



Kaiseki Lunch Menü

"Nodate"

April 2018

SAKURA (Kirsch) ist die Staatsblume Japans. Die Vollblüte kommt plötzlich und nur für ca eine Woche. Je vergänglicher, desto schöner. So denken die Japaner. Unser Kaiseki Menü ist nun auch voll von SAKURABLÜTEN vom April 2018 !

- Vorspeise** **Zitronen-KAMA (Schale) mit Gelée aus Dashi und Essig**
** **Röllchen aus Rettich mit Krabben, Gurke und Omelettenscheiben**
Paserli Italo, rote und gelbe Peperoni
- Suppe** ** **SAKURA (Kirsche) -Wan (Schale)**
*** Tofu aus Erbsen, Silberohrpflanzen, gebundene Karotte, Kirschblume

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 Schale ** **Frittierter Tofu, Ente in Kudzu-Tasche, Tempura von Bärlauch**
Von einer Schale mit Dashi-Sud
- Reisgericht** **Sushi à la Usagiyama**
Dazu eine Miso Suppe aus Sojabohnenpaste
- Dessert** **Matcha-Eis**

CHF 59.00

* Frühlingspezialität in Europa ** Frühlingspezialität in Japan *** Ohne Salz: Respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien
Salzwasserfische (NZ, F, I, SP, PORT, NOR, SWE, DEN, CAN, JP, AUS) Süßwasserfische aus dem Zürichsee (Berufsfischerei Weidmann),
Fleisch (USA, CH, JP) *Fleisch aus den USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein