

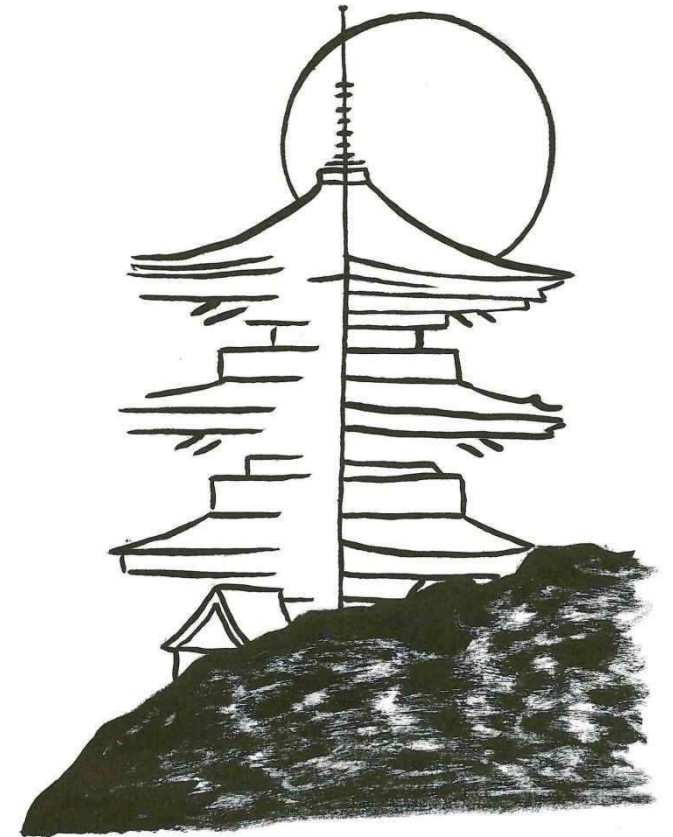
Herzlich willkommen!

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 Tataki an Teriyakisauce
und Poulet an Sesamsauce auf Wakame-Salat

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

TORI

Pouletbrust

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

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

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

EBI TO HOTATE / FOWAGURA

Riesenkrevetten und Jakobsmuschel
oder gebratene Entenleber

GYU HILE / GYU LOHS / SAKANA

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

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit **oder** ohne Knoblauch



MIYABI MENU

CHF 131.00

ZENSAI-MORIAWASE

Gemischte japanische Vorspeisen

MIYABI SALADA

Blattsalat mit Eierstreifen und Sesam

OMARU / FOWAGURA

Gebratener Hummer an japanischer Sauce
oder gebratene Entenleber

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

KAEDE MENU

CHF 78.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

GYU LOHS

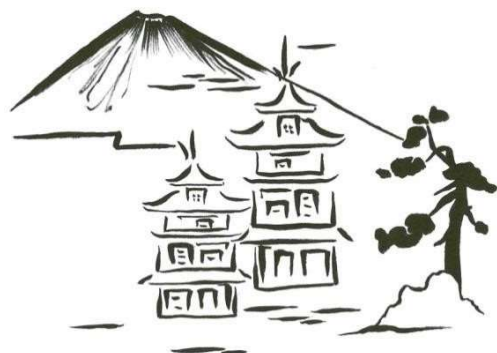
Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit **oder** ohne Knoblauch



YASAI MENU (VEGETARISCH)

CHF 58.00

YASAI- MORIAWASE

Gemischte vegetarische japanische Vorspeisen

MISO-SHIRU

Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste

YAKI YASAI TO TOFU

Gebratenes Saisongemüse serviert
mit gebratenem Tofu

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

KODOMO MENU

CHF 38.00

(für Kinder bis 12 Jahre)

HARUMAKI

Japanische 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

35.00

Nur Thunfisch

39.00

SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion
Rohe Fischfilets nach Jahreszeit

65.00

Nur Thunfisch

69.00

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

42.00

GYUNIKU NO TATAKI

Roastbeef japanische Art mit Knoblauch

29.50

SHIRUMONO / SUPPEN

CHF

MISO SHIRU

Japanische Suppe mit Sojapaste und Wakame

9.50

SALADA / SALATE

CHF

FUJIYA SALADA

Blattsalate an japanischem Dressing

9.50



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 / APPETISERS | CHF |
|--|------------|
| FOWAGURA Entenleber (per Tranche à 50 Gramm) | 15.50 |
| EBI TO HOTATE Black Tiger Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln | 29.50 |
| EBI (4 Stück) Black Tiger Riesenkrevetten | 29.50 |
| HOTATE Jakobsmuscheln | 29.50 |

« Durch unsere japanischen Teppanyaki-Köche direkt am Tisch zubereitet! Mit delikaten Saucen serviert. »

| TEPPANYAKI / MAIN COURSES | CHF |
|---|------------|
| EBI (7 Stück) Black Tiger Riesenkrevetten | 56.50 |
| SAKANA Verschiedene Fischfilets | 49.50 |
| HOTATE Jakobsmuscheln | 56.50 |
| 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 |
| BEILAGEN | CHF |
| YAKI YASAI Grilliertes Gemüse | 10.00 |
| NINNIKU MESHI 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

DECLARATION OF ORIGIN

| | |
|--------------------|-------------|
| Beef | Irland |
| Chicken | Schweiz |
| Lobster | Kanada |
| Salmon | Schottland |
| King prawns | Vietnam |
| Tuna | Philippinen |
| Scallops | USA |

Prices per person
incl. 7.7% MwSt.

Haben Sie noch Lust auf etwas Süßes?

Gerne bringen wir Ihnen unsere Dessertkarte!

