



Kaiseki Menü

für Silvester 2018

- Fest-Aperitif** ** Otoso oder Pflaumenwein
(Otoso ist ein japanischer Neujahres-Zaubertrunk von Sake, Sakelikör, mit verschiedenen Kräutern)
- Vorspeise** * **Austern mit Gelée aus Zitronenessig**
Geriebener Rettich mit japanischer Chili. Schnittlauch
- Suppe** *** **Dobinmushi-Japanischer Wintersuppentopf**
* Steinpilz, Crevette. Yuzu
- Sashimi** **Silvester Deluxe**
Thunfisch, Toro
Lachs, Hamachi
Sojasauce mit Dashi-Bouillon, Wasabi natur
- Amuse bouche** **Kaiseki Vorspeisenvariation**
* Entenbrustscheibe
Japanische Omelette mit Trüffel
Crevette gekocht in Sake und Mirin
Kaviar
- Gedämpftes** ** **Chawan Mushi - Japanischer Eierstich mit Krabbenfleisch**
Ingwer
- Hauptgang** **Roast Beef mit Foie gras**
Wasabi, Brunnenkresse
- Reisgericht** **Silvester Sushi Deluxeteller**
Toro, Kobe Beef
Ikura-Lachrogen u.a. Nigiri
California Rolle, dünne Rolle mit Thunfisch
Misosuppe
- ** **Toshikoshi-Soba (Nudeln aus Buchweizen)**
Zum Jahreswechsel essen die Japaner diese Toshikoshi-Soba (Die Nudel ist ein Symbol für langes Leben)
- Dessert** **Matcha Pannacotta**
** **Kleine Oshiruko-süssgekochte Azukipaste mit Reiskuchen**
Zum Neujahr essen die Japaner diese Oshiruko mit Mochi (Reiskuchen) gern.

CHF 188.00 inkl. Vorstellungen

* Winterspezialität in Europa ** Winterspezialität in Japan *** Ohne Salz: Respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien

Salzwasserfische (NZ, F, I, SP, PORT, NOR, SWE, DEN, CAN, JP, AUS), Fleisch (USA, CH, JP)

*Fleisch aus den USA kann mit Hormonen Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein