

# WE ARE BACK



**LIEBE GÄSTE**

**ENDLICH IST ES SOWEIT, WIR DÜRFEN WIEDER UNSERER  
PASSION NACHGEHEN UND SIE,  
UNSERE LANGE VERMISSTEN GÄSTE, BEGRÜSSEN!**

**DIE NEUE SPEISEKARTE ENTHÄLT VIELE NEUERUNGEN.  
WAS ABER BLEIBT, IST DIE GEWOHNT HOHE QUALITÄT  
VON GRUNDPRODUKTEN UND ZUBEREITUNG!**

**UNSERE SPEISEN WERDEN IN ALLEN BEREICHEN  
UNSERER RESTAURANTS SERVIERT UND MEHR NOCH:  
ALLE GERICHTE SIND AUCH „TO GO“ ERHÄLTlich. BITTE  
FRAGEN SIE NACH UNSERER TAKE-AWAY-KARTE  
ODER INFORMIEREN SIE SICH AUF UNSERER  
HOMEPAGE ODER DEN SOZIALEN MEDIEN.**

**HERZLICH WILLKOMMEN UND GUTEN APPETIT**

**SCHWEIZER WEINE IM OFFENAUSSCHANK**

SCHAUMWEINE	1DL
„CORDON OR“ GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	8.00
TAISHI ROYAL (JAPANISCHER PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
MONT-SUR-ROLLE „LES TERRAILLES“	5.20
CHARDONNAY AOC, CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.50
ROSÉ	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
ROTWEINE	
„BARDONNEX“ AOC, DOMAINE DE VERBANT, GENÈVE GAMARET, GARANOIR, CABERNET, MERLOT	5.20
SYRAH VON SALGESCH, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
„GIORNICO RISERYA ORO“ MERLOT DEL TICINO DOC FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	9.50

**JAPANISCHE SPIRITUOSEN UND LIKÖRE** 日本酒類

UMESHU CHOYA	10%	4CL	12.00
UMESHU KISHU UME IRI CHC <i>Must try!</i>	15%	4CL	16.00
NIKKA COFFEY SINGLE GRAIN WHISKY	45%	2CL 4CL	12.00 22.00
KIRIN FUJI SANROKU SINGLE MALT WHISKY	43%	2CL 4CL	13.00 24.00
TOGOUCHI 12 YEARS 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 BLENDED WHISKY	43%	2CL 4CL	14.00 26.00

**GETRÄNKE**



**SAKE** お酒

JUMAISHU KOSHU	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

**BIER** 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“ ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU	4.5%	33CL	7.00

**JAPANISCHE TEESORTEN**

日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	6.50
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	6.50
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	6.80

### SALATE UND VORSPEISEN

JAPANISCHE SALATVARIATION MIT WAKAME-ALGEN UND SOJA-SESAM SALATSAUCE		9.50
BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN	9.50 16.00
CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPÄNEN	ALS VORSPEISE ALS HAUPTGERICHT	18.00 26.00
GARNIERT MIT EINEM KLEINEN SALATBOUQUET		

### UNSERE SALATSAUCEN

HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL  
FRENCH-DRESSING

## VORSPEISEN



### SUPPEN

TRADITIONELLE MISO-SUPPE MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE	7.50
SOBA-NUDELSUPPE JAPANISCHE SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENUDELN	10.50
TOMATENSUPPE MIT WODKA PARFÜMIERT FRITTIERTES AGNOLOTTI MIT DÖRRTOMATEN	14.00

### ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

WIR VERFÜGEN ÜBER EIN ANGEBOT AN ALLERGENFREIEN SPEISEN UND ZUTATEN.

SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATIONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHTE WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN.

WIR BERATEN SIE GERNE

### HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH  
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND  
ENTE: FRANKREICH  
RINDFLEISCH: IRLAND  
RINDFLEISCH „YAKINIKU“: SÜDAMERIKA

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHE UND KRUSTENTIERE.

**UNSERE KLASSIKER**

**MAKI SUSHI (1 ROLLE)**

巻き寿司

„KAPPA“ / GURKEN-ROLLE	8.00
AVOCADO-ROLLE	8.50
AVOCADO-MANGO ROLLE	9.50
„SAKE“	12.00
LACHS-ROLLE	
„TEKKA“	14.00
THUNFISCH-ROLLE (FOS)	
CALIFORNIA-ROLLE (FOS)	18.00

**NIGIRI SUSHI (2 STÜCK)**

にぎり寿司

„SAKE“ LACHS	6.40
„IWASHI“ / SARDINELLEN	6.40
„TAKO“ / OKTOPUS	6.80
„MAGURO“ / THUNFISCH (FOS)	7.20
„EBI“ / RIESENKREVETTEN	7.20

**INARI SUSHI (2 STÜCK)**

いなり寿司

„INARI“	9.50
JAPANISCHE TOFU-TASCHE GEFÜLLT MIT SUSHI-REIS UND GEMÜSE	

**SUSHI VARIATIONEN**

„SUSHI TAKE“ (9 STÜCK GEMISCHT)	19.00
„SUSHI MATSU“ (18 STÜCK GEMISCHT)	32.00
„SUSHI KOTOBIKI“ (24 STÜCK GEMISCHT)	39.00

**SASHIMI VARIATIONEN**

„SASHIMI TAKE“ (KLEINE PORTION)	21.00
„SASHIMI MATSU“ (GROSSE PORTION)	34.00

**SUSHI-SASHIMI BOOT**

UNSER SUSHI BOOT IST IDEAL ZUR VORSPEISE  
FÜR 3-4 PERSONEN ODER ZUM HAUPTGERICHT  
FÜR 2 PERSONEN

SUSHI-SASHIMI BOOT	85.00
--------------------	-------

**SUSHI & SASHIMI**  
**寿司と刺身**



«O ZUM MITNÄH»

**CHIRASHI SUSHI**  
**五目ちらし寿司**

DIE URSPRÜNGLICHE ART, SUSHI ZU GENIESSEN.  
CHIRASHI SUSHI (STREU-SUSHI) IST EINE SUSHI ART, BEI DER DIE  
GESCHNITTENEN ZUTATEN LOSE ÜBER DEN REIS GEGEBEN WERDEN.

CHIRASHI ALS VORSPEISE

12.00

CHIRASHI ALS HAUPTGANG

26.00

**TEPPANYAKI**

TERIYAKI VOM LACHSFILET		34.00
THUNFISCHFILET (FOS) MIT LIMETTEN GEBRATEN		42.00
GEBRATENE RIESENKREYETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY		43.00
TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER		38.00
„YAKINIKU“ GEBRATENE STREIFEN VOM ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT		38.00
„SURF AND TURF“ (RINDSFILET UND RIESENKREYETTEN) MIT SESAM-, YAKINIKU- UND AURORA-SAUCE		54.00
<i>SCHWEINSNIERSTÜCK</i>	<i>SEKIWAKE (120G)</i>	<i>24.50</i>
	<i>OZEKI (180G)</i>	<i>29.50</i>
	<i>YOKOZUNA (250G)</i>	<i>35.00</i>
<i>KALBSTEAK</i>	<i>SEKIWAKE (120G)</i>	<i>38.50</i>
	<i>OZEKI (180G)</i>	<i>42.00</i>
	<i>YOKOZUNA (250G)</i>	<i>49.00</i>
<i>RINDS-ENTRECÔTE</i>	<i>SEKIWAKE (120G)</i>	<i>38.00</i>
	<i>OZEKI (180G)</i>	<i>44.50</i>
	<i>YOKOZUNA (250G)</i>	<i>49.50</i>
<i>RINDSFILET</i>	<i>SEKIWAKE (120G)</i>	<i>45.50</i>
	<i>OZEKI (180G)</i>	<i>52.00</i>
	<i>YOKOZUNA (250G)</i>	<i>60.00</i>

**STEAK, FISH & SALAD**

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT UND ZWEIERLEI MELONE  
KNOBLAUCH-CROÛTONS

**FLEISCH ODER FISCH NACH WAHL:**

TOFU-TRANCHE AUS BIOLOGISCHEM ANBAU	24.00
EGLIFILETS IM BACKTEIG FRITTIERT	26.00
LACHSTRANCHE	27.00
SCHWEINSSTEAK	27.00
POULETSCHNITZEL	28.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS	56.00

**DAZU SERVIEREN WIR IHNEN**

KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE  
UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE	4.50
---------------------------	------

**WARME  
GERICHTE**



**ALLE TEPPANYAKI-GERICHTE**

SERVIEREN WIR MIT JAPANISCHEM GEMÜSE,  
GEDÄMPFTEM REIS UND TSUKEMONO

**ALS ZUSÄTZLICHE BEILAGE**

GEBRATENER REIS, MILD ODER WÜRZIG,  
AUF DEM TEPPAN-GRILL ZUBEREITET

PORTION 6.50

**NUDELGERICHTE**

TAGLIATELLE MIT GRÜNEN SPARGELN UND CHERRY TOMATEN AN LEICHTER KÄSE-RAHMSAUCE	24.00
JAPANISCHE UDON-NUDELN MIT GEMÜSE-TEMPURA SERVIERT MIT SOJA-BRÜHE, SHITAKE UND GEMÜSE	22.00
JAPANISCHE UDON-NUDELN MIT TERIYAKI VON DER POULETBRUST SERVIERT MIT SOJA-BRÜHE, SHITAKE UND GEMÜSE	26.00



**UNSERE SAISONALEN  
EMPFEHLUNGEN**

HAUSGEMACHTES CHEESE CAKE MIT KARAMELL-BISKUIT IM WECKGLAS POCHIERT HIMBEER-ERDBEERSORBET	10.50
JAPANISCHE EIS-MOCHI MIT MARINIERTEN KIRSCHEN	10.50

**KLASSIKER UND EINHEIMISCHES**

FRISCHER FRUCHTSALAT MIT KIRSCH VERFEINERT MIT SCHLAGRAHM	9.50 + 3.00
HAUSGEMACHTE GEBRANNTA CRÈME MIT „BÄRNER NIDLETÄFEL“ UND VANILLEGLACE	+ 1.00 9.50
DUETT VON WEISSER UND DUNKLER SCHOKOLADE MIT TOBLERONE-SPLITTERN UND FRÜCHTEN	10.50

**KLEINE DESSERTS  
FÜR DEN „GLUSCHT“**

WENN MAN EIGENTLICH SCHON GENUG HAT

1 KUGEL VANILLEGLACE MIT SÜSSER SOJAREDUKTION UND ANANASWÜRFELN	5.50
TRILOGIE UNSERER FRÜCHTESORBETS	6.50

**DESSERTS**

**ETWAS GEISTREICHES  
ALS KLEINE VERDAUUNGSHILFE**

SCHOKOLADENGLACE MIT „SÄNTIS CREAM“	7.50
EINE KUGEL KOKOSNUSSGLACE MIT EINEM SCHUSS „FRANGELICO-HASELNUSSLIKÖR“	7.50
SORBET NINJA ZITRONENSORBET MIT JAPANISCHEM „CHOYA-LIKÖR“	8.50
ERFRISCHENDES APFELSORBET MIT „BERNER ROSE APFELBRAND“, BRENNEREI BRUNI	9.50

**GLACE UND SORBETS**

PRO KUGEL SCHLAGRAHM	3.50 + 1.00
-------------------------	----------------

GLACE-AROMEN

VANILLE, ESPRESSO-KROKANT, KOKOSNUSS,  
SCHOKOLADE, WEISSE SCHOKOLADE,  
GRÜNTEE\*, SCHWARZER SESAM\*

SORBET-AROMEN

MANGO, APFEL, ZITRONE, INGWER  
LITSCHI-NORI\*, HIMBEER-ERDBEER

\* DIESE GLACEAROMEN WERDEN AUS CREMIGER BERGMILCH  
NACH UNSERER REZEPTUR DURCH „PREMIUM MOUNTAIN ICE-CREAM,  
GSTAAD“ HERGESTELLT

**KALTE LUST**



GEMÄSS BLICK\*-  
UMFRAGE  
DIE BESTE GLACE  
DER SCHWEIZ!

NACHHALTIG  
REGIONAL

GELATI

BAILEYS  
COOKIES  
HASELNUSS

JOGURT HEIDELBEERE  
KAFFEE  
POPCORN

SCHWIZER Z'MORGÄ (OVOMALTINE)  
KOKOSPRALINE (RAFFAELLO)  
SCHOKOLADE, KARAMELL, ERDNUSS (SNICKERS)  
WEISSE SCHOKOLADE MIT PISTAZIEN UND WASABI  
VANILLE

SORBETS

HIMBEERE  
MADISWILER ERDBEEREN  
PASSIONSFRUCHT



**BECHER (150ML)  
FR. 5.50**

Ideal auch zum Mitnehmen  
Oder Zum Geniessen im Hotelzimmer

## Sehr geehrte Gäste

Bei unseren Fischen und Krustentieren stehen, gerade bei rohen Produkten, Qualität und Frische im Vordergrund. Neben diesen beiden Faktoren ist uns aber eines besonders wichtig: Eine möglichst umweltverträgliche und nachhaltige Fischerei. Aus diesem Grunde verwenden wir, wo immer möglich, Fische aus Zucht oder nachhaltiger Fischerei. Bedrohte Fischarten haben wir von unserer Karte verbannt. Aus diesem Grunde verzichten wir beispielsweise darauf, Ihnen den beliebten Aal „Unagi“ zu servieren. Ebenfalls verzichten wir auf Produkte, die aus Tiefsee-Fischerei stammen. Die Tiefseefischerei zerstört die Lebensräume der Tiere und Fische reproduzieren sich in grossen Tiefen nur sehr langsam.

Die allermeisten Produkte in unserem Angebot sind durch „Friend of the Sea (FOS)“ zertifiziert. Des Weiteren berücksichtigen wir Produkte mit den Labels: „Marine Stewardship Council (MSC)“, „Label Rouge“ und „Loch Duart“. Fische und Krustentiere, welche mit diesen Labels zertifiziert sind, unterliegen strengen Kontrollen in Bezug auf Fangmethoden, Regulierung und Beifang bei Wildfangfischen. Bei Zuchtfischen wird streng auf Fütterung, artgerechte Haltung und Besatzdichte geachtet.

Mit dieser Philosophie hoffen wir, unseren Gästen erstklassige Produkte zu fairen Preisen, aber insbesondere zu fairen Bedingungen anbieten zu können. Und dies auch noch in 50 Jahren.

Guten Appetit



Rosmarie Straubhaar  
Küchenchefin



Thomas Kübli  
Direktor

