



THE SUSHI BAR
BY TAKEHIKO YOSHIKAWA

Summer 2018

12.00 - 15.00

18.00 - 22.00

STARTERS

- Octopus Kyuri Sunomono -	20
Poulpe, concombre et algues, sauce au vinaigre Polpo, Gurken und Algen mit Vinaigrette Sauce <i>Octopus, cucumber and algae with vinaigrette dressing</i>	
- Dashi-Maki-Tamago - (3 pieces)	24
Omelette japonaise roulée Japanisches Omelett <i>Rolled Japanese Omelette</i>	
- Edamame -	12

SALADS

- Kani Salad -	24
Crabe, avocat et salade verte Krabbe, Avocado und grüner Salat <i>Crab, avocado and green salad</i>	
- Salmon Salad -	22
Saumon, avocat et salade verte Lachs, Avocado und grüner Salat <i>Salmon, avocado and green salad</i>	
- Tofu Salad -	22
Tofu, avocat et salade verte Tofu, Avocado und grüner Salat <i>Tofu, avocado and green salad</i>	
- Kaiso Salad -	16
Algues Algen <i>Seaweed</i>	

RICE & SOUPS

Riz sushi Sushi-Reis <i>Sushi rice (served hot)</i>	served as side dish	9
Soupe miso Miso-Suppe <i>Miso soup</i>	served as side dish	9
- Hiyajiru - <i>speciality from Miyazaki state</i>		22
Soupe miso froide, nouilles japonaises, poisson grillé Kalte Miso-Suppe, Japanische Nudeln, grillierter Fisch <i>Chilled miso soup, Japanese noodles, grilled fish</i>		

Prix en francs suisses. Service et TVA inclus.

Preise in Schweizer Franken inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Prices in Swiss Francs. Service and VAT included.

SASHIMI

- 6 pieces -	
Thon rouge Roter Thunfisch <i>Red tuna</i>	30
Saumon Lachs <i>Salmon</i>	25
Loup de mer Wolfsbarsch <i>Sea bass</i>	27
Sériole Bernsteinmakrele <i>Yellow Tail</i>	30
Poulpe Tintenfisch <i>Octopus</i>	30
Oursin Seeigel <i>Sea urchin</i>	40

ASSORTED SASHIMI

- 6 pieces -	28
Thon rouge . saumon . poisson blanc Roter Thunfisch . Lachs . weisser Fisch <i>Red tuna . salmon . white fish</i>	
- 12 pieces -	52
Thon rouge . saumon . poisson blanc Roter Thunfisch . Lachs . weisser Fisch <i>Red tuna . salmon . white fish</i>	

SASHIMI MENU

- 14 pieces -	75
Sélection de sashimi du chef Assortierte Sashimi-Auswahl <i>Chef's selection of assorted sashimi</i>	
Riz sushi . soupe miso . mochi Sushi-Reis . Miso-Suppe . Mochi <i>Sushi rice . Miso soup . Mochi</i>	

NIGIRI SUSHI

- 2 pieces -	
Thon rouge Roter Thunfisch <i>Red tuna</i>	16
Saumon Lachs <i>Salmon</i>	14
Loup de mer Wolfsbarsch <i>Sea bass</i>	16
Sériole Bernsteinmakrele <i>Yellow Tail</i>	18
Anguille Aal <i>Eel</i>	18
Maquereau mariné Makrele mariniert <i>Mackerel marinated</i>	14
Crevette crue Krevette roh <i>Sweet Shrimp (raw)</i>	16
Crevette Krevette <i>Shrimp (cooked)</i>	14
Crabe Krabbe <i>Crab</i>	18
Œufs de saumon Lachsrogen <i>Salmon eggs</i>	18
Calamar Tintenfisch <i>Squid</i>	14
Poulpe Oktopus <i>Octopus (cooked)</i>	16
Oursin Seeigel <i>Sea urchin</i>	18
Coquille Saint-Jacques Jakobsmuschel <i>Scallop</i>	16
Lamelles de gourde Kürbistreifen <i>Gourd slides</i>	12
Omelette japonaise Japanische Omelette <i>Japanese omelette</i>	14

ASSORTED SUSHI

Sélection de sushi du chef Assortierte Sushi-Auswahl <i>Chef's selection of assorted sushi</i>	
- 7 pieces Nigiri Sushi -	38
- 9 pieces Nigiri Sushi & 3 pieces Maki Sushi -	52

SUSHI MENU

Sélection de sushi du chef Assortierte Sushi-Auswahl <i>Chef's selection of assorted sushi</i>	
- 9 pieces Nigiri Sushi & 6 pieces Maki Sushi - Soupe miso . Mochi Miso-Suppe . Mochi <i>Miso soup . Mochi</i>	75

MAKI SUSHI

HOSO MAKI SUSHI

- 6 pieces -	
Thon rouge Roter Thunfisch <i>Red tuna</i>	18
Avocat - Thon rouge Avocado - Roter Thunfisch <i>Avocado - Red tuna</i>	20
Saumon Lachs <i>Salmon</i>	16
Avocat - Saumon Avocado - Lachs <i>Avocado - Salmon</i>	18
Sériole Bernsteinmakrele <i>Yellow Tail</i>	20
Anguille et concombre Aal mit Gurke <i>Eel with cucumber</i>	20
Œufs de saumon Lachsrogen <i>Salmon eggs</i>	18
Avocat Avocado <i>Avocado</i>	12
Concombre Gurke <i>Cucumber</i>	10
Lamelles de gourde Kürbisstreifen <i>Gourd slides</i>	12
Daikon mariné Eingelegter Daikon <i>Pickled Daikon</i>	12
Omelette japonaise Japanische Omelette <i>Japanese omelette</i>	14

ASSORTED HOSO MAKI SUSHI

- 3 x 6 pieces -	42
Sélection du chef de hoso maki sushi	
Assortierte Hoso Maki Sushi - Auswahl	
<i>Chef's selection of assorted hoso maki sushi</i>	

URA MAKI SUSHI

- Inside-out, 6 pieces -	
Avocat - Thon rouge Avocado - Roter Thunfisch <i>Avocado - Red tuna</i>	28
Thon rouge piquant Roter Thunfisch scharf <i>Spicy red tuna</i>	28
Avocat - Saumon Avocado - Lachs <i>Avocado - Salmon</i>	26
Saumon piquant Lachs scharf <i>Spicy salmon</i>	26
California Roll Crabe - Avocat Krabbe - Avocado <i>Crab - Avocado</i>	28
Crevette panée Krevette paniert <i>Breaded shrimp</i>	26

MAKI SUSHI

FUTO MAKI SUSHI

- Salada Maki - speciality from Miyazaki state	30
Crevette, salade, concombre, omelette, gourde	
Krevette, Salat, Gurke, Omelette, Kürbisstreifen	
<i>Shrimp, salad, cucumber, omelette, gourd</i>	

TE MAKI SUSHI

- Hand-roll, 1 piece -	
Thon rouge Roter Thunfisch <i>Red tuna</i>	18
Saumon Lachs <i>Salmon</i>	16
Avocat Avocado <i>Avocado</i>	14
California Roll Crabe - Avocat Krabbe - Avocado <i>Crab - Avocado</i>	22

ASSORTED TE MAKI SUSHI

- Hand-roll, 3 pieces -	
Sélection du chef de temaki sushi	42
Assortierte Temaki Sushi - Auswahl	
<i>Chef's selection of assorted temaki sushi</i>	

DESSERTS

- Sorbet Yuzu -	
Sorbet Yuzu Yuzu-Sorbet <i>Yuzu sherbet</i>	14
- Sorbet Umeshu -	
Sorbet au vin de prune Pflaumenwein-Sorbet <i>Plum wine sherbet</i>	14
- Mochi Macha -	
Mochi fouré de glace au thé vert Mochi gefüllt mit Grüntee-Eiscreme <i>Glutinous rice cake filled with macha ice-cream</i>	14
- Mochi Vanilla -	
Mochi fouré de glace vanille Mochi gefüllt mit Vanilleeis <i>Glutinous rice cake filled with vanilla ice-cream</i>	14
- Daifuku -	
Mochi aux sésame et haricots rouges Mochi mit Sesam und roten Azukibohnen <i>Glutinous rice cake with sesame and red beans</i>	14

ALCOHOLIC BEVERAGES

SAKE

- served hot or cold, 15-16% -	16cl	72cl
Kinokuniya Bunzaemon (Junmai Ginjo)	24	90
Kaze no mori (Junmai)	26	95
Matsuyamami (Junmai Ginjo)	29	110
Kamotsuru (Junmai Daiginjo)	85	310

SAKE FLIGHT

- served cold, 15-16% -		
Sake degustation (3 sake and 3 amuse-bouches)	3 x 8cl	52

COLD SAKE

- small bottle, 15.5% -		
Shirakabegura (Junmai)	16cl	18

UMESHU

- Takara Original, 12% -	10cl	9
Vin de prune		
Pflaumenwein		
<i>Plum wine</i>		

SHOCHU

- Tomino Hozan, 25% -	5cl	9
Spiritueux à la patate douce		
Süßkartoffel-Schnapps		
<i>Sweet potato liquor</i>		

BEER

- Asahi extra dry, 5% -	33cl	8
- Kirin Ichiban, 5% -	33cl	9

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ICED TEA

- Sencha -	30cl	7
Thé vert japonais		
Japanischer Grüntee		
<i>Japanese green tea</i>		

- Sweet Jasmine -	30cl	7
Thé vert au jasmin		
Jasmin-Grüntee		
<i>Jasmine green tea</i>		

- Oolong -	30cl	7
Thé bleu		
Halbfermentierter Tee		
<i>Semi-fermented tea</i>		

JAPANESE TEA

- Sencha -	pot	8
Thé vert japonais		
Japanischer Grüntee		
<i>Japanese green tea</i>		

- Genmaicha -	pot	8
Thé vert japonais au riz brun		
Grüntee mit braunem Reis		
<i>Green tea with brown rice</i>		

- Hojicha -	pot	8
Thé vert torréfié		
Gerösteter Grüntee		
<i>Roasted green tea</i>		

JAPANESE LEMONADE

- Ramune -	30cl	7
Limonaie japonaise		
Japanische Limonade		
<i>Japanese lemonade</i>		

SUSHI-MAKING MASTERCLASS

Join our resident Sushi Master Takehiko Yoshikawa for a masterclass in sushi making, from maki to nigiri, before sampling your freshly-made handiwork for dinner.

All our workshops and masterclasses can be arranged on request with a minimum of four participants.

