

Kaiseki Menü "Daigo"

Dezember 2018

Vorspeise ** **Kakifeige an Doppelrahmkäse**

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

Kloss aus Kammmuschel, Nüsslisalat, gemahlene Crevetten, Ingwer

Sashimi **Sashimi Kreation "Daigo" in Stufen**

Toro, Botan Crevetten (Kann aus saisonalem Grund ersetzt werden)

Thunfisch, Lachs

In Essig eingelegte Makrele angrilliert

* Rolle aus Aal

Crevette, Avocado an Mayonnaise mit Mais

Amuse-Bouche **Kaiseki Vorspeisenvariation**

Meeraal

* Aubergine an Dengaku-Misopaste mit Zucker und Sakeliquör

Rindsfleisch in Misopaste eingelegt

* Edamame an fermentiertem Salz

* Kloss aus Krabbenfleisch

Grilliertes ** **Gratin mit Austern**

Zwiebeln, Spinat, Champignons

Hauptgericht **Wagyu Beef (120g) Chef's Selection**

Bitte wählen Sie die Zubereitungsart

als Grill auf rauchfreiem Kohlengrilltopf

als Sukiyaki

als Shabu Shabu

Dazu **Für Sukiyaki, Shabu Shabu : Udon Nudel**

Für Grill : Reis

Dessert **Vanilleeis in Reistasche**

** **Süss gekochte Mungobohnen**

* **Erdbeeren, Kiwi**

CHF 305.00 (3409)

* 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