



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 Parmesankruste

an Portweinjus

Zitronen-Thymian-Ravioli & grünes Spargelgemüse

Dessert-Inspiration aus der Schweiz

Erdbeer-Cheesecake

Zitronensorbet & Rhabarberkompott

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 Schweiz: 15.-