



## petit menu de dégustation

### "Usagiyama"

September 2016

Amuse bouche

#### Kaiseki Vorspeisenvariation

- \* Herbstpilze an der Sauce von zerlegtem Tofu mit Tobikko
- Gehacktes Poulet getoppt mit Mohnsaaten
- \*\* Sepia mit Avocado und eingelegter Pflaume

Suppe

- \*\*\* **SAWANI WAN - Klare Dashi-Suppe zum Vollmond**
- \*\* Verschiedene Gemüse, Tofu aus Ei, Japanischer Pfeffer

Vorspeise

#### Reispapier-Röllchen

Gefüllt mit Tagesfisch und knackigem Gemüse  
an einem Dressing nach Art des Küchenchefs

Hauptspeise

#### Tempura - Riesengarnele und Gemüse im Teig frittiert

nach Auswahl

Dazu eine Dip-Sauce mit geriebenem Rettich und Reis , kurz eingelegtes Gemüse

oder

#### US-Rindsentrecôte auf japanischem Kohlentopf am Tisch grilliert

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

oder

#### Sushivariation

Serviert mit Misosuppe

Dessert

#### Eine Kugel Grünteeglace

**CHF 79.80**

\* 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) \*Fleisch aus USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein