

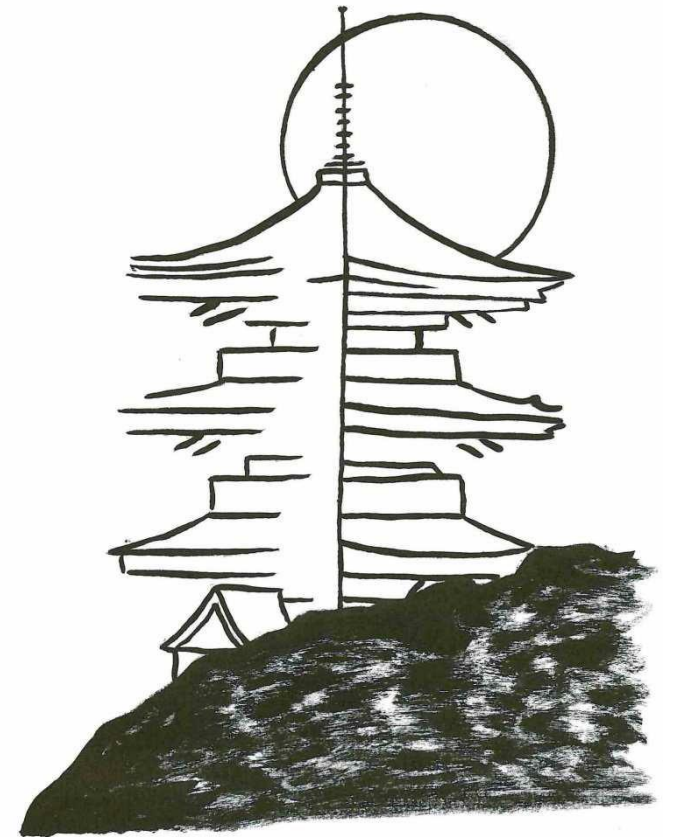
Herzlich willkommen

ようこそいらっしやいませ



ごゆっくりお楽しみください

Schön, sind Sie bei uns



TEPPANYAKI-MENUS



TSUBAKI MENU

CHF 89.00

NIKU BOX

Roastbeef und Entenbruststreifen an Teriyakisauce
und Poulet an Sesamsauce

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

TORI

Pouletbrust

SORBET

GYU LOHS

Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

AYAME MENU

CHF 98.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

EBI TO HOTATE

Riesenkrevetten und Jakobsmuschel

SORBET

GYU HILE / GYU LOHS / SAKANA

Rindsfilet **oder** Entrecôte **oder** Fischfilets

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

TEPPANYAKI-MENUS

SAKURA MENU

CHF 119.00

ZENSAI-MORIAWASE

Gemischte japanische Vorspeisen

HARUMAKI

Japanische Frühlingsrolle

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

EBI TO HOTATE / FOWAGURA

Riesenkrevetten und Jakobsmuschel
oder gebratene Entenleber

SORBET

GYU HILE / GYU LOHS / SAKANA

Rindsfilet oder Entrecôte oder Fischfilets

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHU

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch



MIYABI MENU

CHF 131.00

ZENSAI-MORIAWASE

Gemischte japanische Vorspeisen

HARUMAKI TO EBIFRY

Japanische Frühlingsrolle und Black Tiger Krevette

MIYABI SALADA

Blattsalat mit Eierstreifen und Sesam

OMARU / FOWAGURA

Gebratener Hummer an japanischer Sauce
oder gebratene Entenleber

SORBET

GYU HILE / GYU LOHS / SAKANA

Rindsfilet oder Entrecôte oder Fischfilets

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHU

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

TEPPANYAKI-MENUS

KAEDE MENU

CHF 78.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

SORBET

GYU LOHS

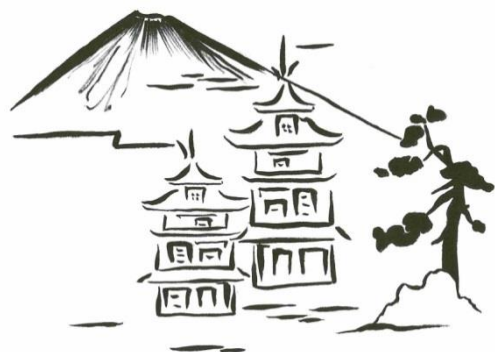
Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch



YASAI MENU (VEGETARISCH)

CHF 48.00

YASAI- MORIAWASE

Gemischte vegetarische japanische Vorspeisen

MISO-SHIRU

Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste

SORBET

YAKI YASAI TO TOFU

Gebratenes Saisongemüse serviert
mit gebratenem Tofu

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

KODOMO MENU (Für Kinder bis 12 Jahre)

CHF 35.00

HARUMAKI

Frühlingsrolle

TORI

Pouletbrust mit gebratenem Reis und Gemüse

DESSERT

Süsse Kinderüberraschung

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

À LA CARTE

ZENSAI / VORSPEISEN

CHF

SASHIMI-MORIAWASE ½ Portion
Rohe Fischfilets nach Jahreszeit

29.50

Nur Thunfisch

33.50

SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion
Rohe Fischfilets nach Jahreszeit
Serviert mit Reis und Misosuppe

47.00

Nur Thunfisch

54.00

SUSHI pro Stück

4.50

SUSHI-SASHIMI-MORIAWASE ½ Portion
Gemischte Sushi und rohe Fischfilets

27.50

SUSHI-SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion
Gemischte Sushi und rohe Fischfilets
Serviert mit einer Misosuppe

43.50

GYUNIKU NO TATAKI

Roastbeef japanische Art mit Knoblauch

29.50

HARUMAKI

Japanische Frühlingsrolle (vegetarisch)

8.50

SHIRUMONO / SUPPEN

CHF

MISO SHIRU

Japanische Suppe mit Sojapaste und Wakame

8.00

SALADA / SALATE

CHF

FUJIYA SALADA

Blattsalate an japanischem Dressing

9.50

IRODORI SALADA

Blattsalat mit, Wakame, Tamago,
Harusame und Tomaten, an
japanischem Dressing

12.50



Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

À LA CARTE

TEPPANYAKI VORSPEISEN CHF

FOWAGURA Entenleber (per Tranche à 50 Gramm)	15.50
EBI NO JAGAIMO MAKI (2 Stück) Riesenkrevetten im Kartoffelmantel	19.50
EBI TO HOTATE Black Tiger Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln	29.50
EBI (4 Stück) Black Tiger Riesenkrevetten	29.50
HOTATE Jakobsmuscheln	27.50

«Durch unsere japanischen Teppanyaki-Köche direkt am Tisch zubereitet! Mit delikatsten Saucen, Gemüse und gedämpftem Reis serviert.»

TEPPANYAKI HAUPTSPEISEN CHF

EBI (7 Stück) Black Tiger Riesenkrevetten	56.50
SAKANA Verschiedene Fischfilets	49.50
HOTATE Jakobsmuscheln	44.50
OMARU Hummer	68.00
GYU LOHS Rindsentrecôte 150 g	54.50
Rindsentrecôte 200 g	68.50
GYU HILE Rindsfilet 150 g	58.50
Rindsfilet 200 g	74.50

GEBRATENER REIS CHF

YAKI MESHU Gebratener Reis	7.00
NINNIKU MESHU Gebratener Reis mit Knoblauch	7.50

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

HERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch	Irland
Poulet	Schweiz
Hummer	Kanada
Lachs	Schottland
Riesenkrebetten	Vietnam
Thunfisch	Philippinen
Jakobsmuscheln	USA

Preise pro Person
Inkl. Service und 8% MwSt.

Haben Sie noch Lust auf etwas Süßes?
Gerne bringen wir Ihnen unsere Dessertkarte!

