

一期一会

ICHI GO ... ICHI E

Bei jeder Gelegenheit sind die Menschen, der Ort, die Zeit und die Erfahrung einzigartig und können niemals wiederholt werden ...

Geniesse den Moment.

On every occasion, the people, the place, the time and the experience are unique and can never be replicated ...

Enjoy the moment.

À chaque occasion, les gens, le lieu, le temps et l'expérience sont uniques et ne peuvent jamais être reproduits ...

Apprécie le moment.

In ogni occasione, le persone, il luogo, il tempo e l'esperienza sono uniche e non possono mai essere replicati ...

Godetevi il momento.

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SHIDASHI BENTO

Traditionelles japanisches Bento-Mittagessen haben eine über 1000-jährige Geschichte. Unser Shidashi Bento besteht aus verschiedenen Elementen, die in eleganten Gerichten zusammen serviert werden.

Ichi

120

Hamachi Sashimi Daikon Rolle, Kaviar Kristal Kaviar

Sushi ... Lachsvariation

Namu Harumaki ... Toro Thunfisch, zitronenfusionierter Sushireis, Wasabi Mayonnaise

Chawan Mushi von „Swiss Shrimp“ & Brunnenkresse

Seiden-Udon Nudeln, Gemüse Tempura, Pikantes Kokosnuss Dashi

Gegrilltes Wagyu Rindsentrecôte, Schalotten, Bergspinat, Ume-Teriyaki

Miso Suppe

Ni

90

Sashimi von Gelbflossen-Thunfisch & Hamachi

Dragon Roll Sushi ... pikantes Garnelentempura, Avocado, Gurke, Lachs

Oshitashi Algensalat, Baby-Spinat, Sesam

Black Cod, Shiitake, Weisser Spargel, Yuzu Miso Sauce

Bergsteiger Ramen... Poulet, Ente, Schweinebauch

Urner Kalbshende & Milke „Yakitori“

Miso Suppe

OMAKASE KAISEKI MENU

Kaiseki hat seine Anfänge in der Heian Zeit oder im 9. Jahrhundert, als einfaches mehrgängiges Menü, das die Zutaten der Saison widerspiegelt. Omakase bedeutet "dem Koch vertrauen" ... wir freuen uns, Ihnen ein 6-Gänge Omakase Kaiseki Menü anbieten zu können ... Bitte informieren Sie den Kellner über Abneigungen oder Allergien und wir werden Sie mit einem speziellen Menü überraschen.

6 Gänge Menü

180

6 Wein oder Sake Begleitung

120

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SUSHI & SASHIMI

Das ursprüngliche Sushi entstand im 8. Jahrhundert in Südostasien und gelangte langsam über China nach Japan. Der moderne Sushi Stil, den wir heute geniessen, hat sich jedoch bis Mitte des 19. Jahrhunderts weiterentwickelt. Die Ursprünge von Sashimi sind rätselhaft und niemand ist sich wirklich sicher, wie und wann sich die Praxis des Essens von dünn geschnittenem rohen Fisch entwickelte.

Nigiri Sushi

4 Stück - Lachs, Thunfisch, Hamachi, „Swiss Shrimp“	48
6 Stück - Lachs, Thunfisch, Hamachi, „Swiss Shrimp“, Jakobsmuschel, Wolfsbarsch	68
8 Stück - Lachs, Thunfisch, Hamachi, „Swiss Shrimp“, Jakobsmuschel, Wolfsbarsch Wagyu, Tamago	84

Uramaki Sushi Roll

4 Stück - Avocado oder Gurke	22
4 Stück - Lachs & Avocado	26
4 Stück - Poulet Teriyaki	24
4 Stück - Pikanter Thunfisch mit Kanzuri	25
4 Stück - California Roll ... Krabbe, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam Mayonnaise	28
4 Stück - Dragon Roll ... Pikantes Shrimp Tempura, Avocado, Gurke, Lachs	29

Sashimi

6 Scheiben Lachs, Thunfisch, Hamachi	32
12 Scheiben Lachs, Thunfisch, Hamachi, Wolfsbarsch, Ebi Garnele, Jakobsmuschel	56
16 Scheiben Lachs, Thunfisch, Hamachi, Wolfsbarsch, Ebi Garnele, Jakobsmuschel, Dorade, Seeigel	80

Sushi & Sashimi Sets, serviert mit Miso Suppe

6 Stück Sushi & 6 Scheiben Sashimi	85
9 Stück Sushi & 6 Scheiben Sashimi	98

THE JAPANESE AT GÜTSCH

DESSERT

Kuchen

Japanischer Cheesecake mit Yuzu	10
Tarte von Urner Heidelbeeren & Sesam	10

Dessert

Grüntee Crème Brûlée mit Adzuki Bohnen	14
Bananen-Tempura, Urner Honig-Karamell, Schwarzes Sesameis	15
Japanisches Meringue & Eis	15
Meringue mit Grüntee, Schwarzes Sesameis, Frische Beeren	
„Japanese at Gütsch“ Coupe	15
Yuzu-Sake Gel, Tonkabohneneis, Karamelisierter Sesam, Lokale Blaubeeren	

Mochi

Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit Eis	pro Stück	5
Yuzu Schokolade-Vanille Pistazie Grüntee Litschi Passionsfrucht Blaubeere Himbeere		

Wagyu - Australien | Argentinien, Kobe - Japan, Ente & Gänseleber - Frankreich, Schwein - Schweiz,
Kalb & Poulet - Schweiz, Fisch - Schweiz, Frankreich, Spanien, Australien, Chile, Norwegen, China
Meeresfrüchte - Frankreich, Vietnam, Kanada, USA, Schweiz, Irland

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkludieren 7.7% MwSt.

THE JAPANESE AT GÜTSCH

KINDERMENÜ

BIS 12 JAHRE

Kinder Shidashi Bento 45

Avocado Uramaki Sushi

Gyoza - gebratenes Schwein Dumpling, Süsse Shoyu

Gemüse Frühlingsrollen, Süss & Sauer Sauce

Ramen Nudeln, Bolognese Sauce

Schokoladen Mochi

Avocado Uramaki Sushi	3 Stück	16
Gurke Uramaki Sushi	3 Stück	16
Ei Tamago Nigiri Sushi	2 Stück	16
Teriyaki Poulet Uramaki Sushi	3 Stück	18
Auswahl der oben genannten Sushi	6 Stück	30
<hr/>		
Gyoza - gebratenes Schwein Dumpling, Süsse Shoyu	3 Stück	25
Gedämpfte Garnelen Sui Mai Dumplings	4 Stück	20
Gemüse Frühlingsrollen, Süss & Sauer Sauce	4 Stück	20
<hr/>		
Ramen Nudeln, Bolognese Sauce		34
Kalbsschnitzel - Katsuretsu, Pommes Frites		39
Gegrillter Lachs, Japanischer gebratener Gemüsereis		39
<hr/>		
Auswahl von Mochi	pro Stück	5
Schokolade / Pistazie / Litschi / Grüner Tee		
Doriyaki - Japanischer Pancake, Süsse rote Bohnen, Vanille Glace		15

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SHIDASHI BENTO

Traditional Japanese Bento lunches have a history going back over 1000 years. Our Shidashi Bento consist of various elements served in elegant dishes together.

Ichi 120

Hamachi Sashimi Daikon Roll, Kaviari Kristal Caviar

Sushi ... Salmon Variation

Namu Harumaki ... Toro Tuna, Lemon infused Sushi Rice, Wasabi Mayonnaise

Chawan Mushi of Swiss Shrimp & Watercress

Silky Udon Noodles, Vegetable Tempura, Spicy Coconut Dashi

Grilled Wagyu Beef Entrecôte, Shallots, Mountain Spinach, Ume-Teriyaki

Miso Soup

Ni 90

Sashimi of Yellowfin Tuna & Hamachi

Dragon Roll Sushi ... Spicy Shrimp Tempura, Avocado, Cucumber, Salmon

Oshitashi Salad of Seaweed, Baby Spinach, Sesame

Black Cod, Shiitake, White Asparagus, Yuzu Miso Sauce

Mountaineers Ramen ... Chicken, Duck, Pork Belly

Veal Loin & Sweetbread „Yakitori“ from Uri

Miso Soup

OMAKASE KAISEKI MENU

Kaiseki has its beginnings in the Heien Period or 9th Century as a simple multi course meal reflecting the ingredients of the season. Omakase means “to trust the chef” ... we are pleased to offer you a 6 course Omakase Kaiseki Menu ... please advise the waiter of any dislikes or allergies and we will surprise you with a special menu.

6 course menu 180

6 Wine or Sake Flight 120

THE JAPANESE AT GÜTSCH

SUSHI & SASHIMI

The original Sushi originated in SE Asia in the 8th Century and slowly made its way to Japan via China. However the modern Style of Sushi that we now enjoy did not evolve until the 1800's. The origins of Sashimi are shrouded in mystery and no one is really sure how and when the practice of eating thinly sliced raw fish evolved.

Nigiri Sushi

4 pieces - Salmon, Tuna, Hamachi, Swiss Shrimp	48
6 pieces - Salmon, Tuna, Hamachi, Swiss Shrimp, Scallop, Sea Bass	68
8 pieces - Salmon, Tuna, Hamachi, Swiss Shrimp, Scallop, Sea Bass, Wagyu, Tamago	84

Uramaki Sushi Roll

4 pieces - Avocado or Cucumber	22
4 pieces - Salmon & Avocado	26
4 pieces - Chicken Teriyaki	24
4 pieces - Spicy Tuna with Kanzuri	25
4 pieces - California Roll ... Crab, Avocado, Cucumber, Tobiko, Sesame Mayonnaise	28
4 pieces - Dragon Roll ... Spicy Shrimp Tempura, Avocado, Cucumber, Salmon	29

Sashimi

6 slices Salmon, Tuna, Hamachi	32
12 slices Salmon, Tuna, Hamachi, Sea Bass, Ebi Prawn, Scallop	56
16 slices Salmon, Tuna, Hamachi, Sea Bass, Ebi Prawn, Scallop, Sea Bream, Sea Urchin	80

Sushi & Sashimi Sets, served with Miso Soup

6 pieces Sushi & 6 slices Sashimi	85
9 pieces Sushi & 6 slices Sashimi	98

THE JAPANESE AT GÜTSCH

DESSERT

Cake

Japanese Style Cheesecake with Yuzu	10
Tart of Blueberries from Uri & Sesame	10

Dessert

Green Tea Crème Brûlée with Adzuki Beans	14
Banana Tempura, Honey-Caramel from Uri, Black Sesame Ice Cream	15
Japanese Meringue & Ice Cream	15
Meringue with Green Tea, Black Sesame Ice Cream, Fresh Berries	
„Japanese at Gütsch“ Coupe	15
Yuzu-Sake Jelly, Tonka Bean Ice Cream, Caramelized Sesame, Local Blueberries	

Mochi

Japanese Rice Cake, filled with Ice Cream	per piece	5
Yuzu Chocolate-Vanilla Pistachio Green Tea Lychee		
Passion Fruit Blueberry Raspberry		

THE JAPANESE AT GÜTSCH

CHILDRENS MENU UP TO 12 YEARS OLD

Childrens Shidashi Bento 45

Avocado Uramaki Sushi

Gyoza - fried Porc Dumpling, Sweet Shoyu

Vegetable Spring Rolls, Sweet & Sour Sauce

Ramen Noodles, Bolognese Sauce

Chocolate Mochi

Avocado Uramaki Sushi 3 pieces 16

Cucumber Uramaki Sushi 3 pieces 16

Egg Tamago Nigiri Sushi 2 pieces 16

Teriyaki Chicken Uramaki Sushi 3 pieces 18

Selection of above Sushi 6 pieces 30

Gyoza - fried Porc Dumpling, Sweet Shoyu 3 pieces 25

Steamed Prawn Sui Mai Dumplings 4 pieces 20

Vegetable Spring Rolls, Sweet & Sour Sauce 4 pieces 20

Ramen Noodles, Bolognese Sauce 34

Veal Schnitzel - Katsuretsu, French Fries 39

Grilled Salmon, Japanese Vegetable Fried Rice 39

Selection of Mochi per piece 5

Chocolate / Pistachio / Lychee / Green Tea

Doriyaki - Japanese Pancake, Sweet red Beans, Vanilla Ice Cream 15