

**WINES BY THE GLASS / VINS OURVERTS**

	<b>10CL</b>
<b>SPARKLING WINES</b>	
CHARME SPUMANTE BRUT ANGELO DELEA, LOSONE	
TAISHI ROYAL (JAPANESE PLUM WINE WITH SPARKLING WINE) AU VIN DE PRUNEAUX JAPONAIS ET VIN MOUSSEUX	15.00
KIR ROYAL	15.00
APEROL SPRIZZ	15.00
<b>WHITE WINES / VINS BLANCS</b>	
MONT-SUR-ROLLE „LES TERRAILLES“ CLOS DU ROUSSILLON	5.20
„ONYX BLANC“ AOC, CAVE EMERY, VALAIS	7.00
„IL SAUVIGNON“ DOC SAUVIGNON BLANC ANGELO DELEA, LOSONE	7.70
<b>ROSÉ</b>	
OËIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
<b>RED WINES / VINS ROUGES</b>	
„MARENGO“ IGT MERLOT SVIZZERA ANGELO DELEA, LOSONE	5.50
SOMMERNACHTSTRAUM AOC, PINOT NOIR CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
CABERNET PRIVILÈGE AOC 2016 LA CÔTE	8.40

**SAKE**

お酒

JUMAISHU OZEKI	14.8%	10CL	6.00
SHOCHIKUBAI KYOTO	13.5%	10CL	6.50
HOMARE KIRIN JUNMAI DAIGINJO	15.6%	10CL	13.00
RIHAKU JUNMAI	14.8%	10CL	13.50

**JAPANESE SPIRITS AND LIQUORS  
LIQUEURS ET SPIRITUEUX DU JAPON**

日本の酒類

UMESHU CHOYA	10%	4CL	12.00
UMESHU KISHU UME IRI CHOYA	15%	4CL	16.00
NIKKA COFFEY JAPANESE SINGLE GRAIN WHISKY	45%	2CL 4CL	12.00 22.00
KIRIN FUJI SANROKU JAPANESE SINGLE MALT WHISKY	43%	2CL 4CL	13.00 24.00
TOGOUCHI 12 YEARS JAPANESE BLENDED WHISKY	40%	2CL 4CL	13.00 24.00
THE HAKUSHU SUNTORY 12 YEARS PURE MALT WHISKY	43%	2CL 4CL	19.00 35.00
SUNTORY HIBIKI HARMONY 17 YEARS JAPANESE BLENDED WHISKY	43%	2CL 4CL	14.00 26.00

**BEER / BIÈRE**

ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	33CL	7.00
ASAHI SUPER DRY	5%	33CL	7.00
SAPPORO	4.7%	33CL	7.00
„IKI YUZU“ ORGANIC / ORGANIQUE WITH GREEN TEA AND YUZU FRUIT / AU THÉ VERT ET FRUIT YUZU	4.5%	33CL	7.00

**TEA / THÉ**

日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINE)	6.50
SEN-CHA (JAPANESE GREEN TEA / THÉ VERT)	6.50
HOCHI-CHA (SMOKED GREEN TEA / THÉ VERT FUMÉ)	6.80



Sushibar und Steakhouse

## A LA CARTE

### STARTERS / ENTRÉES

前菜

JAPANESE SALAD WITH WAKAME SALADE JAPONAISE AU WAKAME	9.50
JAPANESE SALAD WITH YAKITORI SKEWERS SALADE JAPONAISE AUX BROCHETTES YAKITORI	14.50
JAPANESE SALAD WITH WAKAME AND SLIGHTLY ROASTED TUNA FILLET SALADE JAPONAISE AU WAKAME ET FILET DE THON LÉGÈREMENT RÔTI	18.00
MISO SOUP WITH TOFU, SHITAKE AND VEGETABLES SOUPE MISO AU TOFU, SHIITAKES ET LÉGUMES	7.50
SOBA-NOODLE SOUP POTAGE AUX NOUILLES SOBA	10.50
JAPANESE VARIATION OF DIFFERENT TYPICAL STARTERS SMALL MISO SOUP, LEAFY SALADS WITH SURIMI, YAKITORI AND BEEF TATAKI VARIATION D'ENTRÉES JAPONAISES PETITE SOUPE MISO, FEUILLES À SALADE AU SURIMI, YAKITORI ET TATAKI DE BŒUF	17.50

### TEMPURA

天麩羅

TEMPURA TAKE (HALF PORTION / DEMIE PORTION) VEGETABLES, FISH AND JUMBO SHRIMPS LÉGUMES, POISSON ET CREVETTES GÉANTES	18.00
TEMPURA MATSU (PORTION) VEGETABLES, FISH AND JUMBO SHRIMPS LÉGUMES, POISSONS ET CREVETTES GÉANTES	29.00
JUMBO SHRIMPS (FOS) FRIED TEMPURA STYLE WITH STEAMED RICE AND SALAD TEMPURA DE CREVETTES GÉANTES (FOS) AU RIZ ÉTUVÉ ET SALADE	23.50

### VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

野菜料理

VEGETABLE TEMPURA / TEMPURA AUX LÉGUMES	18.00
YAKI SOBA „TEPPANYAKI“ WITH VEGETABLES ON VEGETABLE SAUCE YAKI SOBA „TEPPANYAKI“ AUX LÉGUMES ET SAUCE DE LÉGUMES	21.00
JAPANESE UDON NOODLES WITH VEGETABLE TEMPURA SERVED WITH SOY-BROTH, SHITAKE AND VEGETABLES NOUILLES UDON AU TEMPURA DE LÉGUMES SERVI EN SOUPE DE SOJA AUX SHIITAKES ET LÉGUMES	22.00
„OKONOMIYAKI“ JAPANESE OMELETTE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES „OKONOMIYAKI“ OMELETTE JAPONAISE AUX LÉGUMES DE SAISON	24.00
BAKED TOFU WITH ROASTED VEGETABLES ON ANKAKE SAUCE TOFU ROTI AUX LÉGUMES ET SAUCE ANKAKE	25.00
DICES OF JAPANESE TOFU „TEPPANYAKI“ ROASTED WITH SOY, GINGER, CHILLI AND GARLIC DÉS DE TOFU JAPONAIS „TEPPANYAKI“ AU SOJA, GINGEMBRE, CHILI ET AIL	28.00

### NOODLES

麵類

YAKI SOBA „TEPPANYAKI“ WITH PORK, JAPANESE VEGETABLES AND VEGETABLE SAUCE AU PORC, LÉGUMES JAPONAISES ET SAUCE DE LÉGUMES	22.00
YAKI SOBA „TEPPANYAKI“ WITH SQUID, COCKTAIL SHRIMPS, JAPANESE VEGETABLES AND SESAME-LEEK SAUCE AU CALMAR, CREVETTES COCKTAIL, LÉGUMES ET SAUCE AU SESAME ET POIREAUX	24.00
UDON NOODLES WITH CHICKEN TERIYAKI SERVED WITH SOY-BROTH, SHITAKE AND VEGETABLES NOUILLES UDON AU TERIYAKI DE VOLAILLE SERVIES EN POTAGE DE SOJA, SHIITAKE ET LÉGUMES	26.00



Sushibar und Steakhouse

### MAKI SUSHI (1 ROLL / ROULEAU)

巻き寿司 (一本 六貫)

CUCUMBER ROLL ROULEAU DE CONCOMBRES	8.00
AVOCADO / AVOCAT	8.50
MAKI ROLL WITH MARINATED VEGETABLES MAKI AUX LEGUMES MARINÉS	9.00
SALMON ROLL (LABEL ROUGE) ROULEAU DE SAUMON	12.00
TUNA ROLL (FOS) THON	14.00
„SURIMI ROLL“ WITH AVOCADO ROULEAU AU SURIMI ET AVOCAT	14.00
„SPICY TUNA MAKI“ (FOS) THON ÉPICÉ	14.50
CRABB ROLL WITH CUCUMBER AND SWEET PEPPERS ROULEAU AUX CRABES, CONCOMBRES ET POIVRONS DOUX	15.00
CALIFORNIA ROLL (FOS)	18.00

## SUSHI

### NIGIRI SUSHI (2 PIECES)

握り寿司 (二貫)

MARINATED VEGETABLE MARROWS COURGETTES MARINÉES	4.80
OMELETTE AND NORI OMELETTE ET NORI	6.00
SALMON (LABEL ROUGE) SAUMON	6.40
MACKEREL / MAQUEREAU	6.40
SARDINE / SARDINE	6.40
OCTOPUS / POULPE	6.80
TUNA (FOS) / THON	7.20
JUMBO SHRIMPS / CREVETTES GÉANTES	7.20
KINGFISH (FOS)	7.20

### FANCY SUSHI

創作寿司

TOFU FILLED WITH SUSHI RICE AND VEGETABLES TOFU FARCI DE RIZ SUSHI ET LÉGUMES	9.50
BEEF TATAKI WITH SOY DAIKON AND WASABI FOAM TATAKI DE BŒUF AU DAIKON MARINÉ AU SOJA ET MOUSSELINE AU WASABI	10.50
SUSHI WITH CRABB MEAT AND CHILLI SUSHI AUX CRABES ET CHILI	12.00
SUSHI WITH SMOKED SALMON (LABEL ROUGE), MANGO AND FRESH CHEESE SUSHI AU SAUMON FUME, MANGUE ET FROMAGE FRAIS	18.00
KINGFISH (FOS) MARINATED WITH VINEGAR AND ORANGE GARNISHED WITH TOBIKO KINGFISH MARINE AU VINAIGRE ET ORANGE GARNIE DE TOBIKO	18.00
SHRIMP-TEMPURA ROLL (FOS) SUSHI FARCI DE TEMPURA DE CREVETTE	17.00
„RAINBOW SUSHI-ROLL“ WITH TUNA, SALMON, KINGFISH AND AVOCADO AU THON, SAUMON, KINGFISH ET AVOCAT	17.50

### SUSHI / SASHIMI VARIATIONS

寿司刺身盛り合わせ

„SUSHI TAKE“ (9 PIECES)	19.00	„SUSHI MATSU“ (18 PIECES)	32.00
„SUSHI KOTOBIKI“ (24 PIECES)	39.00		
„SASHIMI TAKE“ (SMALL / PETITE PORTION)	21.00	„SASHIMI MATSU“ (PORTION)	34.00
„SASHIMI MARU“	78.00	„SUSHI MARU“	82.00
SASHIMI BOAT FOR 2 PERSONS BATEAU AU SASHIMI POUR 2 PERSONNES		SUSHI BOAT FOR 2 PERSONS BATEAU AUX SUSHI POUR 2 PERSONNES	
„NIPPON MARU“ - NIPPON BOAT FOR 2 PERSONS (SUSHI, SASHIMI AND TEMPURA)		90.00	
BATEAU JAPONAIS AUX SUSHI, SASHIMI ET TEMPURA POUR 2 PERSONNES			



Sushibar und Steakhouse

## TEPPANYAKI

### MEAT DISHES / VIANDE

LOIN OF PORK CARRÉE DE PORC	SEKIWAKE (120G) OZEKI (180G) YOKOZUNA (250G)	24.50 29.50 35.00
VEAL STEAK STEAK DE VEAU	SEKIWAKE (120G) OZEKI (180G) YOKOZUNA (250G)	38.50 42.00 49.00
BEEF ENTRECÔTE ENTRECÔTE DE BŒUF	SEKIWAKE (120G) OZEKI (180G) YOKOZUNA (250G)	38.00 44.50 49.50
BEEF TENDERLOIN FILET DE BŒUF	SEKIWAKE (120G) OZEKI (180G) YOKOZUNA (250G)	45.50 52.00 60.00
CHICKEN BREAST WITH PEAR, SESAME AND JAPANESE PLUM LIQUOR SUPRÊME DE POULARDE AUX POIRES, SESAME ET LIQUEUR DE PRUNEAUX JAPONAIS		29.00
DUCKLING BREAST TERIYAKI WITH ORANGE AND SESAME FLAMED WITH GRAND-MARNIER TERIYAKI DE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET SÉSAME FLAMBÉ AU GRAND-MARNIER		38.00
„YAKINIKU“ STRIPS OF BEEF ENTRECÔTE MARINATED WITH SOY AND MIRIN AIGUILLETES D'ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉES AU SOJA ET MIRIN		38.00
„SURF AND TURF“ BEEF TENDERLOIN AND JUMBO SHRIMPS WITH SESAME-, YAKINIKU- AND AURORA-SAUCE FILET DE BŒUF ET CREVETTE GÉANTE À LA SAUCE AU SÉSAME, SAUCE YAKINIKU ET SAUCE AURORA		54.00

### FISH AND CRUSTACEANS / POISSONS ET CRUSTACÉS

CHOICE OF FISH FROM THE MARKET ON LEMON-SOY SAUCE CHOIX DE POISSONS DU MARCHÉ À LA SAUCE AU CITRON ET SOJA	39.00
SALMON FILLET TERIYAKI (LABEL ROUGE) TERIYAKI DE SAUMON	38.00
KINGFISH (FOS) FROM TEPPAN GRILL WITH SHITAKE AND MUSHROOMS ON A SPICY LEMON-SOY SAUCE KINGFISH AUX SHIITAKÉS, ET CHAMPIGNONS SAUCE ÉPICÉE AU CITRON ET SOJA	39.00
TUNA FILLET (FOS) ROASTED WITH LIMES FILET DE THON RÔTI AUX LIMETTES	42.00
ROASTED JUMBO SHRIMPS (FOS) FLAMED WITH BRANDY CREVETTES GÉANTES FLAMBÉES AU BRANDY	43.00

ALL TEPPANYAKI DISHES ARE SERVED WITH:  
DIFFERENT SAUCES, VEGETABLES, STEAMED RICE AND TSUKEMONO PICKLES

TOUS LES METS TEPPANYAKI SERONT SERVIS AVEC:  
SAUCES DIVERSES, LÉGUMES, RIZ ÉTUVÉ ET TSUKEMONO

### ADDITIONAL SIDE DISH / APART ON VOUS SERVIT

FRIED RICE MILD OR SPICY AS YOU WISH  
PREPARED ON THE TEPPAN-GRILL

RIZ RÔTI SUR LE TEPPAN ÉPICÉ OU DOUX

PORTION  
6.50

## *JAPANESE JOURNEY / VOYAGE JAPONAISE*

日本旅行

### **TAKE OFF**

*JAPANESE STARTER VARIATION WITH A SMALL MISO SOUP, LEAFY SALADS WITH SURIMI, YAKITORI SKEWERS AND BEEF TATAKI  
VARIATION D'ENTRÉES JAPONAISES AVEC UNE PETITE SOUPE MISO, FEUILLES À SALADE AU SURIMI, YAKITORI ET TATAKI DE BŒUF*

### **TWO STARTERS OF YOUR CHOICE / DEUX ENTRÉES À VOTRE CHOIX**

*SOBA NOODLE SOUP / POTAGE AUX NOUILLES SOBA*

*SASHIMI-VARIATION / VARIATION DE SASHIMI*

*MAKI SUSHI-ROLL (6 PIECES) WITH TUNA / ROULEAU MAKI AU THON (6 PIÈCES)*

*SUSHI-ROLL (6 PIECES) WITH AVOCADO / ROULEAU MAKI À L'AVOCAT (6 PIÈCES)*

*„TEMPURA" (2 JUMBO SHRIMPS AND 3 VEGETABLES) / „TEMPURA" (2 CREVETTES GÉANTES ET 3 LÉGUMES)*

### **ONE DISH FROM THE TEPPAN GRILL / UN PLAT DU TEPPANYAKI**

*ROASTED JUMBO SHRIMPS (FOS) FLAMED WITH BRANDY / CREVETTES GÉANTES (COS) FLAMBÉES AU BRANDY*

*CHOICE OF FRESH FISH FROM THE MARKET ON LEMON-SOY SAUCE / CHOIX DE POISSONS DU MARCHÉ À LA SAUCE AU CITRON ET SOJA*

*KINGFISH (FOS) ON SPICY LEMON-SOY SAUCE WITH SHITAKE AND MUSHROOMS / KINGFISH AUX SHITAKÉS, ET CHAMPIGNONS SAUCE ÉPICÉE AU CITRON ET SOJA*

*DICES OF JAPANESE TOFU „TEPPANYAKI" ROASTED WITH SOY, GINGER, CHILLI AND GARLIC / DÉS DE TOFU JAPONAIS „TEPPANYAKI" AU SOJA, GINGEMBRE, CHILI ET AIL*

*CHICKEN BREAST WITH PEAR, SESAME AND JAPANESE PLUM LIQUOR / SUPRÊME DE POULARDE AUX POIRES, SESAME ET LIQUEUR DE PRUNEAUX JAPONAIS*

*DUCKLING BREAST WITH ORANGE AND SESAME FLAMED WITH GRAND-MARNIER / TERIYAKI DE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET SESAME FLAMBÉ AU GRAND-MARNIER*

*YAKINIKU" - STRIPS OF BEEF ENTRECÔTE MARINATED WITH SOY AND MIRIN / AIGUILLETES D'ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉES AU SOJA ET MIRIN*

*ENTRECÔTE „JAPANESE STYLE" / ENTRECÔTE À LA JAPONAISE*

### **DESSERT**

*JAPANESE DESSERT VARIATION / VARIATION DE DESSERTS JAPONAISES*

FR. 98.00

## SUSTAINABLE FISHING

Dear guests

Regarding our fish and crustaceans the quality and freshness of the raw products is our main priority. However besides these two factors, another is particularly important to us: Sustainable and ecologically friendly fishing. For this reason, wherever possible, our products come from farmed or sustainable fishing. Threatened species of fish have been banished from our menu. For this reason we will no longer be serving our popular eel dish "Unagi", as well as products from deep-sea fishing. Deep-sea fishing uses trawl nets destroying the habitats of the animals and fish that reproduce very slowly.

Most of the products we offer are certified through "Friend of the Sea" (FOS). Furthermore we take into account products with the labels: "Marine Steward-ship Council" (MSC), "Label Rouge" and "Loch Duart". Fish and crustaceans products certified with these labels are subject to strict controls with respect to catch methods, fishing regulations and haulage of wild caught fish. With farmed fish strict attention is paid to feeding methods, density and keeping animals in a way appropriate for their species.

With this philosophy we hope to be able to offer our guests first-class products at fair prices, but particularly with fair conditions. And in 50 years too.

Enjoy your meal



Rosmarie Straubhaar  
Executive Chef



Thomas Kübli  
General Manager

## PÊCHE DURABLE

Chers clients

La qualité et la fraîcheur de nos ingrédients crus, tel que le poisson et les crustacés, sont notre priorité. Cependant, en plus de ces deux facteurs, un autre est particulièrement important pour nous : une pêche durable et écologique. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, nos produits viennent d'élevage ou de pêche durable. Les espèces de poissons menacées sont bannies de notre menu. Pour cette raison, nous ne servirons plus le populaire plat d'anguille «Unagi», aussi bien que les produits de la pêche hauturière. La pêche hauturière utilise des chaluts, qui détruisent les habitats des animaux et des poissons. La plupart des produits que nous offrons sont certifiés FOS. En outre, nous prenons en compte le label MSC, « Label Rouge2 et « Loch Duart ».

Poissons et crustacés certifiés avec ce label sont soumis à de stricts contrôles et avec le respect des méthodes de pêches. Avec le poisson d'élevage, il y a une attention particulière portée à la méthode d'alimentation, les animaux sont gardés d'une façon appropriée à leur espèce.

Par cette philosophie, nous espérons être capables d'offrir à nos clients, des produits de premières classes, à des prix justes mais surtout à des conditions équitables.

Bon appétit

