



# "Hasenberg" 3530

Dezember 2018

Vorspeise \*\* **Kakifeige an Doppelrahmkäse**

Suppe \*\*\* **Japanische klare Suppe mit Dashi-Bouillon**

Kloss aus Kammuschel, Nüsslisalat, gemahlene Crevetten, Ingwer

Vorspeise **Reispapier-Röllchen**

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

Hauptspeise  
nach Auswahl

**Bitte von 3 Optionen Ihren Hauptgang auswählen.**

Bei Grill und Sushi können Sie mit **Aufschlag** auf spezielle Materialien upgraden.

Jede weitere Hauptspeise **nachbestellbar** mit Aufschlag CHF 28.00 (3529)

**1 Tempura - Riesengarnele und Gemüse im Teig frittiert**

Dazu eine Dip-Sauce mit geriebenem Rettich und Reis

**2 Grill von US Beef Rib Eye auf japanischem Kohlentopf am Tisch**

US Beef Rib Eye (80g / US)

Mit Aufschlag können Sie upgraden.

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

CHF +48 (1227)

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

CHF +69 (1228)

Dazu eine Sauce , Gemüse, Reis

**3 Sushivariation**

6 Nigiri, 2 Inside-Out

Aufschlag

Mit Aufschlag können Sie upgraden.

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

CHF +35 (0250)

Serviert mit Miso Suppe

Dessert **Eine Kugel Grünteeglace**

Mit Aufschlag können Sie upgraden.

Monatsdessert vom **Gourmet Kaiseki Menü**

CHF +10 (2022)

**CHF 79.90** (3530)

\* 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