



Japan

Yusuke Sasaki, angesehener, japanischer Sushi-Meister mit über 20 Jahren Erfahrung in bekannten Restaurants dieser Welt, wird uns auch diesen Sommer begleiten und seine kulinarische Handschrift präsentieren.

Youkoso : Herzlich Willkommen!

Expérience MENU

Omakase

Lassen Sie sich überraschen und
geniessen Sie Yusukes ganz persönliche
Entdeckungsreise in seine
Japanische Küche.

Upgrade
Kaisergranat
Carpaccio mit
Imperial Kaviar
+45

Signature
Omakase
in 4 Etappen
195

Upgrade
Tataki vom
Japanischen
A5 Wagyu
+55

Omakase servieren wir ab 2 Personen

Expérience

OISHI

Gyoza 🍡 3/6 Stk. 24/38

Gemuse Gyoza

Trüffelponzu : Negi

Shimeji Pilze

Ramen 🍜 38

Vegetarische Ramen

Sojasprossen : Spicy Tofu

Temomi Nudeln

Salat 🥗 38

Japanischer Ceasar Salat

Karagee vom Freilandhuhn

Japanische Tatarsauce : Shiso

Optional ohne Karagee 24

Expérience SUSHI

Sushi & Sashimi 65/95

Yusukes Variation
Koshihikari de Niigata
Kishibori : Ingwer

SEAFOOD

Kaisergranat 85

Carpaccio vom Kaisergranat
Myoga : 15g Imperial Kaviar
Japanische Eigelb-Vinaigrette

Expérience
WAGYU

Wagyu Gyoza 3/6 Stk. 30/48

Wagyu Gyoza

Trüffelponzu : Negi

Shimeij Pilze

Japanese A5 Wagyu p.100g 210

Filet

Shimeji Pilze : Miso Jus

Chimichurri

Japanese A5 Wagyu Tataki 95

Entrecôte

Micro greens : Wasabi-Tare

Shio Ponzu

Expérience DEZATO

Matcha - Dessert 🍵 28

Pistazien-Matcha Mousse
Kokossorbet
Kalamansicrémeux

New Style - Dessert 🍁 22

Japanese Cheesecake
Espuma : Mandarinsorbet
Sanshopfeffer

vegetarisch 🍁

Optional Vegetarisch (🍁)

vegan 🍵

Scannen Sie den QR-Code, um unser Allergiekarten-Menü zu sehen.



Alle Preise sind in CHF
und inkl. 8.1% MWST.