

OMAKASE CHEF OGAWA

CHEF EMPFEHLUNG DES MONATS

ZENSAI

Vorspeise

前菜

Shime Saba Aburi Salat

Eingelegte Makrele flambiert
Frühlingszwiebeln | Salatbouquet
Yuzu-Pfeffer-Dressing 24.50

Tori Kinoko Tofu Salat

Pouletbruststreifen | marinierte Pilze | Tofu
Salatbouquet | Gurken | Cherry-Tomaten
Haus-Sauce 19.50

Kabocha Umami Suppe

Kürbisrahmsuppe | Dashi-Bouillon
Jakobsmuschel-Zigarre 13.50
Kürbiskern | Kürbisöl

SUSHI SPEZIAL

鮨

Shime Saba Nigiri Duo (4Stk)

Eingelegte Makrele flambiert Nigiri
Eingelegte Makrele Nigiri
Ingwer | Frühlingszwiebeln 19.50

Tempura Roll frittiert (8Stk)

Geschmorte Aal | Avocado
Frühlingszwiebeln | Haus-Sauce 30.00

Shake Aburi Roll (8Stk)

Lachs flambiert | Gurken
Ingwer | Frühlingszwiebeln
Haus-Sauce 28.00

SHUSAI

Hauptspeise

主菜

Gyu Entrecôte Swiss Gourmet

Swiss Gourmet Beef Grand Cru Entrecôte 200g
Soja-Butter-Sauce | Marktgemüse
Japanreis 46.50

Surf & Turf

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

Matou-Dai

St. Pierrefilet im Knuspermantel
Haus-BBQ-Dip | Tartarsauce | Spinat
Cherry-Tomaten | Japanreis 34.50