

# Bankettvorschläge

## *Group menu propositions*

Menüs 1, 2 und 5 führen wir auch in vegetarischer Variation.  
Bitte bei Bestellung alle Wünsche, Allergien und Fragen anbringen.  
Nach Ablauf der Frist sind keine Änderungen mehr möglich.

*menus 1, 2 and 5 are available in a vegetarian version as well.  
Please hand in special wishes, allergies and any other food-related questions  
when pre-ordering.*

*There will no further changes be possible after the order deadline.*

# Menu Vorschlag 1

## *Menu Proposition 1*

CHF

### Vorspeise *Starter*

**sushi & sashimi**      3 pc Nigiri  
3 pc Maki  
6 pc Sashimi

### Zwischengang *Intermediate course*

**salada**      Gemischter Salat mit Algen und Sesam  
Dressing  
*mixed salad with seaweed and sesame dressing*

### Hauptgang *Main Course*

**chicken teriyaki**      Schweizer Poulet an hausgemachter Teriyaki-  
Sauce, Miso-Suppe, Reis und Pickles  
*Swiss chicken with homemade teriyaki sauce, miso  
soup, rice and pickles*

### Dessert *Desert*

**mochi**      Mochi-Glacé: zwei Stück Eis im Reisteig mit  
frischen Früchten  
*mochi ice: two pieces ice cream wrapped in rice-  
dough with fresh fruits*

Ganzes Menu      88  
*full menu*

Menu ohne Zwischengang      75  
*menu without intermediate course*

## Menu Vorschlag 2

### *Menu Proposition 2*

CHF

#### Vorspeise *Starter*

##### **sushi & sashimi**

3 pc Nigiri  
3 pc Maki  
6 pc Sashimi

#### Zwischengang *Intermediate course*

##### **nasu dengaku**

Gebackene Aubergine mit weisser  
Miso Paste  
*baked eggplant with white miso paste*

#### Hauptgang *Main Course*

##### **sukiyaki**

US-beef Rindseintopf  
Miso Suppe, Reis & Pickles  
*US-beef stew (hot pot), miso soup,  
rice & pickles*

#### Dessert *Desert*

##### **shaabetto**

Hausgemachtes Mango-Sorbet mit einem  
Schuss Sake  
*home made mango sorbet with a lace of sake*

Ganzes Menu  
*full menu*

110

Menu ohne Zwischengang  
*menu without intermediate course*

95

## Menu Vorschlag 3

### *Menu Proposition 3*

CHF

#### Vorspeise *Starter*

##### **zensai**

Saisonale Vorspeisenvariation mit fünf  
Köstlichkeiten  
*seasonal starter variation with five delicacies*

#### Zwischengang *Intermediate course*

##### **salada**

Gemischter Salat mit Algen und Sesam  
Dressing  
*mixed salad with seaweed and sesame  
dressing*

#### Hauptgang *Main Course*

##### **sushi & sashimi**

Auswahl an Sushi & Sashimi, Miso Suppe  
*choice of sushi & sashimi, miso soup*

#### Dessert *Desert*

##### **uji kin**

Hausgemachtes Grüntee-glacé mit Azuki-  
Bohnen  
*home made green tea ice cream with azuki  
beans*

Ganzes Menu  
*full menu*

120

Menu ohne Zwischengang  
*menu without intermediate course*

115

## Menu Vorschlag 4

### *Menu Proposition 4*

CHF

Vorspeise  
*Starter*

#### **zensai**

Saisonale Vorspeisenvariation mit fünf  
Köstlichkeiten  
*seasonal starter variation with five delicacies*

Zwischengang  
*Intermediate course*

#### **shake tataki**

Lachstataki mit Wasabidressing  
*salmon tataki with wasabi dressing*

Hauptgang  
*Main Course*

#### **yakimono** **150 g**

Grilliertes US-Teriyaki Steak\* oder  
Grilliertes Doradenfilet  
Miso Suppe, Reis & Pickles  
*grilled US-Teriyaki steak or  
grilled seabass  
miso soup, rice & pickles*

Dessert  
*Desert*

#### **keeki**

Hausgemachter Yuzu-Cheesecake  
*home made yuzu cheesecake*

Ganzes Menu  
*full menu*

125

Menu ohne Zwischengang  
*menu without intermediate course*

100

\*mit original JP Wagyu

+100

## Menu Vorschlag 5

### 特別会席 **Tokubetsu Kaiseki**

eine kulinarische Reise durch Japan  
in 7 Gängen mit frischem, japanischem Wasabi

前菜 **zensai** *saisonale Köstlichkeiten*

\*

刺身 **sashimi** *feines Rohes*

トロ *plus extra 3 Scheiben **toro** +20*

\*

揚げ物 **agemono** *ausgebackene Happen*

\*

お任せ **omakase** *kleiner Zwischengang*

\*

焼き物 **yakimono** *75 g vom Robata-Grill mit Reis und Pickles*

*Mit Lachs oder U.S. Rindsentrcôte*

*160*

*Mit Upgrade auf A5 JP Wagyu-Rind*

*+50*

\*

寿司 **sushi** *der Klassiker*

*serviert mit Miso Suppe*

\*

デザート **dezaato** *süsser Abschluss*

*Opional:*

*3er Begleitung Sake*

*50*

*6er Begleitung Sake*

*98*

## Menu Proposition 5

### surprise menu

#### 特別会席 **Tokubetsu Kaiseki**

A culinary journey through Japan  
in 7 courses with fresh Japanese wasabi

前菜 **zensai** *seasonal delicacies*

\*

刺身 **sashimi** *raw and tasty*

トロ *with 3 slices **toro** +20*

\*

揚げ物 **agemono** *deep fried bits*

\*

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

\*

焼き物 **yakimono** *75g from the Robata grill with rice and pickles*

*Salmon or entrecôte US beef*

*160*

*With upgrade to A5 JP wagyu beef*

*+50*

\*

寿司 **sushi** *a classic*

*Served with miso soup*

\*

デザート **dezaato** *sweet ending*

*Optional:*

*3 sake pairing*

*50*

*6 sake pairing*

*98*