

15 Jahre Jubiläum's Menü "Hasenberg"

Vorspeise	Amuse Bouche des Tages vom Gourmet Kaiseki Rest. USAGIYAMA	
Suppe	Monatssuppe vom Gourmet Kaiseki Menü	
Vorspeise	Reispapier-Röllchen <i>Gefüllt mit Tagesfisch und knackigem Gemüse an einem Dressing nach Art des Küchenchefs</i>	
Hauptspeise nach Auswahl	1 Tempura - Riesengarnele und Gemüse im Teig frittiert <i>Dazu eine Dip-Sauce mit geriebenem Rettich und Reis , kurz eigelegtes Gemüse</i>	
	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+) <i>Dazu eine Dip-Sauce aus Sesam, Gemüse, Reis, und kurz eigelegtes Gemüse</i>	Aufschlag CHF +60 CHF +110
	3 Sushivariation 6 Nigiri, 2 Inside-Out	
	Mit TORO (Bester Teil vom Thunfisch), Wagyu Beef, Gunkan (Negi+Toro) Serviert mit Misosuppe	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

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