

THE SUSHI BAR
BY TAKEHIKO YOSHIKAWA

Summer Opening Hours

12.00 - 15.00

18.00 - 22.00

Prix en francs suisses. Service et TVA inclus.

Preise in Schweizer Franken inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Prices in Swiss Francs. Service and VAT included.

STARTERS

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

SALADS

You can choose Ponzu dressing or Sesame Dressing.

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

TERIYAKI CONGER

- Anguille congre Teriyaki** 32
Krabbe, Avocado und grüner Salat
Teriyaki conger

RICE & SOUPS

- Riz sushi** | Sushi-Reis | *Sushi rice (served hot)* served as side dish 9
- Soupe miso** | Miso-Suppe | *Miso soup* served as side dish 9

SASHIMI

- 6 pieces -

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>	28
Sériole Bernsteinmakrele <i>Yellow Tail</i>	30
Poulpe Tintenfisch <i>Octopus (cooked)</i>	40
Oursin Seeigel <i>Sea urchin</i>	30

ASSORTED SASHIMI

- 6 pieces -

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

SASHIMI MENU

- 14 pieces -

Sélection de sashimi du chef	75
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
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 blanc Weisse Krevette <i>White shrimp (half-cooked)</i>	16
Crevette rouge crue Rote Krevette roh <i>Red 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
Boeuf Rindfleisch <i>Beef (half-cooked)</i>	22
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

Sélection de sushi du chef
Assortierte Sushi-Auswahl
Chef's selection of assorted sushi

- 7 pieces Nigiri Sushi - 38

- 9 pieces Nigiri Sushi & 3 pieces Maki Sushi - 52

SUSHI MENU

Sélection de sushi du chef
Assortierte Sushi-Auswahl
Chef's selection of assorted sushi

- 9 pieces Nigiri Sushi & 6 pieces Maki Sushi - 75

Soupe miso . Mochi
Miso-Suppe . Mochi
Miso soup . Mochi

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
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
Poisson blanc Weisser Fisch <i>White fish</i>	18
Anguille et concombre Aal mit Gurke <i>Eel with cucumber</i>	20
Œufs de saumon Lachsrogen <i>Salmon eggs (raw)</i>	20
Omelette japonaise Japanische Omelette <i>Japanese omelette</i>	14

- Pour les végétariens -

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

ASSORTED HOSO MAKI SUSHI

- 3 x 6 pieces -

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

URA MAKI SUSHI

- Inside-out, 6 pieces -

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
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

- **Salada Maki, 5 pieces** - *speciality from Miyazaki state* 30
Crevette, salade, concombre, omelette, gourde
Krevette, Salat, Gurke, Omelette, Kürbisstreifen
Shrimp, salad, cucumber, omelette, gourd

TE MAKI SUSHI

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

ASSORTED TE MAKI SUSHI

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

DESSERTS

- **Sorbet** - 14
Yuzu | Yuzu | *Yuzu*
Vin de prune | Pflaumenwein | *Plum wine*
- **Mochi Ice** - 14
Mochi fouré de glace (2 pieces) | Mochi gefüllt mit Eiscreme |
Glutinous rice cake filled with ice-cream
- Thé Vert | Grüntee | *macha*
Vanille | Vanille | *vanilla*
- Autres variétés sur demande | Andere Sorten auf Anfrage | *Other varieties on request*
- **Daifuku** - 14
Mochi et haricots rouges (2 pieces) | Mochi mit roten Azukibohnen |
Mochi with red beans

JAPANESE BEVERAGES

SAKE

- served hot or cold, 15-17% -	16cl	72cl
Rihaku (Junmai)	22	84
Matsuyamami (Junmai Ginjo)	26	98
Dassai 50 (Junmai Daiginjo)	32	115

COLD SAKE

- small bottle, 15.5% -		
Shirakabegura (Junmai)	16cl	18
Sake sparkling Mio	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 - Thé vert japonais Japanischer Grüntee <i>Japanese green tea</i>	<i>2ocl</i>	7
- Sweet Jasmine - Thé vert au jasmin Jasmin-Grüntee <i>Jasmine green tea</i>	<i>2ocl</i>	7
- Oolong - Thé semi-fermenté Halbfermentierter Tee <i>Semi-fermented tea</i>	<i>2ocl</i>	7

JAPANESE TEA

- Sencha - Thé vert japonais Japanischer Grüntee <i>Japanese green tea</i>	<i>pot</i>	8
- Genmaicha - Thé vert japonais au riz brun Grüntee mit braunem Reis <i>Green tea with brown rice</i>	<i>pot</i>	8
- Hojicha - Thé vert torréfié Gerösteter Grüntee <i>Roasted green tea</i>	<i>pot</i>	8

JAPANESE LEMONADE

- Ramune - Limonade japonaise Japanische Limonade <i>Japanese lemonade</i>	<i>2ocl</i>	7
--	-------------	---

Nos serveurs vous fourniront volontiers plus d'informations sur tous les allergènes dans notre menu.

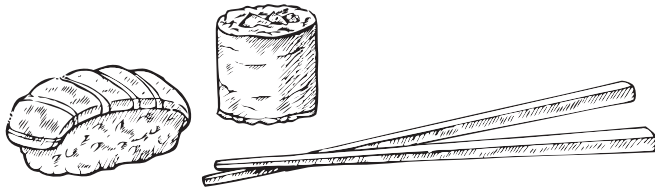
Für weitere Auskünfte zu allen Allergenen in unserer Speisekarte stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.

Our service staff will be happy to provide you with further information on all allergens within our menu.

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
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH
BELLEVUE-GSTAAD.CH