

- 1 - KAISEKI MiZUKi Menu
- 2 - NABE Menu
- 3 - Entrées froides - *Cold Starters*
- 4 - Entrées chaudes - *Hot Starters*
- 5 - Tempura
- 6 - Grillades - *From the Grill*
- 7 - Marmites - *Hot Pots*
- 8 - Assortiments de Sushi & Sashimi du Chef
- 9 - Nigiri & Sashimi à la Carte
- 10 - Maki & Temaki à la Carte
- 11 - Accompagnements - *Side Dishes*
- 12 - Desserts



1 – KAISEKI MiZUKi Menu

3 amuse-bouches japonais
3 Japanese amuse-bouches

- - -

Assortiment de sashimi
Selection of sashimi

- - -

Yakitori – Brochettes de poulet grillées
Yakitori – Grilled chicken skewers

- - -

Chawanmushi – Flan d'œuf à la japonaise
Chawanmushi – Japanese egg flan

- - -

Tempura Moriawase – Assortiment de beignets de crevettes et de légumes, servi avec riz blanc et soupe miso
Tempura Moriawase – Selection of shrimp and vegetable fritters, served with rice and miso soup

OU/OR

Sushi Moriawase – Assortiment de sushi, servi avec soupe miso
Sushi Moriawase – Selection of sushi, served with miso soup

- - -

Dessert

95

Kaiseki Mizuki Menu 'Large' (Sushi + Tempura) 120

2 – NABE Menu

Dès 2 personnes

2 persons or more

2 amuse-bouches japonais

2 Japanese amuse-bouches

- - -

Assortiment de sushi & sashimi

Selection of sushi & sashimi

OU/OR

Assortiment de tempura de crevettes et de légumes

Tempura selection of shrimp and vegetable fritters

- - -

Marmite Sukiyaki – Fines tranches de bœuf et divers légumes dans un bouillon sucré-salé à base de soja

Sukiyaki Hot Pot – Thin slices of beef and a selection of fresh vegetables in a sweet and salty soy bouillon

OU/OR

Marmite Shabu-Shabu – Fines tranches de bœuf et divers légumes dans un bouillon de kombu

Shabu-Shabu Hot Pot – Thin slices of beef and a selection of fresh vegetables in a kombu bouillon

- - -

Dessert

120g de bœuf, par personne 90

120g de bœuf Wagyu, par personne 180

3 – Entrées froides *Cold Starters*

冷奴 Hiyayakko ^{VEGAN POSSIBLE}

Tofu froid avec gingembre, petits oignons fins et flocons de bonito séchée
Cold tofu with ginger, finely-chopped spring onion and dried bonito flakes

12

ほうれん草の胡麻和え Horenso No Goma Ae ^{VEGAN}

Epinards au sésame
Spinach with sesame

12

酢の物 Sunomono ^{VEGAN}

Algues et concombres en vinaigrette
Seaweed and cucumber in vinaigrette

12

たこ酢 Takosu

Algues et concombre en vinaigrette, avec poulpe
Seaweed and cucumber in vinaigrette, with octopus

16

海老酢 Ebisu

Algues et concombres en vinaigrette, avec crevettes cuites
Seaweed and cucumber in vinaigrette, with cooked shrimp

16

蟹酢 Kanisu

Algues et concombres en vinaigrette, avec crabe
Seaweed and cucumber in vinaigrette, with crab

18

納豆 Natto VEGAN POSSIBLE

Haricots de soja fermentés

Fermented soy beans

12

刺身こんにゃく Sashimi Konnyaku VEGAN

Sashimi de racines de konjac

Konjac root sashimi

14

野菜サラダ Yasai Salada VEGAN POSSIBLE

Salade mêlée à la sauce originale Kakinuma

Mixed salad with original Kakinuma sauce

18

まぐろぬた和え Maguro No Nuta Ae

Thon rouge et poireaux à la sauce sumiso

Red tuna and leek with sumiso sauce

18

いかそうめん Ikasomen

Vermicelles de calamar

Squid vermicelli

20

シーフードサラダ Seafood Salada

Salade de fruits de mer à la sauce originale Kakinuma

Seafood salad with original Kakinuma sauce

28

白身魚のマリネ Shiromi no marine

Carpaccio de poisson blanc mariné à la sauce ponzu, avec ail

Carpaccio of marinated white fish with ponzu sauce and garlic

34

4 – Entrées chaudes

Hot Starters

焼鳥 Yakitori

Brochettes de poulet grillées

Grilled chicken skewers

14

白身魚の揚げ団子 Shiromi Sakana No Agedango

Boulettes de poisson frites

Fried fish balls

14

茶碗蒸し Chawanmushi

Flan d'œuf à la japonaise

Japanese egg flan

16

揚げ出し豆腐 Agedashi Dofu ^{VEGAN POSSIBLE}

Beignets de tofu

Tofu fritters

18

茄子田楽 Nasu Dengaku ^{VEGAN}

Aubergine à la sauce miso

Aubergine with miso sauce

22

フォアグラ・ポアレのポン酢和え Foie Gras Poêlé No Ponzu Ae

Foie gras poêlé à la sauce ponzu

Pan-fried foie gras with ponzu sauce

32

5 - Tempura

	<i>la pièce</i>
野菜天婦羅 - Légumes - <i>Vegetables</i> VEGAN POSSIBLE	3
ペルシュの天婦羅 - Perche - <i>Perch</i>	5
いかの天婦羅 - Calamar - <i>Squid</i>	5
海老天婦羅 - Crevette - <i>Shrimp</i>	8
野菜天婦羅の盛り合わせ Yasai Tempura Moriawase VEGAN POSSIBLE	
Assortiment de beignets de légumes	
<i>Selection of vegetable fritters</i>	36
天婦羅の盛り合わせ Tempura Moriawase	
Assortiment de beignets de crevette et de légumes	
<i>Selection of shrimp and vegetable fritters</i>	46

6 – Grillades

Accompagnées de légumes sautés de saison

From the Grill

Served with sautéed seasonal vegetables

鮭塩焼き Sake Shioyaki

Saumon grillé

Grilled salmon

30

鮭照り焼き Sake Teriyaki

Saumon grillé à la sauce teriyaki

Grilled salmon with teriyaki sauce

34

銀鱈粕漬け焼き Gindara Kasuzukeyaki

Cabillaud mariné à la lie de sake et grillé

Grilled sake-marinated black cod

48

鰻蒲焼き Unagi Kabayaki

Anguille grillée

Grilled eel

48

鳥照り焼き Toriteriyaki

Poulet grillé à la sauce teriyaki

Grilled chicken with teriyaki sauce

32

薄切牛ロースの生姜焼き Gyu No Usugiri Shogayaki

Fines tranches d'entrecôte sautées à la sauce au gingembre

Thin slices of grilled beef entrecote with ginger sauce

44

牛ロースステーキ Gyu Steak

Entrecôte de bœuf grillée (150g), avec sauce ponzu, sauce teriyaki et poivre de yuzu

Grilled beef entrecote (150g), with ponzu sauce, teriyaki sauce and yuzu pepper

48

鹿児島牛ロースステーキ Kagoshima Wagyu Steak

Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (dès 100g), avec sauce ponzu, sauce teriyaki et poivre de yuzu

Grilled Wagyu beef entrecote (100g or more), with ponzu sauce, teriyaki sauce and yuzu pepper

100/100g

7 – Marmites

Dès 2 personnes

Hot Pots

2 persons or more

すきやき Sukiyaki

Marmite Sukiyaki – Fines tranches de bœuf et divers légumes dans un bouillon sucré-salé à base de soja, accompagnés d'un œuf cru
Sukiyaki Hot Pot – Thin slices of beef and a selection of fresh vegetables in a sweet and salty soy bouillon, served with a raw egg

*150g de bœuf, par personne 60
150g de bœuf Wagyu, par personne 160*

しゃぶしゃぶ Shabu-Shabu VEGAN POSSIBLE

Marmite Shabu-Shabu – Fines tranches de bœuf et divers légumes dans un bouillon de kombu, accompagnés de sauce ponzu et sauce sésame
Shabu-Shabu Hot Pot – Thin slices of beef and a selection of fresh vegetables in a kombu bouillon, served with ponzu sauce and sesame sauce

*150g de bœuf, par personne 60
150g de bœuf Wagyu, par personne 160*

8 – Assortiments de Sushi & Sashimi du Chef

Chef's Sushi & Sashimi Selections

野菜寿司盛り合わせ Yasai Sushi Moriawase ^{VEGAN}

4 Nigiri végétariens, 12 Maki végétariens

4 Vegetarian Nigiri, 12 Vegetarian Maki

42

寿司盛り合わせ Sushi Moriawase

8 Nigiri, 6 Maki

8 Nigiri, 6 Maki

52

刺身盛り合わせ Sashimi Moriawase

Assortiment de Sashimi

Sashimi Selection

52

寿司・刺身盛り合わせ Sushi & Sashimi Moriawase

5 Nigiri, 6 Maki, 8 Sashimi

5 Nigiri, 6 Maki, 8 Sashimi

68

生ちらし Namachirashi

Sélection de poissons et fruits de mer disposés sur du riz vinaigré

Selection of fish and seafood on vinegar rice

52

9 - Nigiri & Sashimi à la carte

	Nigiri (2 pcs)	Sashimi (2pcs)
とろ - Thon gras - <i>Fatty tuna</i>	18	16
中とろ - Thon mi-gras - <i>Medium-fatty tuna</i>	16	14
赤身 - Thon rouge - <i>Red tuna</i>	12	10
サーモン - Saumon - <i>Salmon</i>	10	8
すずき - Loup de mer - <i>Seabass</i>	12	10
はまち - Sériole - <i>Yellowtail Amberjack</i>	14	12
しめ鯖 - Maquereau - <i>Mackerel</i>	10	8
たこ - Poulpe - <i>Octopus</i>	10	8
いか - Calamar - <i>Squid</i>	10	8
海老 - Crevette - <i>Shrimp</i>	16	14
甘えび - Crevette douce - <i>Sweet shrimp</i>	12	10
ほたて - Saint Jacques - <i>Sea scallop</i>	12	10
ほっき貝 - Hoki - <i>Hoki</i>	12	10
鰻 - Anguille - <i>Eel</i>	18	
玉子焼き - Omelette - <i>Omelette</i>	10	8
いくら - Œufs de saumon - <i>Salmon roe</i>	14	
とび子 - Œufs de poisson volant - <i>Flying fish roe</i>	20	
うに - Oursin - <i>Sea urchin</i>	26	24
蟹 - Crabe - <i>Crab</i>	22	20
フォアグラ - Foie gras - <i>Foie gras</i>	26	
あぶりとろ - Thon gras mi-cuit - <i>Fatty tuna cooked medium</i>	22	20
あぶりサーモン - Saumon mi-cuit - <i>Salmon cooked medium</i>	14	12

10 – Maki & Temaki à la carte

	Maki (6 pcs)	Maki Inside-Out (6 pcs)	Temaki (1 pc)
鉄火巻 – Thon rouge – <i>Red tuna</i>	12	14	12
ねぎとろ巻 – Thon gras hâché et ciboulette – <i>Chopped fatty tuna with chives</i>	14	16	14
サーモン巻 – Saumon – <i>Salmon</i>	11	13	11
かっぱ巻 – Concombre et sésame – <i>Cucumber and sesame</i> ^{VEGAN}	8	10	
アボカド・マヨ巻 – Avocat et mayonnaise – <i>Avocado and mayonnaise</i> ^{VEGAN POSSIBLE}	8	10	8
カリフォルニア巻 – California (Surimi, avocat, œufs de poisson volant, mayonnaise) <i>California (surimi, avocado, flying fish roe, mayonnaise)</i>	11	13	11
エビフライ巻 – Crevette panée, concombre, mayonnaise, sauce teriyaki (4 pcs) <i>Breaded shrimp, cucumber, mayonnaise, teriyaki sauce (4 pcs)</i>	14	16	
クリスピーツナ巻 – Thon croquant (Thon gras hâché, concombre, ciboulette, mayonnaise, flocons tempura) <i>Crispy tuna (Chopped fatty tuna, cucumber, chives, mayonnaise, tempura flakes)</i>		16	
スパイシーツナ巻 – Thon épicé (Thon gras hâché, ciboulette, mélange d'épices japonaises) <i>Spicy tuna (Chopped fatty tuna, chives, Japanese spice mix)</i>		16	14

11 – Accompagnements

Side Dishes

味噌汁 Miso Shiru

Soupe Miso

Miso Soup

8

精進汁 Shojin Shiru ^{VEGAN}

Soupe Miso végétarienne

Vegetarian Miso Soup

10

白飯 Gohan ^{VEGAN}

Riz blanc

White rice

6

きのこ御飯 Kinoko Gohan ^{VEGAN}

Riz parfumé aux champignons

Aromatic rice with mushrooms

10

お新香 Oshinko ^{VEGAN POSSIBLE}

Légumes salés

Salted vegetables

8

12 – Desserts

Parfait au whisky japonais – *Japanese whisky parfait*

Parfait au whisky japonais, fond croustillant, cacahuète salée, caramel, glace au sirop d'érable
Japanese whisky parfait, crunchy base, salted peanuts, caramel, maple syrup ice cream

18

Tarte yuzu-mandarine – *Yuzu-mandarin tart*

Tarte déstructurée yuzu-mandarine, mangue fraîche, glace au lait et jasmin
Deconstructed yuzu-mandarin tart, fresh mango, jasmine milk ice cream

18

Namelaka au chocolat noir – *Dark chocolate namelaka* VEGAN POSSIBLE

Namelaka au chocolat noir, crumble aux noix, perles crémeuses de tapioca, sorbet coco
Dark chocolate namelaka, nutty crumble, creamy tapioca pearls, coconut sorbet

18

Vacherin de framboise et gingembre – *Raspberry and ginger vacherin*

Vacherin moderne de framboise et gingembre, chantilly au matcha, éclats de meringue, jus frais
Modern raspberry and ginger vacherin, matcha chantilly, meringue shards, fresh jus

18

Glaces et sorbets – *Ice cream and sorbet*

Assiette de glaces et sorbets maison
Selection of home-made ice cream and sorbet

18

Mochi Ice

Mochi japonais au choix : Thé vert, vanille, choco-coco, myrtille, mangue, pistache
Japanese Mochi to choose: Green tea, vanilla, chocolate-coconut, blueberry, mango, pistachio

5/pce

En cas d'allergie, nous vous prions de nous en aviser afin de nous permettre d'adapter votre plat en conséquence.
If you have an allergy, please inform us and we will adapt your dish accordingly.

En raison de nos exigences de fraîcheur, certains produits peuvent exceptionnellement être manquants.
Veuillez nous en excuser.
Due to our high quality standards, some items may occasionally not be available. We thank you for your understanding.

Nos clients d'hôtel résidant en demi-pension sont invités à choisir 3 plats à la carte ou le Menu Nabe.
Les plats comprenant du bœuf Wagyu ou d'éventuels plats supplémentaires seront facturés selon le prix indiqué.
*Our hotel guests staying on a half-board basis are kindly invited to select 3 dishes à la carte or the Nabe Menu.
Orders of Wagyu beef or any additional orders will be charged according to the indicated price.*

Provenance des viandes
Bœuf : Suisse
Bœuf Wagyu : Japon
Volaille : France et Suisse
Origin of meat
Beef: Switzerland
Wagyu Beef: Japan
Poultry: France & Switzerland

Tous nos prix sont en CHF, TVA et service inclus.
All prices are in CHF, VAT and service included.