

Kaiseki Menü

"Daigo"

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 ** Vollmondknödel

Reismehl, Kürbis

Suppe ** Dobinmushi-Japanischer Herbstsuppentopf

*** Entenbrust, Crevette, Steinpilz, Nüsslisalat, Limette

Zuerst mit dem Kleinbecher die Suppe trinken, dann Inhalt aus der Kanne essen.

Amuse bouche Kaiseki Vorspeisenvariation

Ruccola, Jakobsmuschel, Crevette, Peperoni an zerschlagenem Tofu

Tofu mit Misopaste am Spiessli

** Sushi mit Herbst-Makrele

Grillierter Tintenfisch mit Eigelb bestrichen

** Pfirsich mit Lachs umwickelt

Sashimi Sashimi Création Delux

Toro vom Thunfisch, Botancrevette

In Soyasauce eingelegter Thunfisch mit Mangoscheiben

Thunfisch mit Avocado

** Leicht angegrillierter Herbst-Lachs

In Riementang gepresste Jakobsmuschel

Süsscrevetten

Soyasauce mit Dashi-Bouillon, **gesalzene Riementangstücke**, Wasabi nature

Gesottenes ** Krabbenfleisch mit Gurke umwickelt

Zucchini, Karotte, YUZU, Sauce aus Pfeilwurzelmehl, Hornmuschel, Tomate an Eigelbessig

Hauptgericht Wagyu Beef (120g) Chef's Selection

Bitte wählen Sie die Zubereitungsart

als Grill auf japanischem Kohlengrilltopf

als Sukiyaki

als Shabu Shabu

Dazu Für Sukiyaki, Shabu Shabu : Udon Nudel

Für Grill : Reis

**Dessert ** Vanilleeis im Schneebällchen an einer süssen Sauce aus Azukibohnenpaste
Melone, Trauben**

CHF 305.00

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

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