



15 Jahre Jubiläum's Menü "Hasenberg"

Oktober 2017

Den Oktober-Vollmond nennen die Japaner "Chushu no Meigetsu - 仲秋の名月",
den besten Vollmond in der Herbstmitte. Feiern Sie diesen mit Tsukimi Dango-Reisknödeln.
Geniessen Sie unser Oktobermenü mit den liebevoll verarbeiteten Herbstelementen.

Vorspeise **Amuse Bouche des Tages vom Gourmet Kaiseki Rest. USAGIYAMA**

Suppe **Monatssuppe vom Gourmet Kaiseki Menü**

Vorspeise **Reispapier-Röllchen**
Gefüllt mit Tagesfisch und knackigem Gemüse
an einem Dressing nach Art des Küchenchefs

Hauptspeise 1 **Tempura - Riesengarnele und Gemüse im Teig frittiert**
nach Auswahl Dazu eine Dip-Sauce mit geriebenem Rettich und Reis , kurz eigelegtes Gemüse

2 **US-Rindsentrecôte auf japanischem Kohlentopf am Tisch grilliert**
US Beef Entrecôte (80g / US)

Entrecôte von "Wagyu Beef" (80g / AUS)
Entrecôte von "Wagyu Beef" (80g / Japan/ A5+)

Aufschlag
CHF +60
CHF +110

Dazu eine Dip-Sauce aus Sesam, Gemüse, Reis, und kurz eigelegtes Gemüse

3 **Sushivariation**
6 Nigiri, 2 Inside-Out

Mit **TORO (Bester Teil vom Thunfisch)**, Wagyu Beef, Gunkan (Negi+Toro)
Serviert mit Miso Suppe

Aufschlag
CHF +35

Jede weitere Hauptspeise nachbestellbar mit Aufschlag CHF 28.00

Dessert **Eine Kugel Grünteeglace**

Monatsdessert vom **Gourmet Kaiseki Menü**

CHF +10

CHF 79.90

* Herbst-Spezialität in Europa ** Herbst-Spezialität in Japan *** Ohne Salz: respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien

Salzwasserfische (NZ, F, I, SP, PORT, NOR, SWE, DEN, CAN, JP, AUS) Rindfleisch (USA, CH, JP), Süßwasserfische aus dem Zürichsee
(Berufsfischerei Weidmann), *Fleisch aus den USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden