

WE ARE BACK



LIEBE GÄSTE

BESONDERE ZEITEN ERFORDERN BESONDERE MASSNAHMEN!

DESHALB HABEN WIR DIE SPEISEKARTEN UNSERER BEIDEN RESTAURANTS FÜR EINMAL ZUSAMMENGEFÜGT. UNSERE SPEISEN WERDEN IN ALLEN BEREICHEN UNSERER RESTAURANTS SERVIERT UND MEHR NOCH: ALLE GERICHTE SIND AUCH „TO GO“ ERHÄLTICH.

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

	1DL
SCHAUMWEINE	
„CORDON OR“ GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	8.00
TAISHI ROYAL (JAPANISCHER PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
„MON BLANC“ AOC, CAVE PAPILLON, SALGESCH LAFNETSCHA, RIESLING X SYLVANER, PINOT GRIS	7.00
„MAGALI“ AOC, CAVE PAPILLON SALGESCH CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG	9.50
ROSÉ	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
ROTWEINE	
„BARDONNEX“ AOC, DOMAINE DE VERBANT, GENÈVE GAMARET, GARANOIR, CABERNET, MERLOT	5.20
„SOMMERNACHTSTRAUM“ AOC, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.00
„GIORNICO RISERVA ORO“ MERLOT DEL TICINO DOC FELICIANO GIALDI MENDRISIO	9.50

SAKE お酒

JUMASHU KOSHU	14.8%	10CL	6.00
SCHOCHIKUBAI TOKUBETSU JUNMAI	15%	10CL	8.60
HOMARE KIRIN TOKUBETSU JUNMAI	15.6%	10CL	11.50
RIHAKU JUNMAI	14.8%	10CL	13.50
KANABARA JUNMAI GINJO	16.5%	10CL	14.80

JAPANISCHE SPIRITUOSEN UND LIKÖRE 日本酒類

UMESHU CHOYA	10%	4CL	12.00
UMESHU KISHU UME IRI CHOYA <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

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

GETRÄNKE



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	ALS VORSPEISE	18.00
MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPÄNEN	ALS HAUPTGERICHT	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 BUCHWEIZENNUDELN	10.50
TOMATENSUPPE MIT WODKA PARFÜMIERT FRITTIERTE HAUSGEMACHTE GEMÜSE-SAMOSA	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 FISCHES 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“ LACHS-ROLLE	12.00
„TEKKA“ THUNFISCH-ROLLE (FOS)	14.00
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“ JAPANISCHE TOFU-TASCHE GEFÜLLT MIT SUSHI-REIS UND GEMÜSE	9.50
--	------

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 RIESENKREVETTEN (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 RIESENKREVETTEN) 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
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

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

**WARME
GERICHTE**



NUDELGERICHTE

TAGLIATELLE MIT KEFEN 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 10.50
MIT KARAMELL-BISKUIT IM WECKGLAS POCHIERT
HIMBEER-ERDBEERSORBET

KLASSIKER UND EINHEIMISCHES

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

**KLEINE DESSERTS
FÜR DEN „GLUSCHT“**

WENN MAN EIGENTLICH SCHON GENUG HAT

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

DESSERTS

**ETWAS GEISTREICHES
ALS KLEINE VERDAUUNGSHILFE**

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

GLACE UND SORBETS

PRO KUGEL 3.50
SCHLAGRAHM + 1.00

GLACE-AROMEN

VANILLE, ESPRESSO-KROKANT,
KOKOSNUSS, SCHOKOLADE,
WEISSE SCHOKOLADE, GRÜNTEE

SORBET-AROMEN

MANGO, APFEL, ZITRONE,
INGWER, HIMBEER-ERDBEER

KALTE LUST



GENÄSS BLICK*-UMFRAGE
DIE BESTE GLACE
DER SCHWEIZ!

NACHHALTIG, REGIONAL
FAIR UND **LECKER**

GELATI

MAGENBROT
PISTAZIE

CREMESCHNITTE

BESCHWIPSTE IRIN (BAILEYS)

STRACCIATELLA

SCHWIZER Z'MORGÄ (OVOMALTINE)

POPCORN-KARAMELL-FLEUR DE SEL

SCHOKOLADE, KARAMELL, ERDNUSS (SNICKERS)

JOGHURT-HIMBEERE

KARAMELL (VEGAN)

SORBETS

DARK CHOCOLATE-INGWERER

MADISWILER ERDBEEREN

PASSIONSFRUCHT (VEGAN)



KINDER
GLOBINE

BECHER À 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

