

Kaiseki Menü "Daigo"

November 2017

Vorspeise ** **Kakifeigeschale mit japanisches Stockschwämmchen, Kefen**

Kaki, an Sauce von zerlegten Tofu

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**

Kammuschel sautiert

** Krabbenfleisch an weisser Sauce

** Aubergine mit geriebenem Ingwer

* Hirsch in Dashi gekocht

pão de Castela aus Ei und gehackte Crevetten

Cherry Tomate in Zucker gekocht

Sashimi **Sashimi Création Delux**

Toro vom Thunfisch, Botancrevette

Thunfisch, Lachs

** Frischer Steinbutt der Saison

** Nudeln aus Tintenfisch mit Dashi-Dippsauce, Geriebener Ingwer

IRIZAKE (Dashi, Sake, Pflaumen. So haben die Japaner im Mittelalter gedippt.)

Sojasauce mit Dashi-Bouillon, **gesalzene Riementangstücke**, Wasabi

Grilliertes ** **Saisonaler Winterkingfisch grilliert mit Lauch und Zwiebel**

Brokkoli mit Mayonnaise, Rettich in süsser Essig eingelegt

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 **MINEOKA TOFU mit Azuki Süsspaste - Japanische Panna Cotta**

** **KURI CHAKIN - Pastenbällchen aus süssgekochten Maronen**

CHF 305.00

* Winter-Spezialität in Europa ** Winter-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), Süsswasserfische aus dem Zürichsee (Berufsfischerei Weidmann), *Fleisch aus den USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein