

Japanese Chefs table by Yusuke Sasaki

ハマチ焼き霜 – HAMACHI YAKISHIMO

Sgombro affumicato a freddo – perle yuzu
Kalt geräucherte Gelbflossenmakrele – Yuzu Perlen

Sake: Dewanoyuki Kimoto – Kimoto Junmai

Vino: Kerner 2025 – Cantina alla Maggia, Ascona

茶碗蒸し – CHAWANMUSHI

Flan giapponese alle uova – ricci di mare – yuzu ikura
Japanischer Eierstich – Seeigel – Yuzu Ikura

Sake: Tatenokawa Malolac – Junmai Daiginjo

Vino: Sancerre Grand Réserve 2024 – Domaine Henri Bourgeois, Sancerre

からすみ蕎麦 – KARASUMA SOBA

Pasta di Soba fredde – bottarga
Kalte Soba Nudeln – Rogen von der Meeräsche

Sake: Hakushika Junmai Ginjo

Vino: Solo Luna 2022 – Pescaja, Cisterna d’Asti

まぐろたたき – MAGURO TATAKI

Tataki di tonno rosso – zenzero giapponese – shiso
Tataki vom Blauflossen-Thunfisch – Japanischer Ingwer – Shiso

Sake: Tatenokawa Seiryu – Junmai Daiginjo

Vino: Millepetali 2024 – Tenuta Luigina, Stabio

握り&巻き – NIGIRI & MAKI

Zenzero – wasabi fresco – salsa soja
Ingwer – frischen Wasbi – Sojasauce

Sake: Kamikokoro Kissui – Junmai

Vino: Riesling “Geisberg” Kabinett – Weingut Van Volxem, Wiltingen

デザート – DESSERT

Gelato al kinako e kuromitsu – monaka
Eis von Kinako und Kuromitsu – Monaka

Sake: Kodakara Nanko Umeshu

Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 175

Percorso Sake / Sake-Begleitung CHF 98 - Percorso vino / Weinbegleitung CHF 98

6 portate / 6 Gänge CHF 195

Percorso Sake / Sake-Begleitung CHF 115 - Percorso vino / Weinbegleitung CHF 115

Portata supplementare / Zusätzlicher Gang

強肴 KAGOSHIMA WAGYU

Entrecote (60g) – salsa all’aglio nero con pera
Entrecote (60g) – schwarze Knoblauchsauce mit Birne

CHF 75

Sake: Meat Lovers Only – Junmai – CHF 26.00

Vino: Ascona Riserva 2021 – Cantina alla Maggia, Ascona

Sake CHF 26 / Vino CHF 26