

新年会特別懐石

für die Schweizerisch-Japanische Gesellschaft

6. Januar 2013

- Vorspeise** **Japanische Vorspeisenvariation mit jap. Neujahressymbolen**
Tintenfisch in Tannenzapfenform geschnitten (松)
Gurkenroll mit Krabbenfleisch Bombusform (竹)
Karotte im Form von Pflaumenblüten (梅)
Süss gekochte schwarze Sojabohnen
In Essig eingelegte Fischpaste mit frischem Lachs
- Suppe** **Jakobsmuschelmousse in der klaren Dashi-Suppe**
Rettich und Karotte
Dünn geschnittene Kohlrabi symbolisch zur ersten Schneeschicht
Yuzu-Zitrone
- Sashimi** **Sashimi symbolisch in rot-weiss Kombination zur Neujahresfeier**
Thunfisch, Kingfisch und Tintenfisch
Dazu Wasabi und dünn geschnittener Rettich
- Zwischen gericht** **Nanakusagayu**
Reisbrei mit sieben Frühlingskräutern
*Speziell zur Sekku von 7. Januar:
sorgen dafür, dass man an Gemüse armen Winter gesund überlebt. „Sieben-Kräuter-Fest“*
- Frittiertes** **Spiesse mit Crevettenklösschen**
Dekoriert mit Pflaumengelee
Dazu Schwarzwurzel und Zitorone
- Fleischgericht** **Rind Entrecôte gegrilliert mit Auberginen**
Begleitet von Saisongemüse
- Reisgericht** **Sushivariation**
Dazu eingelegter Ingwer
- Dessert** **Yōkan wie Pfeilfeder geformt**
Serviert mit Erdbeeren-Eis und Früchten

CHF 100.00