

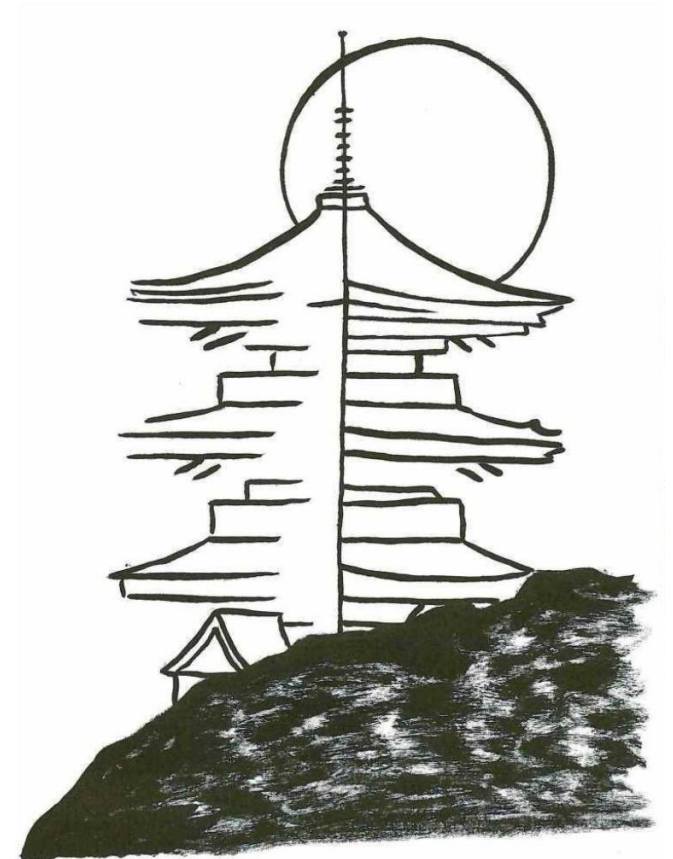
Herzlich willkommen

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, dass Sie bei uns sind



## 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 35.00

Rohe Fischfilets nach Jahreszeit

**Nur Thunfisch** 35.00

**SASHIMI-MORIAWASE** Ganze Portion 65.00

Rohe Fischfilets nach Jahreszeit

**Nur Thunfisch** 65.00

**NIGIRI ab 2 Stck.** 10.00

Thunfisch, Lachs, Kingfisch, Crevetten, Aal, Vegi

**SUSHI-SASHIMI-MORIAWASE** Ganze Portion 42.00

Gemischte Sushi und rohe Fischfilets

**GYUNIKU NO TATAKI** 29.50

Roastbeef japanische Art mit Knoblauch

### SHIRUMONO / SUPPEN CHF

**MISO SHIRU** 8.00

Japanische Suppe mit Sojapaste und Wakame

### SALADA / SALATE CHF

**FUJIYA SALADA** 9.50

Blattsalate an japanischem Dressing



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

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

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

### TEPPANYAKI HAUPTSPEISEN CHF

<b>EBI</b> (7 Stück) Black Tiger Riesenkrevetten	56.50
<b>SAKANA</b> Verschiedene Fischfilets	49.50
<b>HOTATE</b> Jakobsmuscheln	49.50
<b>OMARU</b> Hummer	68.00
<b>GYU LOHS</b> Rindsentrecôte 150 g	54.50
Rindsentrecôte 200 g	68.50
<b>GYU HILE</b> Rindsfilet 150 g	58.50
Rindsfilet 200 g	74.50
<b>BEILAGEN</b>	<b>CHF</b>
<b>YAKI YASAI</b> Grilliertes Gemüse	10.00
<b>NINNIKU MESHI</b> 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

<b>Rindfleisch</b>	Irland
<b>Poulet</b>	Schweiz
<b>Hummer</b>	Kanada
<b>Lachs</b>	Schottland
<b>Riesenkrevetten</b>	Vietnam
<b>Thunfisch</b>	Philippinen
<b>Jakobsmuscheln</b>	USA

Alle Preise pro Person  
in CHF und inkl. MwSt.

Haben Sie noch Lust auf etwas Süsses?

Gerne bringen wir Ihnen unsere Dessertkarte!

