

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch, wir freuen uns auf das Wiedersehen!
Nous vous remercions de votre visite, et à une prochaine fois !
We thank you for your visit, please come again soon!

* * *

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und 8.1 % MWST inbegriffen.

Our prices are in Swiss Francs, service and 8.1 % VAT included.

Les prix s'entendent en francs suisses, service et 8.1 % TVA compris.

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances upon request.

Notre personnel sera heureux de vous informer sur demande des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich:

For our dishes we only use:

Nos mets sont préparés exclusivement avec:

Rindfleisch · Beef · Boeuf *	AU
Wagyu Rind · Wagyu Beef · Wagyu Boeuf *	JP
Hühnerfleisch · Poultry · Volaille	CH
Schwein · Pork · Porc	CH
Lamm · Lamb · Agneau *	AU
Lachs · Salmon · Saumon	SCO
Wolfsbarsch · Sea Bas · Loup de mer	VNM
Thunfisch · Tuna · Thon	PHL / SRL
Makrele · Amberjack · Sériole	Atlantic
Krevetten · Shrimps · Crevettes	VNM
Meeresfrüchte · Shellfish · fruits de mer	USA
Aal · Eel · Anguille	JPN
Schwarzer Kabeljau · Black Cod fish · Cabillaud	ALA
Eier · Eggs · œufs	CH
Kingfish · Kingfish · Thazard	SRL
Hummer · Lobster · Homard	SCO / CAN
Austern · Oyster · Huîtres	FR

***Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein**

*May have been produced with hormonal, antibiotics, or other enhancers

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques ou des autres.

Vegetarische Gerichte sind mit (V) gekennzeichnet, vegane Gerichte mit (I).

Vegetarian dishes are marked with a (V), vegan dishes are marked with a (I).

Les plats végétariens sont marqués avec un (V), les plats végan sont marqués avec un (I).

Signature Fuji Real

Oysters

Austern Nr. 2 Gillardeau

Huîtres

* * *

Rainbow Roll

Tuna, Salmon, Kingfish, Crab & Cucumber

Thunfisch, Lachs, Kingfish, Krabbe & Gurken

Thon, Saumon, Thazard & Concombre

* * *

Miso soup

* * *

1/2 Lobster Batayaki

1/2 Hummer Batayaki

1/2 Homard Batayaki

* * *

Wagyu Beef

Wagyu Rind

Wagyu boeuf

* * *

Vegetables

Gemüse

Légumes

* * *

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonais

* * *

Dessert flambé

CHF 199.--

Menu Fuji

Seafood Salad

Meeresfrüchte Salat

Salade de fruits de mer

Rainbow Roll

Tuna, Salmon, Kingfish, Crab & Cucumber

Thunfisch, Lachs, Kingfish,

Krabbe & Gurken

Thon, Saumon, Thazard & Concombre

Miso soup

½ Lobster Batayaki

½ Hummer Batayaki

½ Homard Batayaki

Fillet of beef

Rinderfilet

Filet de bœuf

Vegetables

Gemüse

Légumes

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonnais

Dessert flambé

CHF 135.--

Menu Take

Starter Surprise

California Roll

Crab, Avocado, Cucumber, Flying Fish eggs

Krabbe, Avokado, Gurken, Tobiko

Crabe, Avocat, Concombre, tobiko

Miso soup

Tiger Prawn

Riesengarnelen

Crevettes géantes

Fillet of beef

Rinderfilet

Filet de boeuf

Vegetables

Gemüse

Légumes

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonnais

Dessert flambé

CHF 125.--

Japanese Drinks

Whiskies

Nikka Barrel

CHF 13.--

Nikka Pure Malt Black

CHF 13.--

Nikka Grain Coffee

CHF 13.--

Nikka Coffee Melt

CHF 13.--

Nikka Miyagikyo

CHF 16.--

Nikka Pure Malt

CHF 18.--

Nikka 12 years old

CHF 18.--

Nikka Togouchi 12 years old

CHF 21.--

Nikka Komagatake

CHF 21.--

Gin

Ki No Di Dry

CHF 16.--

Nikka Coffey Gin

CHF 17.--

Plum Wine

Hakutsuru cold: 1dl

CHF 11.--

Hakutsuru hot: 1dl

CHF 11.--

Tea

Japanese Green tea

CHF 9.--

Japanese Jasmin tea

CHF 9.--

Japanese Beer

Kirin

CHF 9.--

Sapporo

CHF 9.--

Hot & Cold Sake

Hot or Cold Sake: 1dl / 3dl

CHF 9.-- / 27.--

Cold Sake Sho - Une Premium: 3dl

CHF 42.--

Cold Sake Junmai: 7dl

CHF 59.--

Cold Sake Hakutsuru: 7dl

CHF 98.--

Yuzu - Mikks Yuzu Elder 2.5dl / 7.5dl

CHF 43.-- / 93.--

Desserts (v)

Macha Ice-Cream (<i>green tea</i>)	CHF	8.--
Assorted Sorbet (<i>mango, lemon</i>)	CHF	15.--
Fuji of Zermatt (<i>banana flambé</i>)	CHF	22.--
Fresh Pineapple (<i>flambé</i>)	CHF	22.--

Cheesecake (v)

Flavored with Japanese citrus fruit	CHF	12.-
Flavored with Japanese Green Tea	CHF	12.-

Mochi Ice-Cream (v)

Green Tea	CHF	9.-
Chocolate	CHF	9.-
Mango	CHF	9.-

Ice-Cream (v)

Vanilla	CHF	5.-
Chocolate	CHF	5.-
Mango	CHF	5.-

Menu Matsu

Starter Surprise

* * *

Matsuyama Salad
Seaweed Salad with Asian dressing
Seetangsalat mit asiatischer Sauce
Salade d'algues avec vinaigrette asiatique

* * *

Miso soup

* * *

Raviolis Gyoza
Gefüllte Teigtaschen

Raviolis farcis

* * *

Tiger Prawn & Scallops
Riesengarnelen & Jakobsmuscheln
Crevettes géantes & Coquilles Saint-Jacques

* * *

Vegetables

Gemüse

Légumes

* * *

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonais

* * *

Dessert flambé

CHF 128.--

Menu Shogun

Starter Suprise

* * *

Tuna Tataki
Tuna marinated and seared
Thunfisch Tataki
Tataki de Thon

* * *

Miso soup

* * *

Yakitori Sticks "chicken" (2pcs)
Pouletspießli & Yakitorisauce
Brochette de poulet sauce Yakitori

* * *

Fillet of veal
Kalbsfilet
Filet de veau

* * *

Vegetables

Gemüse

Légumes

* * *

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonais

* * *

Dessert flambé

CHF 122.--

Menu Atami

Starter Surprise

Salmon Nigiri
Lachs Nigiri
Saumon Nigiri

Miso soup

Fried Noodles

Gebratene Nudeln

Nouilles sautées

Lamb Entrecôte

Lamm Entrecote

Entrecôte d'agneau

Vegetables

Gemüse

Légumes

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonais

Dessert flambé

CHF 100.--

Menu Sakura

Starter Surprise

Tuna Tataki
Tuna marinated & seared
Thunfisch Tataki
Tataki de Thon

Miso soup

Fried Tuna

Angebratener Thunfisch

Thon légèrement rôti

Sirloin Steak

Entrecôte

Entrecôte de boeuf

Vegetables

Gemüse

Légumes

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonais

Dessert flambé

CHF 119.--

Japanese Side Dishes

Nudeln / Noodles / Nouilles (v)

Hühnchen **CHF 38.--**
Chicken
Poulet

Gebraten (v) **CHF 18.--**
Fried
Frits

Gemüse / Vegetables / Légumes (v,t)

Shitake **CHF 10.--**
Soya Sprouts **CHF 8.--**
Zucchini Rings **CHF 7.--**
Onion Rings **CHF 6.--**

Salate / Salads / Salades

Matsuyama Salad **CHF 12.--**
Seaweed Salad with Asian dressing
Seetangsalat mit asiatischer Sauce
Salade d'algues avec vinaigrette asiatique

Chuka Ika Salad **CHF 13.--**
Squid with vegetable salad
Tintenfischsalat mit Gemüse
Salade de calamars aux légumes

Seafood Salad **CHF 15.--**
Meeresfrüchte Salat
Salade de fruits de mer

Reis / Rice / Ris (v)

Gebraten (v) **CHF 9.--**
Fried
Frits

Gekocht (v) **CHF 8.--**
Boiled
Bouilli

Suppe / Soupe/ Soup

Miso **CHF 12.--**

Menu Tofu (v)

Starter Surprise

* * *

Matsuyama Salad

Seaweed Salad with Asian dressing

Seetangsalat mit asiatischer Sauce

Salade d'algues avec vinaigrette asiatique

* * *

Miso Soup

* * *

Fried Noodles

Gebratene Nudeln

Nouilles sautées

* * *

Tofu

* * *

Vegetables

Gemüse

Légumes

* * *

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonais

* * *

Dessert flambé

CHF 78.--

Menu Tsuki

Starter Surprise

* * *

Chuka Ika Salad

Squid sauce with vegetable salad

Tintenfischsalat mit Gemüse

Salade de calamars aux légumes

* * *

Miso soup

* * *

Raviolis Gyoza

Gefüllte Teigtaschen

Raviolis farcis

* * *

Salmon Batayaki

Lachs Batayaki

Saumon Batayaki

* * *

Vegetables

Gemüse

Légumes

* * *

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonais

* * *

Dessert flambé

CHF 119.--

Menu Hana

Starter Surprise

* * *

Tuna Nigiri

Thunfisch Nigiri

Thon Nigiri

* * *

Miso soup

* * *

Black cod fish

Schwarzer Kabeljau

Cabillaud

* * *

Tuna Steak

Thunfisch Steak

Steak de thon

* * *

Vegetables

Gemüse

Légumes

* * *

Fried Rice

Gebratener Reis

Riz cantonais

* * *

Dessert flambé

CHF 92.--

Teppanyaki à la Carte

Lobster		Fillet of beef	
Hummer	CHF 125.-	Rinderfilet (200 gr.)	CHF 58. --
Homard <i>1/2 portion</i>	CHF 65.--	Filet de boeuf	
Tiger Prawn Batayaki		Wagyu Beef	
Riesen Garnelen (4 pieces)	CHF 52.--	Wagyu Rind (200 gr.)	CHF 166. --
Crevettes géantes		Wagyu boeuf	
Tuna Fish Steak		Fillet of veal	
Thunfisch steak (200 gr.)	CHF 54.--	Kalbsfilet (200 gr.)	CHF 56. --
Steak de thon		Filet de veau	
Black cod fish		Beef, Chicken & Lamb	
Kabeljauch (200 gr.)	CHF 49.--	Rind, Hühnchen & Lamm	CHF 57. --
Cabillaud		Filet boeuf, poulet & agneau	
Salmon Batayaki		Sirloin Steak	
Lachs Batayaki (200 gr.)	CHF 45.--	Rinds Entrecôte (200 gr.)	CHF 55. --
Saumon Batayaki		Entrecôte de boeuf	
Scallops		Chicken Yakitori Sticks	
Jacobsmuscheln (4 pieces)	CHF 48. --	Pouletspießli & Yakitorisauce	CHF 42. --
Coquilles Saint-Jacques		Brochette de poulet sauce Yakitori	
Tofu Balayai , (V, T)	CHF 42. --	Ravioli Gyoza "Chicken"	
		Ravioli Gyoza "Poulet" (6 pieces)	CHF 36. --
		Ravioli Gyoza "poulet"	
		Lamb Fillet	
		Lammfilet (200 gr.)	CHF 56. --
		Filet d'agneau	

All Teppanyaki dishes will be served with vegetables

Alle Teppanyaki Gerichte werden mit Gemüse serviert

Tous les plats Teppanyaki sont servis avec des légumes