



# 新緑祭り グギタル和食フェア

## Japantage im Guggital

### 前菜

#### Vorspeise

#### お味噌汁

Misosuppe mit Tofu und Wakame-Algen 10.00

#### 海草サラダ

Kaiso salad - Salat mit Algen und japanischem Dressing 14.00

#### シーフードサラダ、旬のイチゴドレッシング添え

Kaisen salad - Salat mit Seafood und Erdbeerdressing 18.00

#### 和風グリーンサラダ

Japanischer Grüner Salat mit Sesamdressing 9.50

#### カリフォルニアロール・プレート

California roll plate 18.00

#### マグロ、鮭、ホタテのお刺身

Sashimi aus Thunfisch, Lachs und Jakobsmuscheln 23.00

#### 揚げ出し豆腐

Agedasi Tofu - Frittierter Tofu mit frischem Rettich 10.00

#### 鱈の西京焼き

Tara Saikyo Yaki - Kabeljau  
mariniert mit weissem hausgemachten Miso 18.00

#### 餃子

Gyoza – gebratene Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung 15.00



## メイン

### Hauptgang

しゃぶしゃぶ (お二人様以上)  
牛肉、豚肉、しいたけ、えのき、白菜、野菜、豆腐、うどん  
ごまだれ、ポン酢、ご飯 Pro Person  
Shabu Shabu - Fondue japonaise (ab 2 Personen) 45.00  
Dünn geschnittenes Fleisch, Shiitake, Enoki, Chinakohl, Gemüse,  
Tofu, Udonnudeln, Sesamsauce, Ponzusauce, Reis

### 和風ステーキ

Wafu Steak - Rindersteak nach japanischer Art mit Ponzusauce und  
Yuzukosho, Gemüse und Reis 51.00

### 豚のしょうが焼き

Shoga Yaki – Schweinefleisch in dünnen Scheiben geschnitten  
mit Ingwersauce mit Reis und Spitzkohl 42.00

### 天ぷら

Tempura – Gebackenes Gemüse und Crevetten mit Sauce und Reis 42.00

## シェフのおすすめ

### Guggitalempfehlung

### 和食フェア・フルコース

Japanisches Degustationsmenu 110.00

14 品を 5 つのコースに分けてご提供します。デザート付。  
メインはしゃぶしゃぶか和風ステーキからお選びください。

14 Gerichte, in fünf Gängen serviert, inkl. Dessert

-Menu mit Shabu-Shabu

-Menu mit Wafu Steak

## ご飯

Portion Reis 4.00



## お子様ランチ

### Kinder

ミートボール, ウィンナー, 野菜の天ぷら, ご飯, チューペット

Okosama-Lunch - Hackbällchen, Wienerli, Tempuragemüse,

Reisköpflü und Chu-Pet (Japanisches Wassereis)

15.00

## デザート

### Dessert

自家製抹茶アイスクリーム、あんこ添え

Matchaglace und süsse Azukibohnen

7.00

ゆずシャーベット 柚子の泡添え

Yuzusorbet mit Yuzu Espuma

6.00

黒ゴマパンナコッタ

Goma Panna Cotta - Schwarzes Sesam Panna Cotta

15.00

抹茶ケーキ

Chiffoncake – Luftiger Matchakuchen garniert

12.00

**Bei der Umsetzung unserer Japantage im Guggital hatten wir ganz liebe Hilfe von mehreren in Zug lebenden japanischen Familien.**

**HERZLICHEN DANK FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG!**

**Gerne möchten wir ein paar interessante Links mitteilen:**

-Kona Küche, Michie Matsugane, [www.kona-kueche.com](http://www.kona-kueche.com)

-Japanische Schule Zug ツーク日本語学校, [www.jszug.ch](http://www.jszug.ch)

-[www.intercultural-gruezi.ch](http://www.intercultural-gruezi.ch)



## 食前酒

### Apero:

柚子酒のプロセッコ割り

Yuzu Sake mit Prosecco 10.50

柚子酒ロック

Yuzu Sake auf Eis 8.50

梅酒ロック

Ume-shu Plum wine – Pflaumenwein auf Eis 8.50

ゆずジュース (ノンアルコール)

Yuzusirup auf Eis (alkoholfrei) 4.80

## お飲み物

### Getränke

ジンジャーアイスティー

Ginger Eistee 4.80

日本酒 純米「李白」 島根県

Rihaku (pref. Shimane) - Junmai, Dance of Discovery – Sake pro 1 dl 8.90

キリン 一番搾り

Kirin Ischiban - Japanisches Bier 7.80

ゆずジュース

Yuzusirup auf Eis 4.80

冷たい緑茶

Kalt gezogener Grüntee 4.80

緑茶 (カップ)

Grüntee Tasse 4.80

緑茶 (急須)

Grüntee Portion 9.50

アイスコーヒー

Iced coffee 5.20

抹茶ラテ

Matchalatte 6.50



## 食後酒

### Digestif

ニッカウキスキー「竹鶴ピュアモルト」

複雑にして華麗。

なめらかな口当たり、

さわやかな余韻。

Pure Malt Taketsuru Whisky, non age

4cl 12.50

Nikka

Whisky Blended

Der Nikka Taketsuru Non Age vereint in sich den starken Charakter und dominanten Stil der Yoichi-Brennerei mit der Eleganz und Präzision der Miyagikyo-Brennerei. Er verkörpert die wunderbare Spannung zwischen männlicher Stärke und weiblichem Charme, zwischen Tradition und Innovation.

ニッカウキスキー「竹鶴ピュアモルト」 17年

円熟の深い味わいと

重厚感。

Pure Malt Taketsuru Whisky, 17 J.

4 cl 18.50

Nikka

Whisky Blended

Hier haben wir ein Vatting von Yoichi und Miyagikyo Single Malts, wovon ein hoher Anteil in Sherryfässern reifte. Dies gibt dem Blended Malt seine Tiefe und eine Fülle an Aromen.

## お通し

### Amuse bouche

アスパラガス（白・グリーン）のフリット、抹茶塩添え

Spargeln frittiert mit Matchasalz grün weiss

蛸ときゅうりの酢の物

Suno mono - Gurke mariniert mit Octopus

ごま豆腐

Goma dofu - Sesamtofu

枝豆

Edamame