



Japan : Fusion

Yusuke Sasaki, ein angesehener, japanischer Sushi-Meister mit über 20 Jahren Erfahrung in bekannten Restaurants dieser Welt, wird uns 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.

Signature	Upgrade	Upgrade
Gerichte	Japanisches	Imperial Kaviar
in 4 Etappen	A5 Wagyu	A5 Wagyu
175	+50	+95

Omakase servieren wir ab 2 Personen

Experience

OISHI

Temaki 28

Thunfischtatar

Koshihikarireis : Nori : Furikake

Chawanmushi  25

Traditionell gedämpft : Mirin : Ingwer

+ 15g Imperial Kaviar + 45

Dim Sum  24/48

Shiitake : Mu-Err : 3/6 Stk.

Trüffel-Ponzu : Wilder Brokkoli

Salatherzen  26

Junger Blattspinat : Salatherzen

Sesamdressing : Rettich : Bubu Arare

+ Crispy Rocklobster +24

Nasu Dengaku  28

Crispy Miso-Aubergine

Hoi-Sin : Panko : Miso : Frühlingszwiebel

Expérience
SUSHI & SASHIMI

Sushi Variation 50/80

Nigiri : Maki : Uramaki
Reis aus der Präfektur Niigata

Sashimi Variation 55/85

Kingfish : Thunfisch : Lachsforelle : St.Jacques
+ 15g Imperial Kaviar +45

Sushi & Sashimi 65/95

Yusukes Favorites - perfect to share
+15g Imperial Kaviar +45

Sashimi Tradition 45

Hiramasa King Fish
Miso : Shiso : Daikon

Expérience
WAGYU & RAMEN

Japanese A5 Wagyu 95
Tataki : Terijaki : Gegrillt
Grüner Salat : Tare

Japanese A5 Wagyu p.100g 210
Filet : Gegrillt
Rarität : begrenzt verfügbar : Shimeji

Ramen 34
Shio-Ramen
Alpstein-Poulet : Bambus : Ramennudeln

Ramen 🍜 32
Tantanmen-Ramen
Sojamilch : Spicy Tofu : Pak Choi

Expérience
DEZATO

Traditional 🍃 24

Hausgemachte Mochi
Rote Azukibohne : Thurgauer Erdbeere

New Style 🍃 28

White Chocolate Fondant
Matcha : Mango

🍃 vegetarisch

Wir besprechen gerne persönlich mit Ihnen
Ihre Wünsche in Bezug auf die Ernährung
und informieren Sie detailliert
über einzelne Produkte und Allergene.

Alle Preise sind in CHF
und inkl. MWST.