



Japanische Spezialitäten im Schlosskeller

Genuss aus Fernost

Authentische Küche mit frischen Zutaten
& traditionellen Rezepten

Vorspeisen

Agedashi Tofu – knusprig frittierte Tofu in aromatischer Sojasauce mit frischen Frühlingszwiebeln und geriebenem Rettich

CHF 14.50

VEGAN | *laktose- & glutenfrei*

Gyoza – goldbraun gebratene Teigtaschen gefüllt mit einer feinen Mischung aus Gemüse und Tofu an Ponzu Sauce

CHF 14.50

VEGAN | *laktosefrei*

Kyūri no Sunomono – erfrischender Gurkensalat mit süss-saurer Marinade & Sesam mit Wakame und Blattsalat mit leicht grilliertes Tataki vom Thunfisch in der Sesamkruste

CHF 22.50

glutenfrei

Suppe

Dashi Suppe mit Pilzen – klare Fischbrühe aus traditionellem Dashi, frischen Shiitake- & Enoki-Pilzen verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Karotten und Sojasauce

CHF 14.50

glutenfrei

Hauptgänge

Yasai Donburi – Reisgericht mit Pak Choi, Kefen & Chinakohl mit Sesam mariniert

CHF 26.50

VEGAN | *laktose- & glutenfrei*

Teriyaki-Lachs – gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachter Teriyaki-Sauce serviert gedämpftem Reis mit Frühlingszwiebeln auf Jungspinat

CHF 32.50

glutenfrei

Ramen – aromatische Nudelsuppe mit zartem Schweinefleisch & pochiertem Ei frischem Gemüse in kräftiger Brühe

CHF 31.50

Katsu Curry – knusprig paniertes Schweinefleisch auf gedämpftem Reis umhüllt von mild-würziger japanischer Currysauce mit Kartoffel- & Karottenwürfel

CHF 32.50

Gyūdon – zart geschmorte Rindfleischsteifen auf Reis mit einer herzhaften Sauce aus Soja, Mirin und Zwiebeln, traditionell serviert mit eingelegtem Ingwer

CHF 38.50

glutenfrei

Desserts

Mochi-Eis – Kugeln im weichen Reisteig mit erfrischendem & süßem Fruchteis gefüllt traditionell, trendy & exquisit

CHF 14.50

glutenfrei

Matcha-Parfait – geschichtetes Matchaeis aus grünem Tee mit frischen roten Beeren und einer feinen Vanillecreme mit knusprigen Cornflakes veredelt durch das belebende Aroma des Matcha

CHF 14.50

glutenfrei