

Bel-Air



*Aoki Tadashi, Japanischer Koch
Aoki Tadashi, Japanese Chef*

UNSER JAPANISCHER KOCH AOKI TADASHI

Die Menschen in Japan lebten schon immer nach ihren alten Weisheiten. Vor allem in Sachen Ernährung und Wohlbefinden legen sie grossen Wert auf Tradition. So zählen Tempura & Co. im Land der aufgehenden Sonne zu den beliebtesten Gerichten. Auch Sushi und Sashimi erfreuen sich Dank ernährungstechnischer Erfahrung immer grösserer Beliebtheit. Einer der wichtigsten Punkte in der japanischen Küche ist die frische Qualität der Rohprodukte. Ob Fleisch, Fisch oder Krustentiere: nur die frischesten Zutaten sind gut genug. Um all diese Lebensmittel verarbeiten zu können, braucht es Wasser, frisches Quellwasser.

Und dieses gibt es hier in Bad Ragaz glücklicherweise von reinster Qualität.....

OUR JAPANESE CHEF AOKI TADASHI

People in Japan have always lived in accordance with their ancient maxims. In matters of nutrition and well-being especially, they attach great importance to tradition. In the land of the rising sun, tempura and the like are thus among the favourite dishes. Thanks to great experience in nutritional science, sushi and sashimi are also enjoying ever greater popularity. One of the most important points in Japanese cuisine is the fresh quality of the raw materials. Whether it is meat, fish or shell-fish, only the very freshest ingredients are good enough. In order to be able to process all these foods, water, fresh spring water, is needed.

And fortunately, this is something that Bad Ragaz offers in the very purest quality

GRAND HOTELS BAD RAGAZ

Aoki Tadashi



日本料理 メニュー
JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

JAPANESE SAVOURIES

お寿司盛り合わせ 又は お刺し身盛り合わせ(小)

KLEINES SUSHI ODER SASHIMI

Nigiri (4 Stück), Maki (3 Stück) oder Sashimi (9 Stück)

SMALL SUSHI OR SASHIMI

Nigiri (4 pieces), maki (3 pieces) or sashimi (9 pieces)

CHF 35.—

お寿司盛り合わせ 又は お刺し身盛り合わせ(大)

GROSSES SUSHI ODER SASHIMI

Nigiri (8 Stück), Maki (6 Stück) oder Sashimi (15 Stück)

LARGE SUSHI OR SASHIMI

Nigiri (8 pieces), maki (6 pieces) or sashimi (15 pieces)

CHF 52.—

お寿司とお刺し身の盛り合わせ (大)(小)

SUSHI & SASHIMI

Nigiri (8 Stück), Sashimi (9 Stück)

Nigiri (8 pieces), sashimi (9 pieces)

CHF 59.—

als Vorspeise / as starter

CHF 39.—

酢の物盛り合わせ

SONOMONO MORIAWASE

Japanischer Vorspeisensalat mit Gurken, Meeralgen, Tintenfisch und Riesenkrevetten

Japanese starter salad with cucumbers, seaweeds, octopus and jumbo prawns

CHF 33.—

マグロのたたき

MAGURO-TATAKI

Kaltes Thunfischfilet im Koriandermantel

Cold tuna fillet in a coriander coat

CHF 38.—

お味噌汁

MISOSHIRU

Misosuppe mit Tofu und Riemenblätter-Tang

Miso soup with tofu and sea tangle

CHF 16.—



お野菜の天ぷら

TEMPURA VEGETARISCH

Gemüse im leichten Teigmantel mit Sojabouillon
Vegetable in a pastry coat with soya bouillon

CHF 31.—

天ぷら盛り合わせ

TEMPURA MORIAWASE

Gemüse und Krevetten im Teigmantel mit Sojabouillon
Vegetable and shrimps in a pastry coat with soya bouillon

CHF 41.—

ミックスの御魚天ぷら

SEAFOOD-TEMPURA

Fisch und Meeresfrüchte im Teigmantel mit Sojabouillon
Fish and seafood in a pastry coat with soya bouillon

CHF 52.—

チキンと長ネギの炒め物 ライス付

CHICKEN TO-NAGANEGI NO ITAMEMONO

Gebratenes Hühnchen mit Frühlingszwiebeln
Yakitori Sauce und japanischer Reis
*Sautéed corn-fed chicken with spring onions
Yakitori sauce and Japanese rice*

CHF 45.—

お肉 又は チキン 又は サーモンの照り焼き ライス付

BEEF- , CHICKEN- ODER SALMON TERIYAKI MIT JAPANISCHEM REIS

Grilliertes Entrecôte, Poulet oder Lachsfilet an Teriyakisauce
Grilled sirloin steak, chicken or fillet of salmon on teriyaki sauce with Japanese rice

CHF 47.—

ライス

JAPANISCHER REIS / JAPANESE RICE

CHF 6.—

それでは、ご旅行中の楽しい一時をお楽しみ下さい

HAVE A NICE TIME AND ENJOY YOUR MEAL



SAKE – A TREASURE OF NATURE

SCHAUMWEIN

Okunomatsu FN

Junmai Daiginjo / Poliergrad 40%
11.1% Vol.

Dieser perlende Sake ist ein aussergewöhnliches Produkt, mit Kohlensäure entstanden durch die Fermentation in der Flasche.

72 cl CHF 295.—

PREMIUM SAKE

Sanka

Junmai Daiginjo / Poliergrad 45%
16.5% Vol.

„Sanka“ heisst übersetzt die Bergblume. Benannt nach dem Namen der Blumen, welche am ersten Frühlingstag in Nagano auf dem Berg Yatsugatake aufgehen.

Elegant und charaktervoll, entwickelt er subtile Aromen, seine angenehme Säure hinterlässt im Abgang einen schönen Eindruck von Frische.

Sehr klar und rein, ein Sake der kühl genossen werden sollte.

10 cl CHF 39.—

Okunomatsu Kioke Shikomi

JunmaiShu / Poliergrad 60%
15% Vol.

Gebraut nach einer neu belebten Vorkriegstechnik.

Junmai-shu, fermentiert in einem hölzernen Bottich der atmet, aber die Temperatur bewahrt, ist ein komplexes Gemisch von verschiedenen Geschmacksrichtungen und äusserst angenehm.

Wird kühl oder erwärmt genossen.

10 cl CHF 27.—

STANDARD SAKE

Karakuchi Gold

Standard Sake / Poliergrad 65%
15,5% Vol.

Ein feiner, klarer und sehr fruchtiger und wohlriechender Sake, sehr angenehm und leicht zu trinken.

Mit schöner Aromatik von Reis und Stärke.

Wird erwärmt genossen.

10 cl CHF 19.50

Masumi Plum Liquor/Pflaumenlikör

14% Vol.

Ein wunderbarer Digestif, sehr frisch mit angenehmer Süsse, anfangs nach Zimt, danach entwickeln sich die schönen Pflaumenaromen und enden in einem angenehmen, vollen Abgang.

5 cl CHF 13.50