

## A la carte zum Lunch

### Salat

010201 **Gemischter Salat / ミックスサラダ** CHF 8.50

000428 **Meeralgensalat / 海藻サラダ** CHF 12.80

000513 **Reispapier-Röllchen gefüllt mit Thunfisch und knackigem Gemüse / 鮪と香野菜の生春巻き** CHF 23.50

000517 **Reispapier-Röllchen gefüllt mit Avocado und knackigem Gemüse / アボカドと香野菜の生春巻き** CHF 21.00



### Sushi / Sashimi

000223 **Thunfisch & Lachs Sashimi / 鮪と鮭のお刺身** CHF 38.50

000219 **Sushi & Sashimi der Saison / 寿司刺身盛合わせ** CHF 60.00

000215 **Sushi der Saison / 寿司盛り合わせ** CHF 58.00



000246 **Vegi Sushi / ベジ寿司盛り合わせ** CHF 49.80

000225 **Sashimi Mix Standard** CHF 42.00

000226 **Sashimi Mix Special mit Toro** CHF 74.00

000231 **Toro Sashimi x2** CHF 16.00

000227 **"Funamori Spezial" Sushi + Sashimi Komposition**

000248 **舟盛 ab 2 Person / pro Person** CHF 96.00

000227 **"Funamori Prestige" Sushi + Sashimi Komposition**

000230 **mit Toro und Wagyu**

**舟盛特上 ab 2 Person / pro Person** CHF 125.00



## Kaiseki Lunch Menü

"NODATE"

Juli 2018

七夕-TANABATA. Im Monat Juli treffen sich die Sterne Wega und Altair im Sternbild Adler. Nach alter Überlieferung stellen diese Sterne ein Liebespaar dar, die das ganze restliche Jahr durch die Milchstrasse getrennt sind. Aus Freude über dieses Treffen werden im Juli in Japan überall Bambusbäume aufgestellt, an denen Zettel mit Wünschen aufgehängt werden, mit der Hoffnung sie mögen sich erfüllen.

### Vorspeise \*\*

Tofu aus Ei, wie Milchstrasse dekoriert  
Pollackkrogen an silberber Sauce aus Pfeilwurmehl, Shiso-Perilla, dünn geschnittene Nori-Rotalgen

**Suppe** Japanische Dashi-Suppe mit Knödel aus Crevette in einer Tasche  
Austern-Seitling, Zucchini, Tomaten

### In der NODATE Box

1. **Schublade** Sashimi der Saison

Dazu hausgemachte Sojasauce

2. **Schublade** Kaiseki Vorspeisenvariation  
Tagesfischgrill, Japanisches Omelett mit Dashi u.a.

3. **Schublade** Tempura

### In der Schale \*\*

Kalte Sommerschale  
Aubergine, Rindscheiben, Paprika, Schnittlauch, Geriebener Rettich mit japanischem Chili

**Reisgericht** Sushi à la Usagiyama  
Dazu eine Miso Suppe aus Sojabohnenpaste

**Dessert** Matcha-Eis

CHF 59.00

3315

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



## Lunch Set Menüs

3358 **Business Lunch Box „Nodate“** CHF 45.00  
ビジネスランチ 野点

Tempura, grilliertes Rindfleisch, Sashimi, Sushi Reis in der NODATE-Box, serviert mit Miso Suppe

3442 **Sushi Lunch / 寿司ランチ** CHF 29.90

6 Stk Nigiri, 6 Stk Maki des Tages serviert mit Miso-Suppe

3354 **Tempura Lunch / 天麩羅ランチ** CHF 34.00

3 Crevettten, Kngfisch, Lachs, Shiitakepilz, verschiedene Gemüse, Reis, Miso Suppe.

**Reis wird in Don-Schale serviert, somit man auch als Ten-Don geniessen kann.**

Ten Tsuyu Sauce zum Dippen, Ten Dare Sauce zum Drüberstreuen, Curry Salz

3489 **Lunch Set mit US Beef Grill** CHF 44.00  
**auf japanischem Kohlentopf / US 牛炭火焼き**

Dünn geschnittenes Rindsfilet auf Holzkohlen grilliert.  
1. Hasenberger Gemischter Salat  
2. US Beef Grill (100g) auf japanischem Kohlentopf  
3. zu 2. Gang mitserviert. Reis, Miso Suppe  
4. Eine Kugel Vanille Eis

3552 **BEEF QUATRO** CHF 89.00  
**auf dem rauchfreien Kohlengrilltopf (indirect grill)**

Ribeye (USA / 50g)  
Wagyu Beef Outside Skirt (USA / 50g)  
Wagyu Beef Striploin (JP / 30g / A3)  
**KOBE Beef (JP, Kobe / 30g / A5)**

Salat, Miso Suppe, Gemüse zum Kochen, Reis

3503 **Curry Rice à la Japonaise / カレーライス** CHF 21.90

Verschiedene Gemüse, Peperoncini (hot), rot eingelgte Ingwerschitte, **Kalter Grüntee**

3554 **Curry Stew Rice mit Kobe Beef / カレーシチュー** CHF 23.90

Verschiedene Gemüse, Peperoncini (hot), rot eingelgte Ingwerschitte, **Kalter Grüntee**

3504 **Ramen Nudel Suppe / ラーメン** CHF 18.90

Die bekannteste Nudelsuppe Japans. **Grosser Hit auch in Paris und in New York!**

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



Beispiel: Sushi Lunch



Tempura Lunch



Lunch Set mit US Beef Grill



BEEF QUATRO



Curry Rice



Ramen Nudel Suppe

# Freitag's Japanese Dinner Buffet

## Vorspeisen

Tagessalat / サラダ  
Edamame / 枝豆  
Misosuppe / お味噌汁  
Japanischer Eierstich / 茶碗蒸し  
Lachs Marinade / サーモンのマリネ  
Reispapier-Röllchen gefüllt mit Thunfisch und knackigem Gemüse / 鮪と香野菜の生春巻き  
Reispapier-Röllchen gefüllt mit Avocado und knackigem Gemüse / アボカドと香野菜の生春巻き  
Glasnudeln mit Gurke u.a. / 春雨サラダ

## Hauptspeisen

Gyoza (grillierte Tasche) / 餃子  
Frittierte Frühlingssrolle / 揚げ春巻き  
Grillierte Fleischbällchen (Poulet) / つくね  
Frittierte Pouletfleischstück / 鶏の唐揚げ

## Reis & Nudel

Sukeroku Sushis – Verschiedene Inside-Out, Inari / 助六寿司  
Reis gekocht / 白飯

## Surprise

(Jede Woche kommen paar Teller dazu !)

Japanischer Macaroni-Salat / 和風パスタサラダ  
Crevetten in Chili-Sauce / 海老チリソース  
Curry Sauce / カレー  
Gebratener Reis / チャーハン  
Kalte Somen Nudel / 冷やし素麺  
Lachs Grill an Teriyaki Sauce / 鮭の照焼  
Poulet Grill an Teriyaki Sauce / 鶏の照焼  
Spare ribs / スペアリブ  
Tataki vom Rindfleisch / 牛のたたき  
Tempura / 天麩羅  
U.a. / その他

## Dessert

Tagesdessert / 当日のデザート

Je nach Lieferungen, Vorräten und Laune der Küche variieren die Speisen. Die Angaben sind Beispiele.

à discrétion CHF 69.90 (3531)

Kids unter 12 CHF 39.90 (3532)



# 15 Jahre Jubiläum's Menü "Hasenberg" (3530)

Juli 2018

## Amuse bouche \*\*

Tofu aus Ei, wie Milchstrasse dekoriert  
Pollackrogen an silberber Sauce aus Pfeilwurmehl, Shiso-Perilla, dünn geschnittene Nori-Rotalgen

## Suppe Japanische Dashi-Suppe mit Knödel aus Crevette in einer Tasche

Austern-Seitling, Zucchini, Tomaten

## 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.

### 1. Tempura - Riesengarnele und Gemüse im Teig frittiert

Dazu eine Dip-Sauce mit geriebenem Rettich und Reis, kurz eigelegtes Gemüse

### 2. Grill von US Beef Rib Eye (80g / US)

#### auf japanischem Kohlentopf am Tisch

Dazu eine Dip-Sauce aus Sesam, Gemüse, Reis

#### Mit Aufschlag können Sie upgraden.

"Wagyu Beef" (80g / AUS) CHF +48.00 (1227)

"Wagyu Beef" (80g / JP) CHF +69.00 (1228)

### 3. Sushivariation 6 Nigiri, 2 Inside-Out

Serviert mit Misosuppe

#### Mit Aufschlag können Sie upgraden.

Mit TORO (Bester Teil vom Thunfisch), Wagyu Beef, Gunkan (Negi+Toro) CHF +35.00 (0250)

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

## Dessert

Eine Kugel Grünteeglace

#### Mit Aufschlag können Sie upgraden.

Monatsdessert vom Gourmet Kaiseki Menü CHF +10 (2022)

CHF 79.90

3530

\* Sommerspezialität in Europa  
\*\* Sommerspezialität in Japan  
\*\*\* Ohne Salz. Respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien

# A la carte am Freitag

## Tempura (Im Teig frittiert)

001615 Tempura - Crevetten und Gemüse  
001620 天婦羅盛合せ CHF 48.00 / 29.00

001618 Tempura - Crevetten  
001625 海老の天婦羅 CHF 52.50 / 30.00

001621 **VEGI Tempura - Gemüse / 野菜天婦羅盛り合せ**  
CHF 34.00

## Beef Quatro (003552) CHF 89.00 auf dem rauchfreien Kohlengrilltopf (indirect grill)

Ribeye (USA / 50g)  
Wagyu Beef Outside Skirt (USA / 50g)  
Wagyu Beef Striploin (JP / 30g / A3)  
**KOBE Beef (JP, Kobe / 30g / A5)**

Salat, Miso Suppe, Gemüse zum Kochen, Reis oder Brot (Nachbestellung mögl.)



## Sushi / Sashimi

000223 Thunfisch & Lachs Sashimi / 鮪と鮭のお刺身  
CHF 38.50

000219 Sushi & Sashimi der Saison / 寿司刺身盛合わせ  
CHF 60.00

000215 Sushi der Saison / 寿司盛り合わせ CHF 58.00



000246 **Vegi Sushi / ベジ寿司盛り合わせ** CHF 49.80

000225 **Sashimi Mix Standard** CHF 42.00

000226 **Sashimi Mix Special mit Toro** CHF 74.00

000231 **Toro Sashimi x2** CHF 16.00



Japanisches Restaurant  
**HASENBERG**  
Sushi & à la carte

和食レストラン ハーゼンベルク

im

Ryokan USAGIYAMA / Hotel Hasenberg

割烹温泉旅館 兔山

Lunch / Freitag