

THE SUSHI BAR  
BY TAKEHIKO YOSHIKAWA

Winter 2018/19

12.00 - 15.00

18.00 - 22.00

## STARTERS

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

## SALADS

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

## RICE & SOUPS

<b>Riz sushi</b>   Sushi-Reis   <i>Sushi rice (served hot)</i>	served as side dish	9
<b>Soupe miso</b>   Miso-Suppe   <i>Miso soup</i>	served as side dish	9

Prix en francs suisses. Service et TVA inclus.

Preise in Schweizer Franken inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Prices in Swiss Francs. Service and VAT included.

## MAINS

<b>- Teriyaki Chicken -</b>	
Cuisse de poulet façon Teriyaki aux légumes	28
Teriyaki-Hähnchenschenkel mit Gemüse	
<i>Teriyaki chicken thighs with vegetables</i>	
<b>- Misoyaki Chicken -</b>	
Poulet grillé mariné au miso avec légumes	28
Grillhähnchen in Miso mariniert mit Gemüse	
<i>Miso marinated grilled chicken with vegetables</i>	

## SASHIMI

<b>- 6 pieces -</b>	
Thon rouge   Roter Thunfisch   <i>Red tuna</i>	30
Thon mi-gras   Halbfetter Thunfisch   <i>Semi fatty tuna</i>	50
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

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

## SASHIMI MENU

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

## NIGIRI SUSHI

<b>- 2 pieces -</b>	
Thon rouge   Roter Thunfisch   <i>Red tuna</i>	16
Thon mi-gras   Halbfetter Thunfisch   <i>Semi fatty tuna</i>	22
Saumon   Lachs   <i>Salmon</i>	14
Loup de mer   Wolfsbarsch   <i>Sea bass</i>	16
Sériole   Bernsteinmakrele   <i>Yellow Tail</i>	18
Maquereau mariné   Makrele mariniert   <i>Mackerel marinated</i>	14
Crevette   Krevette   <i>Shrimp (cooked)</i>	14
Crevette crue   Krevette roh   <i>Sweet shrimp (raw)</i>	16
Crabe   Krabbe   <i>Crab</i>	18
Coquille Saint-Jacques   Jakobsmuschel   <i>Scallop</i>	16
Calamar   Tintenfisch   <i>Squid</i>	14
Poulpe   Oktopus   <i>Octopus (cooked)</i>	16
Anguille   Aal   <i>Eel</i>	18
Œufs de saumon   Lachsrogen   <i>Salmon eggs</i>	18
Oursin   Seeigel   <i>Sea urchin</i>	18
Lamelles de gourde   Kürbisstreifen   <i>Gourd slides</i>	12
Omelette japonaise   Japanische Omelette   <i>Japanese omelette</i>	14

## ASSORTED SUSHI

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

## SUSHI MENU

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

## MAKI SUSHI

### HOSO MAKI SUSHI

<b>- 6 pieces -</b>	
Thon rouge   Roter Thunfisch   <i>Red tuna</i>	18
Avocat - Thon rouge   Avocado - Roter Thunfisch   <i>Avocado - Red tuna</i>	20
Negi Toro: Thon mi-gras à la ciboulette   Halbfetter Thunfisch mit Schnittlauch   <i>Semi fatty tuna with chives</i>	22
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
Concombre   Gurke   <i>Cucumber</i>	10
Avocat   Avocado   <i>Avocado</i>	12
Lamelles de gourde   Kürbistreifen   <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

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

### URA MAKI SUSHI

<b>- Inside-out, 6 pieces -</b>	
Avocat - Thon rouge   Avocado - Roter Thunfisch   <i>Avocado - Red tuna</i>	28
Negi Toro: Thon mi-gras à la ciboulette   Halbfetter Thunfisch mit Schnittlauch   <i>Semi fatty tuna with chives</i>	32
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
Philadelphia Roll: Fromage frais - Saumon   Frischkäse - Lachs   <i>Cream cheese - 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

<b>- Salada Maki, 5 pieces -</b> <i>speciality from Miyazaki state</i>	30
Crevette, salade, concombre, omelette, gourde	
<i>Krevette, Salat, Gurke, Omelette, Kürbistreifen</i>	
<i>Shrimp, salad, cucumber, omelette, gourd</i>	

### TE MAKI SUSHI

<b>- Hand-roll, 1 piece -</b>	
Thon rouge   Roter Thunfisch   <i>Red tuna</i>	18
Negi Toro: Thon mi-gras à la ciboulette   Halbfetter Thunfisch mit Schnittlauch   <i>Semi fatty tuna with chives</i>	22
Saumon   Lachs   <i>Salmon</i>	16
California Roll: Crabe - Avocat   Krabbe - Avocado   <i>Crab - Avocado</i>	22
Avocat   Avocado   <i>Avocado</i>	14

### ASSORTED TE MAKI SUSHI

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

## DESSERTS

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

## ALCOHOLIC BEVERAGES

## SAKE

- served hot or cold, 15-16% -	16cl	72cl
Hana (Junmai Ginjo)	24	90
Matsuyamami (Junmai Ginjo)	29	110
Dassai 50 (Junmai Daiginjo)	35	130

## COLD SAKE

- small bottle, 15.5% -		
Shirakabegura (Junmai)	16cl	18
Sparkling sake	30cl	24

## UMESHU

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

## SHOCHU

- Tomino Hozan, 25% -		
Spiritueux à la patate douce	5cl	9
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 semi-fermenté		
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>		

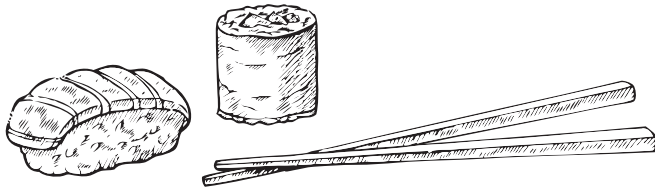
## JAPANESE LEMONADE

- Ramune -	30cl	7
Limonade 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.*



### LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SWITZERLAND  
T +41 33 748 00 00 F +41 33 748 00 01  
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH  
BELLEVUE-GSTAAD.CH