



Kaiseki Lunch Menü

"Nodate"

Oktober 2017

Den Oktober-Vollmond nennen die Japaner "Chushu no Meigetsu - 仲秋の名月", den besten Vollmond in der Herbstmitte. Feiern Sie diesen mit Tsukimi Dango-Reisknödeln. Geniessen Sie unser Oktobermenü mit den liebevoll verarbeiteten Herbstelementen.

Vorspeise ** **Vollmondknödel**

Reismehl, Kürbis

Suppe ** **Dobinmushi-Japanischer Herbstsuppentopf**

*** Entenbrust, Crevette, Steinpilz, Nüsslisalat, Limette

Zuerst mit dem Becher die Suppe trinken, dann den Inhalt aus der Kanne essen.

1. *Schublade* **Sashimi der Saison**

Dazu hausgemachte Sojasauce

2. *Schublade* **Kaiseki Vorspeisenvariation**

Tagesfischgrill, Japanisches Omelett mit Dashi u.a.

3. *Schublade* **Tempura**

in Schale ** **Kabura Mushi (Vorwinterspezialität aus Kyoto)**

Meerbrasse, Crevette und Eierschwämmli an einer Sauce aus Pfeilwurzelmehl mit Yuzupfeffer

Reisgericht **Sushi à la Usagiyama**

Dazu eine Misosuppe aus Sojabohnenpaste

Dessert **Matcha-Eis**

CHF 59.00

* Herbst-Spezialität in Europa ** Herbst-Spezialität in Japan *** Ohne Salz: respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien

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