

Kaiseki Menü "Kurama"

November 2017

Vorspeise ** **Kakifeigeschale mit japanisches Stockschwämmchen, Kefen**
 Kaki, an Sauce von zerlegten Tofu

Suppe ** **Dobinmushi-Japanischer Herbstsuppentopf**
 *** Entenbrust, Crevette, Steinpilz, Nüsslisalat, Limette
 Zuerst mit dem Becher die Suppe trinken, dann den Inhalt aus der Kanne essen.

Amuse bouche **Kaiseki Vorspeisenvariation**

Kammuschel sautiert

** Krabbenfleisch an weisser Sauce

** Aubergine mit geriebenem Ingwer

* Hirsch in Dashi gekocht

pão de Castela aus Ei und gehackte Crevetten

Cherry Tomate in Zucker gekocht

Sashimi **Sashimi Création**

Thunfisch, Lachs

** Frischer Steinbutt der Saison

** Nudeln aus Tintenfisch mit Dashi-Dippsauce, Geriebener Ingwer

IRIZAKE (Dashi, Sake, Pflaumen. So haben die Japaner im Mittelalter gedippt.)
 Sojasauce mit Dashi-Bouillon, **gesalzene Riementangstücke**, Wasabi

Grilliertes ** **Saisonaler Winterkingfisch grilliert mit Lauch und Zwiebel**
 Brokkoli mit Mayonnaise, Rettich in süsser Essig eingelegt

Gesottenes * **Hiesser Wintertopf mit frischen Austern**
 Sauce aus weiser Misopaste und Dashi Bouillon

Stäbchenpause ** **Hummer und Seetangszölze im Gelée aus Dashi-Bouillon und Essig**
 (Mund-Erfrischung) Gurke, Ingwer, Karotte

Reisgericht ** **Reis gekocht mit frischen Maronen**
 Meeraal, Shiitake-Pilze, Lachseier, Kefen, eigelegter Ingwer

Rote Misosuppe

Dessert **MINEOKA TOFU mit Azuki Süsspaste - Japanische Panna Cotta**
 ** **KURI CHAKIN - Pastenbällchen aus süssgekochten Maronen**

CHF 169.00

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

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