KULINARISCHE
REISE
IN DIE WELT
DER AROMEN

Vorspeisenvariation aus dem Land, der aufgehende Sonne

Japan

Rindsfilet Tataki im Sesammantel
Ponzu-Dashi-Sauce, Chiliöl & Furikake-Gewürz

«Kyuri no Sonomon»
Knackige Gurken an japanischem Dressing & eingelegter Ingwer

Tuna-Sashimi
Ponzu-Dashi-Sauce, Wasabi-Mayonnaise, Shisokresse & Frühlingszwiebeln

Geflämmter schottischer Lachsspiess
Teriyakiglasur & Togarashigewürz

Tofu im Knuspermantel
Süsskartoffel-Püree & Mango-Chutney

Sake Shot
Daihoju Knoishi aus Hyogo

Spanien

Pikante Crevetten «Chorizo»
fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer

---

Italien

Rindsfilet mit Trüffelkruste
an kräftigem Rotweinjus
Ricotta-Kräuter-Ravioli & Schalotten-Wurzelgemüse

Dessert-Inspiration aus Australien

Tipomisu
Schoggiküchlein, Mascarpone-Rum-Creme
caramelisierte Schokoladen-Kaffeesauce mit Fleur de Sel
dazu hausgemachtes Ananassorbet

Menupreis inkl. Sake pro Person: 128.-

Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus unserem Aroma-Menu auswählen

Vorspeisenvariation Japan: 36.- Sake + 5.-

Crevetten Spanien: 28.-

Rindsfilet Italien: 62.-

Dessert Australien: 17.-