

The Japanese at Gütsch

by The Chedi Andermatt

Japanese at Gütsch Sushi - für zwei / for two 50
4 Stück Lachs Nigiri / 4 Stück Avocado Maki / 4 Stück pikantes Garnelen Uramaki
<i>4 pieces Salmon Nigiri / 4 pieces Avocado Maki / 4 pieces Spicy Prawn Uramaki</i>

COLD SNACKS

Nigiri Sushi

4 Stück / 4 pieces	48
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Garnele <i>Salmon, Tuna, Hamachi, Shrimp</i>	
6 Stück / 6 pieces	68
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Garnele, Jakobsmuschel, Wolfsbarsch <i>Salmon, Tuna, Hamachi, Shrimp, Sea Scallop, Sea Bass</i>	
8 Stück / 8 pieces	84
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Garnele, Jakobsmuschel, Wolfsbarsch, Wagyu, Ei-Tamago <i>Salmon, Tuna, Hamachi, Shrimp, Sea Scallop, Sea Bass, Wagyu, Egg Tamago</i>	

Sushi Roll

4 Stück / 4 pieces	26
Lachs & Avocado Uramaki <i>Salmon & Avocado Uramaki</i>	
4 Stück / 4 pieces	28
California Roll - Krabbe, Avocado, Gurke, Tobiko Sesam Mayo <i>California Roll - Crab, Avocado, Cucumber, Tobiko, Sesame Mayo</i>	
4 Stück / 4 pieces	29
Dragon Roll - Pikantes Garnelen Tempura, Avocado, Gurke, Lachs <i>Dragon Roll - Spicy Prawn Tempura, Avocado, Cucumber, Salmon</i>	

HOT SNACKS

Gyoza (4 Stück / 4 pieces)	24
Teppanyaki Enten Teigtaschen <i>Teppanyaki Duck Dumplings</i>	
Gyoza (4 Stück / 4 pieces)	24
Teppanyaki Schwein & Kohl Teigtaschen <i>Teppanyaki Pork & Cabbage Dumplings</i>	
Sui Mai (4 Stück / 4 pieces)	24
Gedämpfte Garnelen Teigtaschen <i>Steamed Prawn Dumplings</i>	
Sui Mai (4 Stück / 4 pieces)	24
Gedämpfte Rind & Ingwer Teigtaschen <i>Steamed Beef & Ginger Dumplings</i>	
Frühlingsrollen (4 Stück / 4 pieces)	24
Gemüsefrühlingsrollen mit Süss-Chilisauce <i>Vegetable Spring Rolls with Sweet Chilisauce</i>	
Miso Suppe mit Tofu <i>Miso Soup with Tofu</i>	14

HOT SNACKS

Udon Tempura	35
Seidige Udon-Nudeln, Miso Brühe, Garnelen & Gemüse-Tempura <i>Silky Udon Noodles, Miso Broth Prawn & Vegetable Tempura</i>	
Bergsteiger Ramen	35
Handgemachte Ramen Nudeln, Poulet, Schwein, Ente, Bio-Ei, Teriyaki Brühe, eingelegte Chili <i>Handmade Ramen Noodles, Chicken, Pork, Duck, Organic Egg, Teriyaki Broth, Pickled Chili</i>	
“Japanese at Gütsch” 100% Wagyu Burger	36
Eingelegtes Gemüse, Zwiebel-Tempura, Spiegelei Speck, Bergkäse, Shichimi Mayonnaise <i>Pickled vegetables, Onion Tempura, Fried Egg Bacon, Mountain Cheese, Shichimi Mayonnaise</i>	
Kakuni Bao Bun	32
Japanisches gedämpftes Brötchen, Schweinebauch, eingelegte Gurke, Shichimi Mayonnaise <i>Japanese Steamed Bun, Pork Belly, Pickled Cucumber, Shichimi Mayonnaise</i>	

DESSERT

Kuchen / Cake

Japanischer Cheesecake mit Yuzu <i>Japanese Style Cheesecake with Yuzu</i>	10
Walliser Aprikosentarte mit Sesam <i>Tart of Valais Apricots with Sesame</i>	10

Dessert

Grüntee Crème Brûlée mit Adzuki Bohnen <i>Green Tea Crème Brûlée with Adzuki Beans</i>	14
Bananen-Tempura, Urner Honig-Karamell, Schwarzes Sesameis <i>Banana Tempura, Honey-Caramel from Uri, Black Sesame Ice Cream</i>	15
Japanese Meringue & Eis Meringue mit Grüntee, Schwarzes Sesameis, frische Beeren <i>Meringue with Green Tea, Black Sesame Ice Cream, fresh Berries</i>	15
“Japanese at Gütsch” Coupe Yuzu-Sake Gelée, Tonkabohneneis, karamellierter Sesam, lokale Heidelbeeren <i>Yuzu Sake Jelly, Tonka Bean Ice Cream, Caramelized Sesame, Local Blueberries</i>	15

Mochi

Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit Eis <i>Japanese Rice Cake, filled with Ice Cream</i>	pro Stück per piece	5
Yuzu, Schokolade-Vanille, Pistazie, Grüntee, Litschi, Passionsfrucht, Blaubeere, Himbeere <i>Yuzu, Chocolate-Vanilla, Pistachio, Green Tea, Lychee, Passion Fruit, Blueberry, Raspberry</i>		

MINERALS / SOFTS / JUICES

Allegra Still / Passugger Sparkling	77cl	10
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	8
Fusetea Lemon	33cl	8
Rivella Red	33cl	8
Sinalco Orange	30cl	8
Sprite	33cl	8
Fever Tree Ginger Ale / Lemon / Tonic Water	20cl	8
Swiss Mountain Ginger B.	20cl	8
Apfelsaft / Schorli	20cl	8
Frischer Orangensaft	20cl	9
Apfel-Yuzu Schorli	20cl	9

BOTTLED BEER

Stiär Biär	5.0%	33cl	7
Asahi	5.2%	33cl	8
Kirin	4.9%	40cl	8
Eichhof non-alcoholic		33cl	8
Japanese Beer Weizen	5.5%	33cl	8
Calanda Lager	4.8%	33cl	6,50

SPIRITUOSEN

Nikka From the Barrel Blended Malt	51%	4cl	22
Kinobi, Gin, <i>Japan</i>	45.7%	4cl	16
Grey Goose, Vodka, <i>France</i>	40%	4cl	17
Aperol, <i>Italy</i>	11%	4cl	10
Campari, <i>Italy</i>	23%	4cl	12
Appenzeller, <i>Switzerland</i>	29%	4cl	10
Frangelico, <i>Italy</i>	20%	4cl	10
Amaretto, <i>Italy</i>	28%	4cl	10
Baileys, <i>Ireland</i>	17%	4cl	10
Grand Marnier, <i>France</i>	40%	4cl	12
Diplomatico, Rum, <i>Venezuela</i>	40%	4cl	18
Carlos I Imperial Brandy, <i>Spain</i>	38%	2cl	16
Hennessy XO, Cognac	40%	2cl	24
Zuger Kirsch Etter, <i>Switzerland</i>	41%	2cl	10
Williams Etter, <i>Switzerland</i>	41%	2cl	10

APERITIF | LONGDRINK

Hugo	29
Mimosa	29
Japanese Bellini	29
Aperol Spritz	29
Campari Orange	25
Campari Soda	20
Moscow Mule	29
Vodka Lemon	23
Gin Tonic	24
Rum Cola	26