



15 Jahre Jubiläum's Menü "Hasenberg"

November 2017

Vorspeise Amuse Bouche des Tages vom Gourmet Kaiseki Rest. USAGIYAMA

Suppe Monatssuppe vom Gourmet Kaiseki Menü

Vorspeise **Reispapier-Röllchen**
Gefüllt mit Tagesfisch und knackigem Gemüse
an einem Dressing nach Art des Küchenchefs

Hauptspeise 1 **Tempura - Riesengarnele und Gemüse im Teig frittiert**
nach Auswahl Dazu eine Dip-Sauce mit geriebenem Rettich und Reis , kurz eigelegtes Gemüse

2 **US-Rindsentrecôte auf japanischem Kohlentopf am Tisch grilliert**
US Beef Entrecôte (80g / US)

Entrecôte von "Wagyu Beef" (80g / AUS)

Aufschlag

CHF +60

Entrecôte von "Wagyu Beef" (80g / Japan/ A5+)

CHF +110

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

3 **Sushivariation**
6 Nigiri, 2 Inside-Out

Mit **TORO (Bester Teil vom Thunfisch)**, Wagyu Beef, Gunkan (Negi+Toro)

Aufschlag

CHF +35

Serviert mit Miso Suppe

Jede weitere Hauptspeise nachbestellbar mit Aufschlag CHF 28.00

Dessert Eine Kugel Grüntee-Gelee

Monatsdessert vom Gourmet Kaiseki Menü

CHF +10

CHF 79.90

* Winter-Spezialität in Europa ** Winter-Spezialität in Japan *** Ohne Salz: respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien

Salzwasserrische (NZ, F, I, SP, PORT, NOR, SWE, DEN, CAN, JP, AUS) Rindfleisch (USA, CH, JP), Süßwasserrische aus dem Zürichsee (Berufsfischerei Weidmann),
*Fleisch aus den USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein