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 7.7% MWST inbegriffen.
Our prices are in Swiss Francs, service and 7.7% VAT included.
Les prix s'entendent en francs suisses, service et 7.7% 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 antimikrobellen 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 (T).
Vegetarian dishes are marked with a (V), vegan dishes are marked with a (T).
Les plats végétariens sont marqués avec un (V), les plats végan sont marqués avec un (T).

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

* * *

½ Lobster Batayaki
½ Hummer Batayaki
½ 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 cantonais

* * *

Dessert flambé

CHF 135.--

Menu Take

Starter Surprise

* * *

California Roll
Crab, Avocado, Cucumber, Flying Fisheggs
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 cantonais

* * *

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 *(green tea)*	CHF	8.--
Assorted Sorbet *(mango, lemon)*	CHF	15.--
Fuji of Zermatt *(banana flambé)*	CHF	22.--
Fresh Pineapple *(flambé)*	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” (2pces)
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

Reis / Rice / Ris (v)

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

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

Gemüse / Vegetables / Légumes (v,t)

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

Suppe / Soupe/ Soup

Miso **CHF 12.–**

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

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
Hummer CHF 125.-
Homard *½ portion* CHF 65.--

Tiger Prawn Batayaki
Riesen Garnelen *(4 pieces)* CHF 52.--
Crevettes géantes

Tuna Fish Steak
Thunfisch steak *(200gr.)* CHF 54.--
Steak de thon

Black cod fish
Kabeljauch *(200 gr.)* CHF 49.--
Cabillaud

Salmon Batayaki
Lachs Batayaki *(200 gr.)* CHF 45.--
Saumon Batayaki

Scallops
Jacobsmuscheln *(4 pieces)* CHF 48. --
Coquilles Saint-Jacques

Tofu Balayai, (V, T) CHF 42. –

All Teppanyaki dishes will be served with vegetables

Alle Teppanyaki Gerichte werden mit Gemüse serviert

Tous les plats Teppanyaki sont servis avec des légumes

Fillet of beef
Rinderfilet *(200 gr.)* CHF 58. --
Filet de boeuf

Wagyu Beef
Wagyu Rind *(200 gr.)* CHF 166. --
Wagyu boeuf

Filet of veal
Kalbsfilet *(200 gr.)* CHF 56. --
Filet de veau

Beef, Chicken & Lamb
Rind, Hühnchen & Lamm CHF 57. --
Filet boeuf, poulet & agneau

Sirloin Steak
Rinds Entrecôte *(200 gr.)* CHF 55. --
Entrecôte de boeuf

Chicken Yakitori Sticks
Pouletspiessli & Yakitorisauce CHF 42. --
Brochette de poulet sauce Yakitori

Ravioli Gyoza "Chicken"
Ravioli Gyoza " Poulet" *(6 pieces)* CHF 36. --
Ravioli Gyoza "poulet"

Lamb Fillet
Lammfilet *(200 gr.)* CHF 56. --
Filet d'agneau