

THE SUSHI BAR
BY TAKEHIKO YOSHIKAWA

Summer Season

3rd July - 20th September 2020

Opening Hours

Wednesday to Sunday: 12.00 - 15.00 and 18.00 - 22.00

Closed on Mondays and Tuesdays

Our resident Sushi Master Takehiko Yoshikawa uses the original blend of soy sauce, which contains less salt, and a sugar-reduced confit of ginger.

Unser Sushi Master Takehiko Yoshikawa benutzt das Original-Rezept für unsere Sojasauce, welches weniger Salz beinhaltet. Zudem hat unser Ingwerkonfit weniger Zucker.

Notre maître-sushi TY utilise la recette originale de sauce soja, qui contient moins de sel ainsi qu'un confit au gingembre allégé en sucre.

Prices in Swiss Francs. Service and VAT included.

Preise in Schweizer Franken inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Prix en francs suisses. Service et TVA inclus.

STARTERS

- **Octopus Kani Kyuri Sunomono** - 24
 Octopus, crab, cucumber and algae with japanese vinaigrette
 Pulpo, Krabbe, Gurken und Algen mit Japanischer Vinaigrette
Poulpe, crabe, concombre et algues, vinaigre japonais

- **Dashi-Maki-Tamago** - (3 pieces/3 Stück/3 pièces) 24
Rolled Japanese Omelette (served warm)
 Japanisches Omelett (warm serviert)
Omelette japonaise roulée (servie chaude)

- **Edamame (served warm / warm serviert/ servi chaud)** - 12

SALADS

- **Kani Salad** - 24
 Crab, avocado and green salad
 Krabbe, Avocado und grüner Salat
Crabe, avocat et salade verte

- **Salmon Salad** - 22
Salmon, avocado and green salad
 Lachs, Avocado und grüner Salat
Saumon, avocat et salade verte

- **Tofu Salad** - 22
Tofu, avocado and green salad
 Tofu, Avocado und grüner Salat
Tofu, avocat et salade verte

- **Beef Salad** - 32
Steamed beef and salad (served warm)
 Gedünsteter Rindsfleisch-Salat (warm serviert)
Salade au bœuf à la vapeur (servie chaude)

- **Summer Roll** - 22
Vegetables / Gemüse / légumes

- **Kaiso Salad** - 16
Seaweed / Algen/ Algues

RICE & SOUPS

- Steamed rice | Gedünsteter Reis | Riz naturel** 8
 served as side dish
- Sushi rice | Sushi-Reis | Riz sushi** 9
 served as side dish
- Miso soup | Miso-Suppe | Soupe miso** 9
 served as side dish

MAINS

- Teriyaki Chicken -

28

Teriyaki chicken thighs with vegetables

Teriyaki-Hähnchenschenkel mit Gemüse

Cuisse de poulet façon Teriyaki aux légumes

SASHIMI

- 6 pieces -

Red tuna | Roter Thunfisch | *Thon rouge*

30

Semi fatty tuna | Halbfetter Thunfisch | *Thon mi-gras*

48

Salmon | Lachs | *Saumon*

25

Sea bass | Wolfsbarsch | *Loup de mer*

28

Horse mackerel | Holzmakrele | *Chinchard*

28

Pike perch | Zander | *Sandre*

28

Yellow Tail | Bernsteinmakrele | *Sérieole*

28

Octopus | Pulpo | *Poulpe*

30

Sea urchin | Seeigel | *Oursin* (3 or 4 pieces)

38

ASSORTED SASHIMI

- 6 pieces -

28

Red tuna, salmon, white fish

Roter Thunfisch, Lachs, weisser Fisch

Thon rouge, saumon, poisson blanc

- 12 pieces -

52

Chef's selection of assorted sashimi

Assortierte Sashimi-Auswahl

Sélection de sashimi du chef

SASHIMI MENU

- 14 pieces -

75

Chef's selection of assorted sashimi

Assortierte Sashimi-Auswahl

Sélection de sashimi du chef

Sushi rice or Steamed rice, Miso soup, small dessert

Sushi-Reis oder Gedünsteter-Reis, Miso-Suppe, kleines Dessert

Riz sushi ou riz naturel, soupe miso, petit dessert

NIGIRI SUSHI

- 2 pieces -

Red tuna Roter Thunfisch <i>Thon rouge</i>	18
Semi fatty tuna Halbfetter Thunfisch <i>Thon mi-gras</i>	22
Salmon Lachs <i>Saumon</i>	14
Horse mackerel Holzmakrele <i>Chinchard</i>	16
Pike perch Zander <i>Sandre</i>	16
Sea bass Wolfsbarsch <i>Loup de mer</i>	16
Yellow Tail Bernsteinmakrele <i>Sériole</i>	16
Mackerel marinated Makrele mariniert <i>Maquereau mariné</i>	14
Red Shrimp (cooked) Rote Krevette <i>Crevette rouge</i>	18
White shrimp (half cooked) Weisse Krevette <i>Crevette blanc</i>	18
Crab (cooked) Krabbe <i>Crabe</i>	18
Scallop (half cooked) Jakobsmuschel <i>Coquille Saint-Jacques</i>	16
Squid Tintenfisch <i>Calamar</i>	14
Octopus (cooked) Pulpo <i>Poulpe</i>	16
Octopus (confit) Pulpo <i>Poulpe</i>	18
Beef (half cooked) Rindsfleisch <i>Bœuf</i>	22
Eel Aal <i>Anquille</i>	18
Japanese omelette Japanisches Omelett <i>Omelette japonaise</i>	14

GUNKAN MAKI SUSHI

Salmon eggs Lachsrogen <i>Cœufs de saumon</i>	18
Sea urchin Seeigel <i>Oursin</i>	18

ASSORTED SUSHI

Chef's selection of assorted sushi

Assortierte Sushi-Auswahl

Sélection de sushi du chef

- 7 pieces Nigiri Sushi -	38
- 9 pieces Nigiri Sushi & 3 pieces Maki Sushi -	52

SUSHI MENU

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

- 9 pieces Nigiri Sushi & 6 pieces Maki Sushi -	75
Miso soup, small dessert	
Miso-Suppe, kleines Dessert	
<i>Soupe miso, petit dessert</i>	

MAKI SUSHI

HOSO MAKI SUSHI

- 6 pieces -

Red tuna Roter Thunfisch <i>Thon rouge</i>	18
Avocado - Red tuna Avocado - Roter Thunfisch <i>Avocat - Thon rouge</i>	20
Negi Toro: Semi fatty tuna with chives Halbfetter Thunfisch mit Schnittlauch <i>Thon mi-gras à la ciboulette</i>	22
Salmon Lachs <i>Saumon</i>	16
Avocado - Salmon Avocado - Lachs <i>Avocat - Saumon</i>	18
White fish Weisser Fisch <i>Poisson blanc</i>	18
Eel with cucumber Aal mit Gurke <i>Anguille et concombre</i>	20
Salmon eggs Lachsrogen <i>Œufs de saumon</i>	20
Japanese omelette Japanisches Omelett <i>Omelette japonaise</i>	14

- Vegetarian / Vegetarisch / *Végétarien* -

Cucumber Gurke <i>Concombre</i>	10
Avocado Avocado <i>Avocat</i>	12
Gourd slides Kürbistreifen <i>Lamelles de gourde</i>	12
Pickled Daikon Eingelegter Daikon <i>Daikon mariné</i>	12

ASSORTED HOSO MAKI SUSHI

- 3 x 6 pieces -

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

URA MAKI SUSHI

- Inside-out, 6 pieces -

Avocado - Red tuna Avocado - Roter Thunfisch <i>Avocat - Thon rouge</i>	28
Negi Toro: Semi fatty tuna with chives Halbfetter Thunfisch mit Schnittlauch <i>Thon mi-gras à la ciboulette</i>	32
Spicy red tuna Roter Thunfisch scharf <i>Thon rouge piquant</i>	28
Avocat - Saumon Avocado - Lachs <i>Avocado - Salmon</i>	26
Philadelphia Roll: Cream cheese - Salmon Frischkäse - Lachs <i>Fromage frais - Saumon</i>	26
California Roll: Crab - Avocado Krabbe - Avocado <i>Crabe - Avocat</i>	28
Breaded shrimp Krevette paniert <i>Crevette pannée</i>	26

MAKI SUSHI

FUTO MAKI SUSHI

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

TE MAKI SUSHI

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

ASSORTED TE MAKI SUSHI

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

DESSERTS

- **Sherbert - (1 cup of sake/ 1 Tasse Sake/ 1 tasse de Sake)** 14
Yuzu sherbet | Yuzu-Sorbet | *Sorbet Yuzu*
Ginger sherbet | Ingwer-Sorbet | *Sorbet Gingembre*
- **Mochi Ice - (2 pieces/ 2 Stück/ 2 pièces)** 14
Glutinous rice cake filled with macha ice-cream |
Mochi gefüllt mit Grüntee-Eiscreme | *Mochi fouré de glace au thé vert*
- Macha | Grüntee | *Thé vert*
Vanilla | Vanille | *Vanille*
Other varieties on request | Andere Sorten auf Anfrage | *Autres variétés sure demande*
- **Daifuku** - 14
Mochi with red beans | Mochi mit roten Azukibohnen | *Mochi et haricots rouges*

ALCOHOLIC BEVERAGES

BEER

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

SPARKLING SAKE

- Small bottle, 15,5% - Sparkling Sake „MIO“ - Sweet -	30cl	24
---	------	----

HOT OR COLD SAKE

- Glass or bottle, 15 - 17,5% - Yamada Nishiki SILK (Junmai)	- Rich, smooth dry	16cl	72cl
Kikusui (Junmai)	- Light, smooth dry	18	70
Eikoh (Junmai)	- Tingling, dry	20	78
Kouiku No. 54 (Junmai Ginjo)	- Fruity, dry	24	90
Dassai 45 (Junmai Daiginjo)	- Sharp, dry	32	120
		36	128

UMESHU

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

SHOCHU

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

WHISKY

- 43% - Suntory Hibiki	Harmony		4cl
	12 years		40
			80
Suntory Yamazaki	Distiller's Reserve		32
	12 years		65
	18 years		120

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ICED TEA

- Sencha - Japanese green tea Japanischer Grüntee <i>Thé vert japonais</i>	30cl	7
- Sweet Jasmine - Jasmine green tea Jasmin-Grüntee <i>Thé vert au jasmin</i>	30cl	7
- Oolong - Semi-fermented tea Halbfermentierter Tee <i>Thé semi-fermenté</i>	30cl	7

JAPANESE TEA

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

JAPANESE LEMONADE

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

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

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

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

SUSHI-MAKING MASTERCLASS

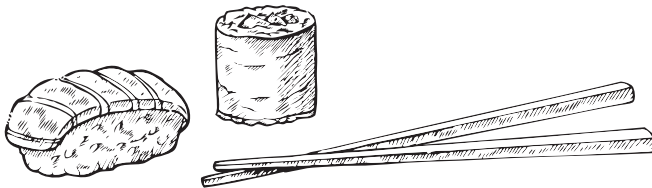
Join our resident Sushi Master Takehiko Yoshikawa for a masterclass in sushi making, from maki to nigiri, before sampling your freshly-made handiwork for dinner.

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

Nehmen Sie an einer Masterclass mit unserem Sushi-Meister Takehiko Yoshikawa teil. Lernen Sie alles über die Herstellung von Sushi, Maki bis Nigiri, bevor Sie Ihr frisch zubereitetes Kunstwerk zum Abendessen probieren.

Alle unsere Workshops and Masterclasses können auf Anfrage arrangiert werden, mit einer Mindestteilnehmerzahl von 4 Personen.

*Rejoignez notre maître sushi Takehiko Yoshikawa pour une masterclass en préparation de sushis, du maki au nigiri, avant de goûter vos créations fraîchement préparées pour le dîner.
Tous nos ateliers et masterclasses peuvent être organisés sur demande avec un minimum de quatre participants.*



LE GRAND BELLEVUE

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