

IRORI ist eine traditionelle japanische rechteckige Grillgrube gefüllt mit weissem Sand am Boden. Unsere IRORI gilt als "Chef's Table".

Geniessen Sie à la minute grillierte japanische Spiessli oder diverse kleine Delikatessen aus der Kaiseki/Kappou-Küche
nebst à la carte Gerichten wie Sushi, Sashimi oder Tempura.

Vorspeise / 酒肴・口取

001	Sankon: Abalone, Marone, grilierter Seetang / 三献: 蟹斗鮑・搗ら栗・昆布 <i>Wie es die Samurais vor dem Einziehen ins Schlachtfeld für den Sieg mit Sake gegessen haben.</i>	11.00 ☆ ▲
017	Kaiseki amuse bouche / 本懐石より 酒肴五献	21.00 ☆
	* Herbstpilze an der Sauce von zerlegtem Tofu mit Tobikko / 秋茸白和え とびっこ ** Tarokartoffel an Misopaste / 小芋田楽 ** Tempura von echter Feige / 無花果天麩羅 Gehacktes Poulet getoppt mit Mohnsaaten / 鶏松風 ** Sepia mit Avocado und eingelegter Pflaume / 烏賊 アボガド梅肉和え	
024	** Japanischer Spätsommer-Gelée mit Crevetten und Edamame / 晩夏水晶寄せ 海老 枝豆	11.90 ☆ ▲

Salat / 前肴

513	Reispapier-Röllchen gefüllt mit Thunfisch und knackigem Gemüse / 鮪と香野菜の生春巻き	23.50 ▲
517	Reispapier-Röllchen gefüllt mit Avocado und knackigem Gemüse / アボカドと香野菜の生春巻き <i>An einem Dressing nach Art des Küchenchefs / 料理長特製ドレッシング和え</i>	21.00 ○ ▲
423	Hasenberger Blattsalat / 兎山風サラダ	9.80 ○ ▲
428	Meeralgensalat / 海藻サラダ	9.80 ○ ▲

Suppe / お椀

1900	*** SAWANI WAN - Klare Dashi-Suppe zum Vollmond / 沢煮月見椀 ** Verschiedene Gemüse, Tofu aus Ei, Japanischer Pfeffer / 彩野菜 卵豆腐 山椒	14.00 ☆ ○ ▲
1902	Misosuppe mit Tofu, Seetang, Lauch und hausgemachter Dashi-Boullion / 味噌汁	9.50 ○ ▲



Kaiseki amuse bouche



Spätsommer-Gelée



Reispapier-Röllchen mit Thunfisch



SAWANI WAN mit Vollmond

Sushi & Sashimi

お刺身・お寿司

223	Thunfisch & Lachs Sashimi / 鮪と鮭のお刺身	38.50 ▲
215	Moriawase Sushi & Sashimi der Saison / 寿司刺身盛り合わせ <i>Ab 2 Personen auf dem Holzschiff serviert.</i>	60.00 ▲
219	Moriawase Sushi der Saison / 寿司盛り合わせ <i>Ab 2 Personen auf dem Holzschiff serviert.</i>	58.00 ▲
246	Vegi Sushi / ベジ寿司盛り合わせ	49.80 ○ ▲
1153	Sushi Caviar & Deluxe / 寿司キャビア・デラックス Gunkan Sushi mit Caviar, Sushi Botan mit Wagyu Beef, Negitoro Toro mit Lauch / キャビア軍艦・寿司牡丹 和牛・ねぎとろ	79.00

Sushi & Sashimi Deluxe

auf Holzschiff

舟盛・お造り

ca. 30 Min.

227	"Funamori Spezial" Sushi + Sashimi Komposition / 舟盛 本日のお造り・お寿司	192.00 ▲
248	(ab 2 Personen, pro Person CHF 96.- / 2名様より。1人前 CHF 96.-)	96.00 ▲
229	"Funamori Prestige" Sushi + Sashimi Komposition mit Toro und Wagyu / 舟盛特上	250.00 ▲
230	(ab 2 Personen, pro Person CHF 125.- / 2名様より。1人前 CHF 125.-)	125.00 ▲



"Funamori Spezial" Sushi + Sashimi Komposition



Moriawase Sushi & Sashimi der Saison



Sushi Caviar, Japanisches Wagyu, Toro

☆ Aus dem Kaiseki Menü des Gourmet Restaurants USAGIYAMA serviert.

○ vegetarisch

▲ fleischlos

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

Kaiseki Delikatessen mit ☆ Zeichen sind feine Portion. Als Hauptgang bitte grosse Portion (Zuschlag CHF 10.00) bestellen.

Gesottenes

249 ** Kloss aus gefiltertem Tofu und Eiweiss mit zerlegtem Krabbenfleisch / 飛竜頭 人参 椎茸 銀杏 16.90 ☆ ▲
Karotten, Shiitakepilz, Ginkonuss, Kohlrabi / 敷紙蒸 かに餡

煮物・蒸し物

904 Chawan-Mushi - Japanischer Eierstich mit Foie gras in Schale / フォアグラ茶碗蒸し 18.90
 1731 Sukini-Eintopf (Miyama) mit Entrecôte (120g / US) an Sukiyakisaucе / 鍋煮 60.00
 1732 Sukini-Eintopf (Miyama) mit "Wagyu Beef" (120g / AUS) an Sukiyakisaucе / 鍋煮 131.00
 1733 Sukini-Eintopf (Miyama) mit "Wagyu Beef" (120g / Japan) an Sukiyakisaucе / 鍋煮 191.00

Grilliertes / 焼物

1318 * Black cod (Kohlenfisch) mit Orangenscheiben grilliert / 銀だら幽庵焼 18.90 ☆ ▲
 1319 * Felchen aus Zürisee geräuchert und angrilliert / フェルヒェン冷燻焼 添野菜 粒胡椒 18.90 ☆ ▲
 1715 Grill auf dem japanischen Kohlentopf: Entrecôte (120g / US) / US牛炭火烧 59.00
 1711 Grill auf dem japanischen Kohlentopf: Entrecôte von "Wagyu Beef" (120g / AUS) / 和牛炭火烧 125.00
 1226 Grill auf dem japanischen Kohlentopf: Entrecôte von "Wagyu Beef" (120g / Japan) / 和牛炭火烧 185.00

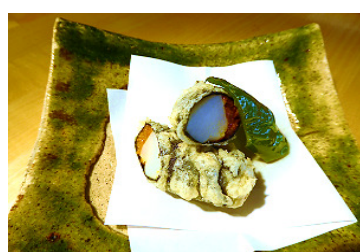
Frittiertes / 揚げ物

1625 ** Seeigeleier und Jakobsmuschel umwickelt mit Nori-Meerlattich / 雲丹 帆立磯部揚げ 17.90 ☆ ▲
 1615 Tempura Moriawase - Fisch, Crevetten und Gemüse im Teig frittiert / 天婦羅盛合せ 48.00 ▲
 1618 Tempura - Crevetten im Teig frittiert / 海老の天婦羅 53.00 ▲
 1621 Tempura - Gemüse im Teig frittiert / 野菜天婦羅盛り合せ 34.00 ○ ▲

Reis / Nudeln

飯・飯替わり

1831 Chirashi Sushi Schälchen-Thunfisch in Soja eingelegt, Crevette, Makrele in Essig eingelegt, Lachsrogen 19.90 ☆ ▲
小碗ちらし寿司 鮪 海老 さば いくら 煎り黄身
 1800 Gekochter Reis / ご飯 8.80 ○ ▲
 3114 Für Sukini : Udon Nudel / 煮素うどん (鍋煮向) 9.80 ○ ▲



Seeigeleier und Jakobsmuschel frittiert



Sukini-Eintopf (Miyama) mit Entrecôte



Felchen aus Zürisee



Tempura Moriawase



Chirashi Sushi Schälchen

Dessert/ 碗蓋・デザート

2010 ** Dessert Set vom Kaiseki Monatsmenü (Maronenpaste, Apfelzuckerkeks, Vanille-Eis, Früchte) 18.90 ☆ ○ ▲
今月の懐石メニューから 栗羊羹 林檎パイ バニラアイス 果物
 2003 Hausgemachtes Grüntee (Matcha)-Eis / 抹茶アイス 12.00 ○ ▲
 2004 Hausgemachtes Grüntee Eis mit süss gekochter Mungobohnenpaste / 宇治金時 14.50 ○ ▲
 2019 Wasabi Eis / 山葵アイス 15.00 ○ ▲
 2018 Yukimi Daifuku Eis-Vanille Eis umwickelt mit Reisteig / 雪見大福 16.00 ○ ▲
 2020 Matcha - Panna cotta / 抹茶パannaコッタ 16.00 ○ ▲



Dessert Set vom Kaiseki

Sonstige Ice Creams, "Sweet Dream" oder "Refreshing Dream" auf der separaten Dessertkarte!

007 Zuschlag für grosse Portion 10.00

☆ Aus dem Kaiseki Menü des Gourmet Restaurants USAGIYAMA serviert. ○ vegetarisch ▲ fleischlos
 * Herbst-Spezialität in Europa ** Herbst-Spezialität in Japan *** Ohne Salz: respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien

Herkunft Fisch:Salzwasserfische (NZ, F, I, SP, PORT, NOR, SWE, DEN, CAN, JP, AUS) Herkunft Fleisch:Ente (F), Poulet (CH), Schweinefleisch (CH) Fleisch aus den USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein