

THE SUSHI BAR
BY TAKEHIKO YOSHIKAWA

Winter Season

10th December 2021 - 20th March

Opening Hours

Tuesday to Sunday

12:00 - 15:00 & 18:00 - 22:00

Exceptional operating times (open daily)

20th December - 2nd January

14th - 27th February

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

- **Octopus Kani Kyuri Sunomono** - 24
Octopus, crab, cucumber and algae with Japanese vinaigrette
Tintenfisch, Krabbe, Gurken und Algen mit Japanischer Vinaigrette
Poulpe, crabe, concombre et algues, vinaigre japonais
- **Octopus Confit** - | Tintenfisch-Confit | *Confit de Poulpe* 26
- **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
- **Kaiso Salad** - 16
Seaweed / Algen/ *Algues*

MAINS

- **Teriyaki Chicken Tighs with Vegetables** - 28
Teriyaki-Hähnchenschenkel mit Gemüse
Cuisse de poulet façon Teriyaki aux légumes
- **Beef Salad with Vegetables** - 32
Steamed beef and salad (served warm)
Gedünsteter Rindfleisch-Salat (warm serviert)
Salade au bœuf à la vapeur (servie chaude)

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
Fatty tuna Fetter Thunfisch <i>Thon gras</i>	68
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>Sériole</i>	30
Octopus Pulpo <i>Poulpe</i>	30

ASSORTED SASHIMI

- 6 pieces -

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

- 12 pieces -

Chef's selection of assorted sashimi Assortierte Sashimi-Auswahl <i>Sélection de sashimi du chef</i>	52
--	----

SASHIMI MENU

- 14 pieces -

Chef's selection of assorted sashimi Assortierte Sashimi-Auswahl <i>Sélection de sashimi du chef</i>	75
--	----

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
Fatty tuna Fetter Thunfisch <i>Thon gras</i>	32
Salmon Lachs <i>Saumon</i>	14
Yellow Tail Bernsteinmakrele <i>Sépiole</i>	16
Sea bass Wolfsbarsch <i>Loup de mer</i>	16
Pike perch Zander <i>Sandre</i>	16
Horse mackerel Holzmakrele <i>Chinchard</i>	16
Mackerel marinated Makrele mariniert <i>Maquereau mariné</i>	14
„Ruby“ Shrimp „Ruby“ Krevette <i>Crevette „Ruby“</i>	28
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
Squid legs Tintenfischbeine <i>Cuisses de calamar</i>	14
Octopus (cooked) Pulpo (gekocht) <i>Poulpe (au four)</i>	16
Beef tongue (cooked) Rindszunge (gekocht) <i>Langue de bœuf (cuite)</i>	16
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>Œufs de saumon</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

Soupe miso, petit dessert

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
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
Breaded shrimp Krevette paniert <i>Crevette pannée</i>	26
Shrimp tempura Tempura-Garnele <i>Crevette tempura</i>	28

MAKI SUSHI

FUTO MAKI SUSHI

- **Salada Maki, 5 pieces** - *speciality from Miyazaki state* 30
Shrimp (cooked), salad, cucumber, omelette, gourd
Krevette (gekocht), Salat, Gurke, Omelette, Kürbisstreifen
Crevette (cuite), 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

- **Sherbet - (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 parfums sur demande*
- **Daifuku** - 14
Mochi with red beans | Mochi mit roten Azukibohnen | *Mochi et haricots rouges*

ALCOHOLIC BEVERAGES

BEER

Asahi extra dry - sharp 5%	<i>33cl</i>	8
Kirin Ichiban - gentle, light, bitter 5%	<i>33cl</i>	9

SPARKLING SAKE

- Small bottle, 15.5% - Sparkling Sake „MIO“ - Sweet, smooth	<i>30cl</i>	24
---	-------------	----

HOT OR COLD SAKE

- Glass or bottle, 15 - 17,5% -		<i>16cl</i>	<i>30cl</i>	<i>72cl</i>
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
Dassai Beyond	- Delicate, elegant, deep			1160
Ichinokura (aged sake)	- Mellow, smooth	28	48	
Yamabuki 1994 (aged sake)	- Delicate, rich			760

UMESHU

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

SHOCHU

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

WHISKY

- 43% - Suntory Hibiki		<i>4cl</i>
	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>	3ocl	7
- Sweet Jasmine - Jasmine green tea Jasmin-Grüntee <i>Thé vert au jasmin</i>	3ocl	7
- Oolong - Semi-fermented tea Halbfermentierter Tee <i>Thé semi-fermenté</i>	3ocl	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>	3ocl	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

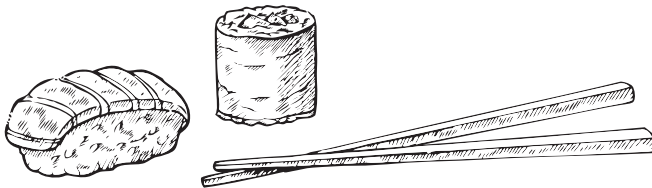
Join our resident Sushi Master Takehiko Yoshikawa for a masterclass in sushi making, from maki to nigiri, before sampling your freshly-made handiwork for dinner.

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 01 74
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH
BELLEVUE-GSTAAD.CH