

鋤焼

SUKIYAKI

Geniessen Sie bei uns das traditionelle japanische Fondue ab 2 Personen

In der Mitte des Tisches wird die Eintopf-Pfanne platziert, so dass sich alle aus einem Topf bedienen können. Hauchdünnes Fleisch wird in einem Sud mit Gemüse, Shiitake und Tofu getaucht und **anschliessend mit delikaten Saucen und japanischem Reis genossen.**

Wir bitten um Vorbestellung



SUKIYAKI FONDUE

Rinds-Entrecôte | Tofu
Shirataki-Nudeln | Shiitakepilze
Lauch | Gemüse | rohes Ei
Japanreis

pro Person

46

お任せ

OMAKASE

Unser Küchenchef überrascht Sie mit Variationen von Tapas

3- Gang Degustations Tapasmenu

ab 2 Personen

pro Person 69

前菜

ZENSAI

Vorspeise

Edamame

Leicht gesalzene grüne Sojabohnen

7

Haku Salat

Bunter Blattsalat an japanischem Hausdressing

9

Maguro Tatar Spicy

Pikantes Thuna Tatar

18

Wakame Salat

Bouquet von Algensalat an japanischem Hausdressing

14

Gyu No Tataki

Rindsentrecôte an Oroshi-Ponzu

24

Agedashi Tofu

Gebackener Tofu mit Haus-Sauce

16

Tori Karaage

Frittiertes mariniertes Poulet mit Hausdip

19

Haku Vorspeisen-Variation

ab 2 Personen

pro Person 24

天婦羅

TEMPURA

Unsere Tempura Gerichte servieren wir mit Japanreis, Tempurasauce, geriebenem Rettich und Ingwer

Watarigani Tempura

Soft Shell Krabben im Tempura-Mantel

36

Yasai Tempura

Verschiedene Gemüse vom Markt im Tempura-Mantel

26

Ebi Tempura (7 Stk)

Black Tiger Crevetten im Tempura-Mantel

38

麵

MEN

Nudelgerichte

Kitsune Udon

(Suppennudeln)

Weizennudeln | Gemüsebrühe | frittierte Tofu 22

Chicken Nanban Udon

(Suppennudeln)

Weizennudeln | Pouletbrühe | Poulet | Zwiebeln 24

Haku Nudeln

Ramennudeln | pikantes Schweinehackfleisch gekocht mit Miso

Sojasprossen | Frühlingszwiebeln | Shitake-Pilze 26

丼

DONBURI

Donburi umfassen eine große Anzahl verschiedener Reisgerichte der japanischen Küche. Dabei wird auf eine Schüssel mit frisch gekochtem Reis ein individuelles Topping verschiedener Zutaten – von fleischhaltig bis vegetarisch – zusammen mit einer leckeren Sauce serviert!

Chicken Katsu Curry Don

Japanischer Curry | Paniertes Poulet | Japanreis 28

Una Don

Grillierter Aal an Haussauce | Japanreis 34

Tofu Teriyaki Don

Gebratener Tofu nach Teriyaki-Art | Japanreis 22

Chicken Teriyaki Don

Gebratene Poulet nach Teriyaki-Art | Japanreis 26

Shake Teriyaki Don

Gebratenes Lachsfilet nach Teriyaki-Art | Japanreis 28



主菜

SHUSAI

Hauptspeise

Chicken Panko-Yaki

Knusper Poulet | Miso-Panko | Soja-Sesam-Sauce
Marktgemüse | Japanreis

29

Kamo Oroshi Ponzu

Rosa gebratene Entenbrust | Yuzu-Ponzu-Sauce
Marktgemüse | Japanreis

38

Robusutã

Gebratener Hummer | Yuzu Vinaigrette | Marktgemüse | Japanreis
Zusätzlich mit Entenleber

46
+12

POKÉ BOWL

Zuke-Don

Roher Lachs | Thuna | Avocado | Haussauce | Sushireis | Onsen-Ei

32

Yasai-Don



Tofu | Avocado | Edamame | Oshinko | Haussauce | Sushireis

25

握り

NIGIRI


Sushi ab 2 Stk

Maguro Thuna	pro Stück 4.50
Shake Lachs	pro Stück 4.50
Hamachi Kingfisch	pro Stück 4.50
Ebi Crevetten	pro Stück 4.50
Unagi Aal	pro Stück 4.50
Inari frittierte Tofutasche 	pro Stück 4.50
Avocado 	pro Stück 4.50

裏巻

URAMAKI

Sushi 8 Stk

Kalifornia Krabben Avocado Gurken Tobiko	24
Spicy Thuna Crunch Spicy Thuna Avocado Crunch Tobiko	24
Rainbow Krabben Thuna Lachs Kingfisch Crevetten Avocado	28
Ebi Ten Crevetten Tempura Gurken Sesam	24
Vegi  Vegi Roll des Tages	18

細卷

HOSOMAKI

Sushi 6 Stk

Tekka Maki

Thunfisch

9

Shake Maki

Lachs

9

Kappa Maki

Gurken

7

Avocado Maki

Avocado

7

刺身 鮓

SUSHI & SASHIMI MENU

Kohaku SUSHI

4 Nigiri | 4 Uramaki | 6 Hosomaki

36

Sakura SUSHI

6 Nigiri | 8 Uramaki | 6 Hosomaki

52

Hana SASHIMI

3 Thuna | 3 Lachs | 3 Kingfisch | Meeresfrüchte

35

Himawari SASHIMI

7 Thuna | 7 Lachs | 7 Kingfisch | Meeresfrüchte

68

Haku Special SUSHI & SASHIMI

Menu für 2 Personen

8 Nigiri | 8 Uramaki | 6 Hosomaki | 12 Scheiben Sashimi

88

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch: Schweiz | Poulet: Schweiz | Hummer | Kanada | Lachs: Schottland

Crevetten: Vietnam | Thunfisch: Philippinen | Kingfisch: Australien / Japan |

Entenbrust: Frankreich | Entenleber: Frankreich

デザート

DESSERTS

Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen

Grüntee Glace | Vanille-Sauce

12

Millefeuille

Füllung saisonal

12

Trio von Mochi Eis

Grüntee | Yuzu | Vanille

11

Coupe Haku

Grüntee Glace | Azuki Bohnen | Früchte | Schlagrahm

14

Coupe Yuzu

Yuzu Sorbet mit Sake

13

Crêpe Flambée

ab 2 Personen (Zubereitung am Tisch)

pro Person 18

Hausgemachte Glace & Sorbet

Grüntee | Schwarzer Sesam | Vanille | Yuzu | Mango

pro Kugel 5

Mochi Eis

Grüntee | Yuzu | Vanille

pro Stück 4

Schlagrahm extra

2

Azuki extra

3