



Sushibar und Steakhouse



JAPANISCHE ENTDECKUNGSTREISE

日本旅行



ZUM EINSTEIGEN

*JAPANISCHE VORSPEISENVARIATION MIT EINER KLEINEN MISO-SUPPE,
BLATTSALATEN MIT SURIMI, YAKITORI-SPIESSCHEN
UND TATAKI VOM RIND*

ZWEI VORSPEISEN NACH WAHL

*„SOBA-NUDELSUPPE“ - SOJA-BRÜHE
MIT BUCHWEIZENUDELN*

SASHIMI-VARIATION

MAKI SUSHI-ROLLE (6 STK) MIT THUNFISCH (FOS)

MAKI SUSHI-ROLLE (6 STK) MIT AVOCADO

„TEMPURA“ (2 STK KREVETTEN UND 3 STK GEMÜSE)

EIN GERICHT VOM TEPPAN-GRILL NACH WAHL

GEBRATENE RIESENKREVETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY

AUSWAHL VON MARKTFRISCHEM FISCH AN ZITRONEN-SOJASAUCE

*KINGFISH (FOS) VOM TEPPAN-HERD AN WÜRZIGER ZITRONEN-SOJASAUCE, SHITAKE UND
CHAMPIGNONS*

WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU „TEPPANYAKI“ MIT SOJA, INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH

AARGAUER POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR

TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM, FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER

„YAKINIKU“ GEBRATENE STREIFEN VOM RINDS-ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT

ENTRECÔTE „JAPANISCHE ART“

DESSERT

JAPANISCHE DESSERT-VARIATION

FR. 98.00



WIR EMPFEHLEN

勸告

GYUNIKU SUSHI TARUTO

SUSHI-TÜRMCHEN MIT RINDFLEISCH-TATAR (PARAGUAY) UND AVOCADO
PARFÜMIERT MIT FRISCHEM INGWER UND JAPANISCHEM WHISKY
GARNIERT MIT WASABISCHAUM UND BLATTSALATEN MIT WAKAME
TAKUAN SOJABOHNEN UND YUZU-PERLEN
NORIBLÄTTER IM TEMPURA-TEIG FRITTIERT

ALS VORSPEISE FR. 22.00
ALS HAUPTSPEISE FR. 39.00



**SCAMPI-SCHWÄNZE MIT BUTTER, ASIATISCHEM KNOBLAUCH
UND LIMETTE GEBRATEN**

FLAMBIERT MIT SAKE
GEDÄMPFTER REIS
PAK CHOI UND KNOBLAUCHCHIPS

ALS VORSPEISE FR. 32.00
ALS HAUPTSPEISE FR. 59.00

BUTA NO KAKUNI

JAPANISCH GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH
HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN MIT EINEM HAUCH CHILI
GEFÜLLT MIT LAUCH-KEFIR MOUSSELINE

Must try!!!

FR. 38.50

**KALBS CORDON BLEU MIT ROHSCHINKEN
CHAMPIGNONS UND SHITAKE PILZEN**
SERVIERT MIT BÄRLAUCH-RISOTTO
GEMÜSEGARNITUR

FR. 48.50