>	38
<b>hotate</b> 帆立	5 Stück Jakobsmuscheln, Balsamico- Sojasauce <i>5 scallops, balsamic-soysauce</i>	37
<b>ise ebi</b> 伊勢海老	2 Hummerschwänze, Yuzu-Kosho-Mayo <i>2 lobster tails, yuzu-kosho-mayo</i>	58
<b>gindara</b> 銀鱈味噌漬け焼き	Kohlenfisch, süsse Misomarinade <i>black cod, sweet miso marinade</i>	60
<b>unagi</b> 鰻蒲焼き	Aal, süss mariniert <i>eel, sweet marinade</i>	55
<b>chicken teriyaki</b> 鶏の照り焼き	Schweizer Poulet, hausgemachte Teriyakisauce <i>Swiss chicken, homemade teriyaki sauce</i>	36
<b>kamo</b> 鴨味噌漬け焼き	Entenbrust, süsse Misomarinade <i>duck breast, sweet miso marinade</i>	43
<b>beef teriyaki</b> U. S. 牛肉の照り焼き	150g Entrecôte vom U.S.-Rind, hausgemachte Teriyaki-Sauce, Wasabi, Matchasalz <i>150g entrecôte from the U.S.- beef, homemade teriyaki sauce, wasabi, matcha salt</i>	49.50
<b>wagyu teriyaki</b> 和牛の照り焼き	150g A5 JP Wagyu-Rind, hausgemachte Teriyaki- Sauce, Wasabi, Matchasalz <i>150g A5 JP wagyu beef, homemade teriyaki sauce, wasabi, matcha salt</i>	195



## Nigiri & Sashimi

		nigiri 1 pc/ sashimi 6 pcs
<b>shake</b> 鮭	Lachs <i>salmon</i>	8/24
<b>maguro</b> 鮪	Thon <i>tuna</i>	9/30
<b>shiromi</b> 白身	Weisser Fisch <i>white fish</i>	8/26
<b>hamachi</b> 鮨	Japanische Gelbschwanzmakrele <i>Japanese mackerel, yellowtail</i>	8/27
<b>ika</b> 烏賊	Tintenfisch <i>squid</i>	7/23
<b>tako</b> 蛸	Oktopus (nicht roh) <i>octopus (not raw)</i>	8/24
<b>unagi</b> 鰻	Aal (nicht roh) <i>eel (not raw)</i>	9/--
<b>toro</b> トロ	Bauchstück des Thunfisches <i>fatty tuna</i>	15/55
<b>ise ebi</b> 伊勢海老	Hummer <i>lobster</i>	15/42
<b>amaebi</b> 甘海老	rohe Garnele <i>raw shrimps</i>	7/25
<b>ebi</b> 海老	Crevette (roh oder gekocht) <i>prawn (raw or cooked)</i>	8/36
<b>hotate</b> 帆立	Jakobsmuschel <i>scallop</i>	8/29
<b>kani</b> 蟹	Krabbe (nicht roh) <i>crab (not raw)</i>	9/36
<b>tamago</b> 玉子	hausgemachtes Eieromlett <i>homemade egg omlet</i>	7/22
<b>wagyu</b> 和牛	A5 JP Wagyu-Rind, 2 Stück <i>A5 JP wagyu beef, 2 pcs.</i>	34/--
<b>tobiko gunkan</b> 飛び子	Rogen vom fliegenden Fisch <i>flying fish roe</i>	9/37
<b>ikura gunkan</b> いくら	Lachsrogen <i>salmon roe</i>	10/45
<b>uni gunkan</b> 雲丹	Seeigel <i>sea urchin</i>	25/80
<b>kyabia gunkan</b> キャビア	Oscietra Kaviar, 2 Stück <i>oscietra caviar, 2 pcs.</i>	70/65

## Makimono & Temaki

*makimono 6 pcs*

*temaki 1 pc*

<b>tekkamaki</b> 鉄火巻き	Thunfisch <i>tuna</i>	17
<b>kappamaki</b> かっぱ巻き	Gurke <i>cucumber</i>	12
<b>avomaki</b> アボカド巻き	Avocado <i>avocado</i>	12
<b>tamagomaki</b> 玉子巻	Hausgemachtes Eieromlett <i>homemade egg omlet</i>	12
<b>shakemaki</b> 鮭巻き	Lachs <i>salmon</i>	15
<b>shakeavomaki</b> 鮭とアボカド巻き	Lachs und Avocado <i>salmon and avocado</i>	16
<b>spicy tuna maki</b> スパイシー鮭巻き	Thunfisch pikant gewürzt <i>spicy tuna</i>	16
<b>negitoromaki</b> ネギトロ巻き	Frühlingszwiebel und Toro <i>spring onion and Toro</i>	24

*makimono 8 pcs*

<b>california roll</b> カリフォルニアロール	Lachs, Thunfisch, Avocado <i>salmon, tuna, avocado</i>	22
<b>kanicalifornia roll</b> 蟹カリフォルニアロール	Krabbe, Avocado <i>crab, avocado</i>	25
<b>ebi tempura california roll</b> 海老天ぷらロール	Crevetten Tempura, Avocado <i>shrimp tempura, avocado</i>	25
<b>unakyuu roll</b> 鰻きゅうロール	Aal, Gurke <i>eel, cucumber</i>	29

## Assortments

Sushi ist immer mit Reis, Sashimi immer ohne  
 Moriawase: Lachs, Thunfisch, Gelbschwanzmakrele  
 Omakase: Überraschung auf Empfehlung des Sushimeisters

*Sushi is always with rice, sashimi always without  
 Moriawase: salmon, tuna, yellowtail  
 Omakase: Surprise chef's selection*

<b>sala no omakase</b>	Sushi und Sashimi gemischt <i>sushi and sashimi mix</i>	21 pcs	82
<b>sushi moriawase</b>	ganze Portion <i>full portion</i>	nigiri 10 pcs maki 6 pcs	65
	halbe Portion <i>half portion</i>	nigiri 5 pcs maki 3 pcs	34
<b>sashimi moriawase</b>	ganze Portion <i>full portion</i>	12 pcs	45
	halbe Portion <i>half portion</i>	6 pcs	25
<b>sushi omakase</b>	ganze Portion <i>full portion</i>	nigiri 10 pcs maki 6 pcs	69
	halbe Portion <i>half portion</i>	nigiri 5 pcs maki 3 pcs	39
<b>sashimi omakase</b>	ganze Portion <i>full portion</i>	12 pcs	49
	halbe Portion <i>half portion</i>	6 pcs	28
<b>toro sashimi</b>	ganze Portion <i>full portion</i>	12 pcs	85
	halbe Portion <i>half portion</i>	6 pcs	55
<b>vegetarian sushi</b>	ganze Portion <i>full portion</i>	nigiri 10 pcs maki 6 pcs	60
	halbe Portion <i>half portion</i>	nigiri 5 pcs maki 3 pcs	34
<b>extra gari</b>	extra eingelegter Ingwer <i>additional pickled ginger</i>		3

盛り合わせは鮭、鮪、鰯。おまかせは板前のおすすめ。その他、トロの寿司、刺身、  
 野菜の寿司もあります。

## Desserts

<b>honjitsu no osusume</b> 本日のおすすめ	Tagesdessert <i>dessert of the day</i>	15
<b>yuzu chiizu keeki*</b> 柚子チーズケーキ	Yuzu-Cheesecake <i>yuzu-cheesecake</i>	12
<b>shaabetto*</b> シャーベット	Sorbet: Mango oder Yuzu <i>sorbet: mango or yuzu mit Sake / with sake</i>	11 +3
<b>uji/ujikin*</b> 宇治、宇治金時	Matcha-Grüntee – Eis <i>matcha-greentea ice cream /mit süssen Azuki Bohnen /add sweet azuki beans</i>	11 +3
<b>mochi aisü</b> もちアイス	4 Stück Mochi Glacé surprise <i>4pc surprise mochi ice cream</i> 1 Stück <i>1 piece</i>	14.50 4
<b>painappuru</b> パイナップル	frische Ananas <i>fresh pineapple</i>	16
<b>sweet sala</b> スイート・サラ	Mochi*, Grüntee glacé*, Azuki <i>mochi*, matcha ice cream, azuki</i>	16
<b>und zu trinken...</b> <i>and to drink...</i>	4cl Umeshu – Pflaumenwein <i>4cl Umeshu – plum wine</i>	9
	1dl Mio Sprudel-Sake <i>1dl Mio sparkling sake</i>	12.50
	Matcha – Grüntee am Tisch zubereitet <i>matcha – green tea prepared at the table</i>	16
<b>sala special</b> サラスペシャル	heisser Punsch mit Pflaumenwein und frischem Ingwer <i>hot punch with plum wine and fresh ginger</i>	16

\* *hausgemacht.*  
*home made*  
手づくり

## Unsere Partner, Deklaration, allergene Stoffe

### *Our partners, declaration, allergenes*

Wein <i>wine</i>	Baur au Lac Vins	Zürich
Sake	Eigenimport <i>self imported</i>	
	île four	Zürich
	Shizuku	Zürich
	Ueno Gourmet	DE/GB
Getränke <i>drinks</i>	Intercomestibles	Zürich
	the cocktail	Zürich
Reis <i>rice</i>	Sala's original blend of Japanese Koshihikari and American Shinjumai	
	Musenmai	
Fisch/Meeresfrüchte <i>fish/seafood</i>	Bianchi, Frischeparadies	Zürich
	Ultramarine	CH
	divers für Spezialfänge <i>divers for special catches</i>	
Fleisch und Geflügel <i>meat and poultry</i>	Metzgerei Keller	
	Hugo Dubno	
Eier <i>eggs</i>	Bio-Eier <i>organic eggs</i>	CH
Gemüse und Früchte <i>vegetables and fruit</i>	Marinello	Sins
Kräuter <i>herbs</i>	Umami	Zürich
Tofu und Sojamilch <i>tofu and soymilk</i>	Tofurei Engel-Tofu, bio	Widen
japanische Zutaten <i>Japanese ingredients</i>	Eigenimport <i>self imported</i>	
	diverse Lieferanten <i>diverse suppliers</i>	
	yumi hana	Zürich
Architekt <i>architekt</i>	Hiroki Tsuburagi	Tokyo
Bauherrschaft <i>construction</i>	Crea Bauservice	Tägerschen
Küchenbau <i>kitchen construction</i>	Mettler Gastrotechnik	Wollerau
Holzarbeiten <i>woodwork</i>	Handwerkskollektiv, Freiholzdesign	Zürich, Bäch
Damen-Uniformen <i>ladies' staff clothing</i>	Kazu Huggler	Zürich
Informationstechnik <i>IT</i>	Youtec GmbH	Zürich
Fotografie <i>photography</i>	Lea Reutimann, Ivan Engler	Winterthur

Poulet <i>chicken</i>		CH
Ente <i>duck</i>		FR
Rindfleisch <i>beef</i>		USA*+** JP*+**
Blauflossen-Thunfisch aus nachhaltiger Zucht	<i>sustainably farmed bluefin tuna</i>	SP
Fisch und Meeresfrüchte	<i>fish and seafood</i>	CH/ F / GR / SCO / NOR /JP / AUS / IT / DE / PHI / MAL / SP / ISL / ARG / VIE

Reis ist frei von allergenen Stoffen.

Alle anderen Gerichte enthalten einen oder mehrere der folgenden Allergene: Laktose, Eier, Sesam, Sellerie, Fisch, Krebstiere, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Weichtiere, Soja, Gluten, Senferzeugnisse.

Bitte sprechen Sie mit dem Personal, falls Sie detaillierte Informationen brauchen.

*Rice is free of any allergens.*

*All other dishes may contain one or several of the following allergens:*

*lactose, eggs, sesame, celery, fish, crustaceans, peanuts, nuts, molluscs, soy, gluten, mustard products*

*Please ask our service staff if you need more detailed information.*

\*kann Antibiotika enthalten *\*may contain antibiotics*

\*\*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

*\*\*may contain non-hormonal growth promoters*

## **Glossar**

### ***glossary***

#### dozo go yukkuri

Bitte nehmen Sie sich Zeit (und geniessen Sie)  
*please take your time (and enjoy)*

#### doumo arigatou gozaimasu

Vielen Dank  
*thank you very much*

#### irasshaimase

Willkommen  
*welcome*

#### izakaya

Quasi japanische Bierhallen  
*basically the Japanese equivalent to German beerhalls*

#### kaiseki

Althergebrachte Kochtradition  
*traditional way of cooking and serving food*

#### Kobe-Rind

Der berühmteste Vertreter des Wagyu-Rindes. Fleisch von Tieren, welche  
ausschliesslich aus der Stadt Kobe kommen  
*The infamous, best-known kind of wagyu-beef comes from animals exclusively  
from the city of Kobe*

#### tanpin

Einzelspeisen ohne feste Servierfolge  
*single dishes with no specified serving order*

#### toro

Fetter Teil des Thunfisches  
*fatty part of the tuna*

#### wagyu

Wortwörtlich «japanisches Rind», Bezeichnung für die fettdurchzogenen  
Fleischstrukturen japanischer Rindersorten  
*literally «Japanese beef», used to describe the fat-intensive beef from Japan*

#### washoku

Japanische Küche  
*Japanese cuisine*