

## Kaiseki Menü "Kurama"

Dezember 2018

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

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

Kloss aus Kammuschel, Nüsslisalat, gemahlene Crevetten, Ingwer

Sashimi **Sashimi Kreation**

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 Sakeliqör

Rindsfleisch in Misopaste eingelegt

\* Edamame an fermentiertem Salz

\* Kloss aus Krabbenfleisch

Grilliertes \*\* **Gratin mit Austern**

Zwiebeln, Spinat, Champignons

Gesottenes \* **Saisonal Kingfish als Shabu Shabu (Fondue)**

Kopfsalat, Maroni, Steinpilz, Zwiebel

Stäbchenpause **Wakame-Meeresalgen in Essig**

(Mund-Erfrischung) \* Krabbenfleisch aufgedröselt, Flugfischrogen, Apfel

Reis \*\* **Reis mit Ingwer gekocht an Sauce aus Soja und Pfeilwurzelmehl  
Getoppt mit grilliertem Jakobsmuschel, Lachsrogen, Schnittlauch**

Dessert **Vanilleeis in Reistasche**  
\*\* **Süss gekochte Mungobohnen**  
\* **Erdbeeren, Kiwi**

**CHF 169.00** (3407)

\* 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