

# OMAKASE CHEF OGAWA

## CHEF EMPFEHLUNG DES MONATS

### ZENSAI

Vorspeise

### 前菜

#### Kani Avocado Salat

Snow Krab Meat | Avocado | Tobiko  
Frühlingszwiebeln | Salatbouquet  
Yuzu-Pfeffer-Dressing 26.50

#### Kinoko Tempura Salat

Gemischte Pilze Tempura | Salatbouquet  
Gurken | Cherry-Tomaten | Yuzu-Salz  
Haus-Sauce 18.50

#### Kuri Umami Suppe

Maronirahmsuppe | Dashi-Bouillion  
glasierte Soja-Maroni | Zimt 12.50

### SUSHI SPEZIAL

### 鮨

#### Spicy Maguro Aburi Roll (8Stk)

Thuna flambiert | Avocado  
Frühlingszwiebeln  
Spicy-Haus-Sauce 29.00

#### Tempura Roll frittiert (8Stk)

Geschmorte Aal | Rahmkäse  
Frühlingszwiebeln  
Haus-Sauce 30.00

#### Shake Aburi Roll (8Stk)

Lachs flambiert | Gurken  
Ingwer | Frühlingszwiebeln  
Haus-Sauce 28.00

### SHUSAI

Hauptspeise

### 主菜

#### Maguro Wasabi Panko Yaki

Kurz angebratener Thunfisch  
Wasabi-Panko-Kruste | Haus-Sauce  
Marktgemüse | Japanreis 38.50

#### Surf & Turf

Swiss Gourmet Beef Grand Cru Entrecôte  
Black Tiger Crevetten | Jakobsmuscheln  
Trüffel-Teriyakisauce  
Marktgemüse | Japanreis 49.50

#### Hotate Kushi Yaki

Jakobsmuscheln im Speckmantel am Spiess  
Steinpilz-Teriyaki-Rahmsauce | Spinat  
Cherry-Tomaten | Japanreis 39.50