



THE SUSHI BAR
BY TAKEHIKO YOSHIKAWA

OFF-SEASON

12th November - 5th December 2021

Friday - Sunday

12:00 - 14:00 | 18.00 - 20.00

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 Takehiko Yoshikawa utilise la recette originale de sauce soja, qui contient moins de sel ainsi qu'un confit au gingembre légère 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

- | | |
|---|----|
| - Dashi-Maki-Tamago - (3 pieces/3 Stück/3 pièces)
Rolled Japanese Omelette (served warm)
Japanisches Omelett (warm serviert)
<i>Omelette japonaise roulée (servie chaude)</i> | 24 |
| - Edamame - (served warm / warm serviert/ <i>servi chaud</i>) | 12 |

SALADS

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

MAINS

- | | |
|---|----|
| - Teriyaki Chicken Tighs with Vegetables -
Teriyaki-Hähnchenschenkel mit Gemüse
<i>Cuisse de poulet façon Teriyaki aux légumes</i> | 28 |
|---|----|

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.

RICE & SOUPS

Steamed rice Gedünsteter Reis <i>Riz naturel</i>	served as side dish	8
Sushi rice Sushi-Reis <i>Riz sushi</i>	served as side dish	9
Miso soup Miso-Suppe <i>Soupe miso</i>	served as side dish	9

SASHIMI

- 6 pieces -		
Red tuna Roter Thunfisch <i>Thon rouge</i>		30
Semi fatty tuna Halbfetter Thunfisch <i>Thon mi-gras</i>		48
Salmon Lachs <i>Saumon</i>		25
Sea bass Wolfsbarsch <i>Loup de mer</i>		28
Horse mackerel Holzmakrele <i>Chinchard</i>		28
Pike perch Zander <i>Sandre</i>		28
Yellow Tail Bernsteinmakrele <i>Séριο</i>		30
Octopus Pulpo <i>Poulpe</i>		30

ASSORTED SASHIMI

- 6 pieces -		
Red tuna, salmon, white fish		28
Roter Thunfisch, Lachs, weisser Fisch		
<i>Thon rouge, saumon, poisson blanc</i>		
- 12 pieces -		
Chef's selection of assorted sashimi		52
Assortierte Sashimi-Auswahl		
<i>Sélection de sashimi du chef</i>		

SASHIMI MENU

- 14 pieces -		
Chef's selection of assorted sashimi		75
Assortierte Sashimi-Auswahl		
<i>Sélection de sashimi du chef</i>		
Sushi rice or steamed rice, Miso soup, small dessert		
Sushi-Reis oder gedünsteter Reis, Miso-Suppe, kleines Dessert		
<i>Riz sushi ou riz naturel, soupe miso, petit dessert</i>		

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>Séριο</i>	16
Mackerel marinated Makrele mariniert <i>Maquereau mariné</i>	14
Red Shrimp 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>	16
Octopus (cooked) Pulpo (gekocht) <i>Poulpe (au four)</i>	16
Beef (half cooked) Rindsfleisch <i>Bœuf</i>	22
Eel Aal <i>Anguille</i>	18
Japanese omelette Japanisches Omelett <i>Omelette japonaise</i>	14

GUNKAN MAKI SUSHI

Salmon eggs Lachsrogen <i>Œufs de saumon</i>	18
--	----

ASSORTED SUSHI

Chef's selection of assorted sushi	
Assortierte Sushi-Auswahl	
<i>Sélection de sushi du chef</i>	
- 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 <i>Sélection de sushi du chef</i>	
- 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>Anquille et concombre</i>	20
Salmon eggs Lachsrogen <i>Œufs de saumon</i>	20
Japanese omelette Japanisches Omelett <i>Omelette japonaise</i>	14
- Vegetarian / Vegetarisch / <i>Végétarien</i> -	
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 -	42
Chef's selection of assorted hoso maki sushi	
Auswahl an Hoso-Maki-Sushi	
<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

MAKI SUSHI

FUTO MAKI SUSHI

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

TE MAKI SUSHI

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

ASSORTED TE MAKI SUSHI

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

DESSERTS

- Mochi Ice - (2 pieces/ 2 Stück/ 2 pièces)	14
Glutinous rice cake filled with macha ice-cream	
Mochi gefüllt mit Grüntee-Eiscreme <i>Mochi fouré de glace au thé vert</i>	
Macha Grüntee <i>Thé vert</i>	
Vanilla Vanille <i>Vanille</i>	
Other varieties on request Andere Sorten auf Anfrage <i>Autres parfums sur demande</i>	
- Daifuku -	14
Mochi with red beans Mochi mit roten Azukibohnen <i>Mochi et haricots rouges</i>	

ALCOHOLIC BEVERAGES

BEER

Kirin Ichiban - gentle, light, bitter 5%	33cl	9
--	------	---

SPARKLING SAKE

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

HOT OR COLD SAKE

- Glass or bottle, 15 - 17,5% -	16cl	72cl
Kikusui (Junmai) - Light, smooth, rich	20	78
Eikoh (Junmai) - Tingling, full-bodied	24	90
Ichinokura (special Junmai) - Full-body, well-rounded	26	105
Kouiku No. 54 (Junmai Ginjo) - Bitter, mellow, dry	32	120
Dassai 45 (Junmai Daiginjo) - Dry, aromatic	36	128
Dassai 39 (Junmai Daiginjo) - Smooth, mellow, dry	52	210
Dassai 23 (Junmai Daiginjo) - Elegant, aromatic, delicate, dry	360	

UMESHU

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

SHOCHU

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

WHISKY

- 43% -		4cl
Suntory Hibiki	Harmony	40
	12 years	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
---	------	---

- 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
---	------	---

LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SWITZERLAND
T + 41 33 748 01 74
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH
BELLEVUE-GSTAAD.CH