

Kaiseki by Felix Heske & Atsushi Hiraoka vom Casino Bern

Einmal Tokyo hin und zurück

Am japanischen Chefstisch schauen Sie Atsushi Hiraoka aus Tokyo beim Zubereiten Ihres Menüs zu. Zelebrieren Sie einen ganz besonderen Abend an Unserem Carpino Chefs Table und lassen Sie sich begeistern von höchster Qualität, Tradition und präzisiertem japanischen Handwerk in der Kombinationen mit Aromen aus den Castello del Sole Gärten.

先付 SAKIZUKE - KATSUO NO TATAKI

Bonito – crema al calamansi – salsa soja
Bonito – Kalamansicreme - Sojasauce

con 10 g. di caviale Imperial, supplemento CHF 35
mir 10g Imperial Kaviar, Aufpreis CHF 35

Sake: Zaku Impression G Junmai

前菜 ZENSAI - MAZE-SOBA

Ramen – battuta di wagyu Giapponese – uovo faraona onsen
Ramen – Japanisches Wagyuhack – Perlhuhn Onsen Ei

LZ, 2019, Limberg / Zweigelt, Terreni alla Maggia

お造り SASHIMI – ROHER FISCH

Tonno Bluefin – salmone Svizzero – Hiramasa - Wasabi
Bluefin Tuna –Schweizer Lachs -Hiramasa – Wasabi

Sake: Zaku Miyabi-no-Tomo Junmai Ginjo

焼物 YAKIMONO - SAKE KASU YAKI

Black Cod – melanzane – pepe verde
Black Cod – Aubergine – Grüner Pfeffer

Vino: Ricordi Orange Wine, 2019, Biancamaggiore / Kerner, Terreni alla Maggia

寿司 SUSHI – MARINIERTER REIS

Nigiri – zenzero – zuppa miso
Nigiri – Ingwer – Misosuppe

Sake: Taka Gran Cru Akaiwa Omachi Junmai Daiginjo

甘味 KANMI - DESSERT

Yuzu – Sake – Sansho
Yuzu – Sake – Sansho

Tè caldo: Gen Mai Cha

Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 175

con abbinamento Sakè e vino supplemento di / mit Sake und Weinbegleitung Aufpreis von CHF 90

6 portate / 6 Gänge CHF 195

con abbinamento Sakè e vino supplemento di / mit Sake und Weinbegleitung Aufpreis von CHF 99

Supplemento

強肴 JAPANISCHES KAGOSHIMA WAGYU

Entrecote (60g) – salsa soja
Entrecote (60g) – Sojasauce
CHF 65

In presenza di allergie e/o intolleranze richieda la lista allergeni
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte die Allergenliste an