



menu de dégustation "Hasenberg"

September 2016

Der schönste Vollmond für die Japaner ist seit Jahrzehnten "Chushu no Meigetsu (der beste Mond in der Herbstmitte)" am 15. September. Geniessen Sie unseren Vollmond in der Kaisekisuppe, und die anderen Spezialitäten von Spätsommer und Herbst.

Amuse bouche

Kaiseki Vorspeisenvariation

- * Herbstpilze an der Sauce von zerlegtem Tofu mit Tobikko
- ** Tarokartoffel an Misopaste
- ** Tempura von echter Feige
- 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

Grilliertes

US-Rindsentrecôte auf japanischem Kohlentopf am Tisch grilliert

Sesamsauce

Frittiertes

Tempura - Tages Fisch und Gemüse

Dip-Sauce mit Dashi

Spezielles

Hasenberg Sushivariation

Drei Nigiris Sushi mit **TORO (Bester Teil vom Thunfisch)**, und Wagyu
Miso-Suppe

Dessert

- * Kuri Yokan-Süsse Paste aus gefilterten Maronen und Honig
- Hausgemachter Apfelzuckerkeks
- Hasenberger Vanilleeis
- Früchte

CHF 144.00

* 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