

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 90
full menu

Menu ohne Zwischengang 77
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

IRL-beef Rindseintopf
Miso Suppe, Reis & Pickles
*IRL-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

115

Menu ohne Zwischengang
menu without intermediate course

100

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 Grünteeglacé mit Azuki-
Bohnen
*home made green tea ice cream with azuki
beans*

Ganzes Menu
full menu

125

Menu ohne Zwischengang
menu without intermediate course

120

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

Dessert
Desert

keeki

Hausgemachter Yuzu-Cheesecake
home made yuzu cheesecake

Ganzes Menu 130
full menu

Menu ohne Zwischengang 105
menu without intermediate course

*mit original JP Wagyu +100

Menu Vorschlag 5

Menu Proposition 5

特別会席

Tokubetsu Kaiseki - Überraschungsmenu 170

eine kulinarische Reise durch Japan
inklusive Miso-Suppe, Reis und frischem, japanischem Wasabi
in 7 Gängen mit Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten je nach Saison
(von 18:00 – 21:30, nach 21 Uhr bestellt, zügig serviert)

Vegetarische Variante 140

Deluxe Variante mit Toro (fettiger Teil des Thunfisches)

und japanischem A5 Wagyu-Rind 240

Begleitung Sake 3 Glas: 50

Begleitung Sake 6 Glas: 98

Tokubetsu Kaiseki – surprise menu 170

*a culinary journey through Japan
including miso soup, rice and fresh Japanese wasabi
in 7 courses with fish, meat and seafood depending on the season
(from 6:00 p.m. to 9:30 p.m., ordered after 9 p.m., served in a timely manner)*

Vegetarian menu 140

Deluxe option with toro (fatty tuna) and Japanese A5 wagyu-beef 240

Sake pairing 3 glass: 50

sake pairing 6 glass: 98

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt.
All prices in CHF, including VAT.