



maori

PACIFIC RIM CUISINE



maori

Herzlich willkommen im Maori!

Wir freuen uns, Sie im Maori zu begrüßen und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt in der Südsee.

Pacific Rim Cuisine...

...auch **HAWAIIAN FUSION** genannt, ist eine Verschmelzung der polynesischen Küche mit asiatischem, amerikanischem, australischem und neuseeländischem Einfluss. Unsere zentralen Qualitätsanforderungen sind „frisch und knackig vom Markt“, „Lebensmittel aus nachhaltiger Quelle“ sowie „ernährungsbewusst und leicht zubereitet“ - genau so wie in den Ursprungsländern. An erster Stelle steht für uns die ethisch zweifelsfreie Qualität unseres Angebotes.

Mahalo (Herzlichen Dank)...

- ...dass Sie uns heute im Maori besucht haben.
- ...für Ihre konstruktive Kritik und Meinung an unsere Mitarbeiter.
- ...dass Sie uns Ihren Freunden und Bekannten weiterempfehlen.

Stephan Bernet und Team

maori

Pupus (Vorspeisen)

mixed leaf salad.....12

Saisonale, farbige Blattsalate an Sesam-Honig-Dressing mit Gemüseikado und gehackten Curry-Cashews.

ceasar salad.....13

Romanosalat mit gerösteten Knoblauch-Focciacroutons, gehobeltem Parmesan, gebratenem Speck und Ceasar-Dressing.

yakitori.....13

Japanische Pouletspiesschen mit Frühlingsschwabbeln an einer süsslichen Sojasauce.

gyoza

Gebratene, japanische Teigtaschen serviert mit Sojasauce.

pork (5 Stück).....12

vegetable (5 Stück).....12

smoked tatar.....22

Rassig mariniertes Rauchtatar vom Rind mit geschmolzener Kräuterbutter, gehackten Schalotten und Kapernäpfel. Serviert mit Toast und Molokai-Salzbutter.

Hauptspeise.....36

THE PUPU PLATTER

DI E HAWAIIANISCHE VORSPEISEN COMBO
AB 2 PERSONEN.

Chicken Karaage, Yakitori Sticks, Wahine Tiki Rolls, Pork and Vegetables Gyoza, Deep Fried Shrimps. Serviert im original hawaiianischen Puppu-Platter.

pro Person.....19

Maori Signatures

ahi tartare tiki stack.....24

Handgeschnittenes, würziges Thunfischatar getürmt auf Avocadowürfeln mit gebratenem Wackelei und Pestocrostini.

hawaiian poke.....24

Hawaiianisches Nationalgericht. Roher, gewürfelter Thunfisch mit roten Zwiebeln, Wakame, Kirschtomaten, Sesamöl und Sojasauce.

tahitian poisson cru.....19

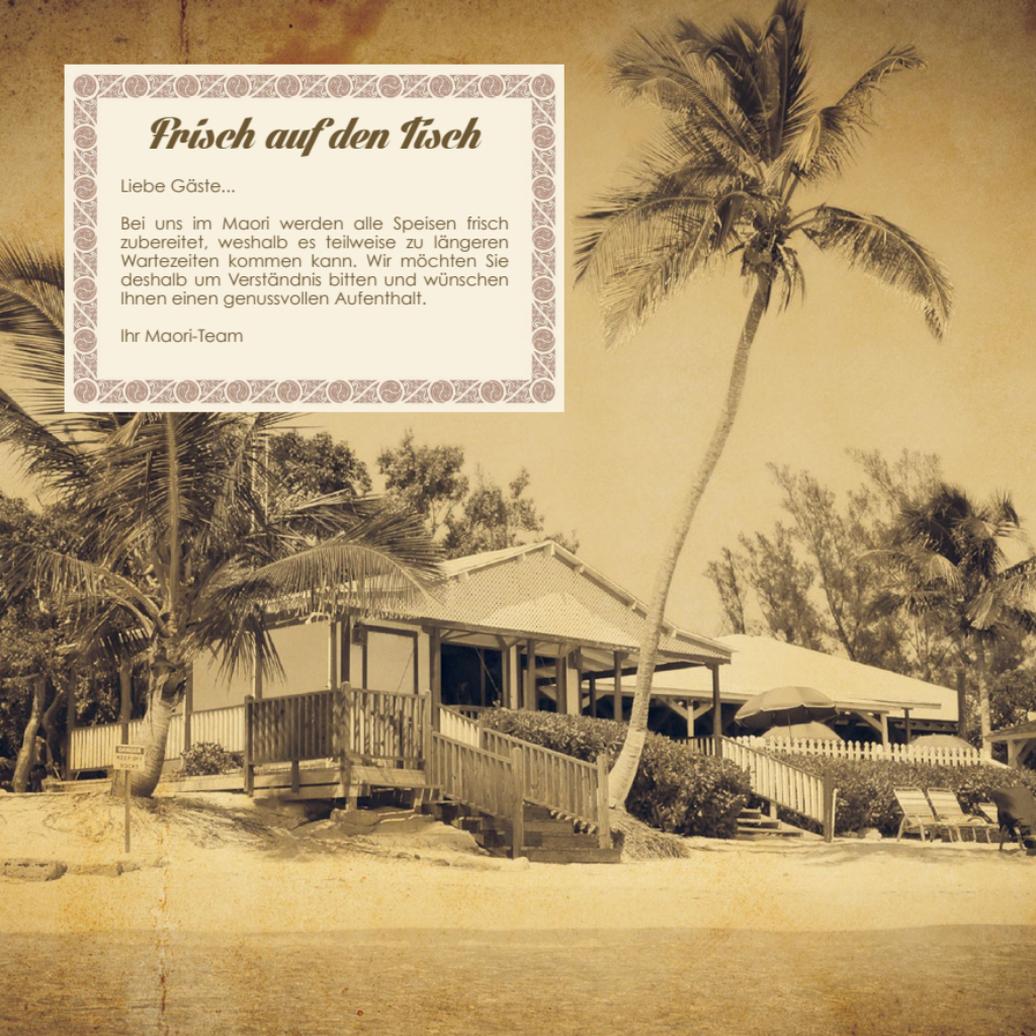
Rohe, mit Limettensaft und Kokosmilch marinierte Tilapia-Fischfiletwürfel mit Kirschtomaten und Chili. Garniert mit Grapefruit- und Orangen. Das Ceviche der Südsee.

Frisch auf den Tisch

Liebe Gäste...

Bei uns im Maori werden alle Speisen frisch zubereitet, weshalb es teilweise zu längeren Wartezeiten kommen kann. Wir möchten Sie deshalb um Verständnis bitten und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihr Maori-Team



Pacific Sushi Rolls

Unsere Inside Out Rolls werden mit Sojasauce, Ingwer und Wasabi serviert.

J.F.C.roll.....6 Stück.....18
Frittiertes Poulet, Teriyaki und Sesam.

black dragon.....6 Stück.....19
Spicy Thunfischtatar, Avocado, Hot Chill, Sesam.

tempura shrimp.....6 Stück.....19
Crevetten, Sweet Teriyaki und Tobiko.

rainbow hill.....6 Stück.....19
Thunfisch, Lachs und Avocado.

smoked salmon.....6 Stück.....18
Rauchlachs, Frischkäse, Rucola und Tobiko.

wahine tiki.....6 Stück.....17
Avocado, Gurken und Karotten.

Sashimi

ahi tatakì.....5 Stk ca.100gr.....22
Kurz angebratener, roher Thunfisch.

tuna sashimi.....5 Stk ca.100gr.....19

salmon sashimi.....5 Stk ca.100gr.....18

KING OF THE WAVES

DA'S MAORI SUSHI BOARD

2 Black Dragon, 2 Wahine Tiki, 2 Tempura Shrimp, 2 Smoked Salmon, 2 Rainbow Hill, 2 J.F.C. Rolls, 2 Ahi Tatakì und 2 Salmon-Sashimi. Total 16 Stück

49

THE BIG ONE

DIE GROSSE MAORI SUSHI COMBO

4 Black Dragon, 2 Wahine Tiki, 4 Tempura Shrimp, 2 Smoked Salmon, 2 Rainbow Hill, 4 J.F.C. Rolls, 4 Aburi Salmon, 4 Vulcano, 2 flamed Salmon und 2 flamed Tuna Sashimi, 2 Ahi Tatakì und 2 Salmon Sashimi. Total 34 Stück

98

Aburi „flamed“ Sushi

ABURI - mit der Gasflamme leicht flambierte Sushis.

aburi salmon.....6 Stück.....19
Lachs, Avocado, Karotten und Gurken.

vulcano.....6 Stück.....22
Thunfisch, Avocado, Karotten und Gurken.

flamed sashimi
Kurz flambierte Sashimi serviert mit Ginger-Soja-sauce.

Salmon.....5 Stück.....19
Tuna.....5 Stück.....20

Hawaiian Fusion

beef and reef.....39

Zartrosa gebratene Rindsfiletstreifen kombiniert mit Black-Tiger Crevetten, Broccoli, Knoblauch und Frühlingszwiebeln. Serviert an einer würzigen, asiatischen Schwarzpeffersauce mit Jasminreis.

teriyaki

Sautierte Pouletbrust- oder Rindshuftstreifen an Teriyaki-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Broccoli und gebratenem Jasminreis.

chicken.....29

beef.....36

surf & turf „asian delight“44

Asiatisches Surf & Turf aus kurz angebratenen Rindsfilet- und Thunfisch TATAKI*. Begleitet von gebratenen Reismudeln mit knackigen Frühlingszwiebeln und Wasabibutter.

* **TATAKI** sind kurz angebratene, lauwarme Fisch- oder Fleischfiletscheiben, welche im Kern noch roh sind.

glazed salmon.....38

Mit Miso-Soja mariniertes Lachsfilet vom Grill, serviert auf Süßkartoffelstock mit farbigem Zwiebelgemüse.

tandoori sesame chicken29

Mit Tandoori marinierte Pouletwürfel, im Wok gebraten mit Akazienhonig und geröstetem Sesam. Serviert mit Jasminreis und Gurkenraita.

maori's white coconut

Hausgemachtes **weisses** Kokoscurry mit frischem Thai-Basilikum, Auberginen und Ananaswürfeln. Serviert mit Jasminreis.

chicken.....29

fish & shrimps.....36

vegetables.....28

wasabi pea crusted ahi.....45

Kurz grillierter Gelbflossen-Thunfisch mit Wasabi-Pistazien Kruste. Angerichtet auf Gemüsebeet mit Soja-Ingwer Sauce und Jasminreis-Timbale.

Asian Style Vegetarian

pad thai..... 26

Gebratene Reismudeln mit Tofuwürfeln und Gemüsestreifen an einer scharf-sauren Tamarinden Fruchtsauce. Gedeckt mit einer kleinen Omelette und serviert mit Limetten, Chili und gehackten Erdnüssen.

yod kana.....25

Kurz geröstete Broccoli-Blätter an einer Austern-Kabu Sauce mit sautierten Baby-Champignons, frittiertem Knoblauch und Cherry Tomaten.

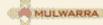
 = leichte Schärfe

maori

Maori Grill

Genießen Sie unser Mulwarra Rindsfilet wahlweise mit Tasmanischer Pfeffersauce, Sauce Béarnaise oder Café de Paris.

filet mignon center cut	150gr.....	37
Australisches Angus Rindsfilet.	200gr.....	49
	300gr.....	69
	400gr.....	89



take your steak surfing...	plus.....	18
----------------------------	-----------	----

Genießen Sie ihr Filet „Surf&Turf“ mit zusätzlichen zwei Riesencrevetten vom Grill.

beer pork rib chop	ca. 350gr.....	44
--------------------	----------------	----

Saftiges Bierschwein-Kotelett vom Wandelerhof Beromünster mit geschmolzener Café de Paris.



king prawns	5 Stück.....	47
-------------	--------------	----

Grosse Black Tiger Shrimps ohne Kopf mit der Schale grilliert. Leicht gratiniert mit Wasabibutter.

maori lamb-rack	ca. 250gr.....	42
-----------------	----------------	----

Grilliertes Lammcaré mit Kräuter-Knoblauchkruste

Side Dishes

french fries Pommes Frites.....	7
sweet potatoes Süsskartoffel Pommes...8	
hawaiian mashed Süsskartoffelstock...8	
fried rice gebratener Reis.....	7
vegetables or salad.....	7

Maori-Special

SURF & TURF PLATTER

Die Maori Fleisch- und Fischplatte ab 2 Personen.

Creekstone Tenderloin, Lamb Chops, spicy Sausage, Chicken Breast, Glazed Salmon, Yellowfin Tuna, King Prawns.

pro Person 68

Luna Beef

CREEKSTONE FARM

100% US PRIME Black Angus

Die Tiere leben im Einklang mit der Natur im Mittleren Westen der USA. Das Fleisch wird ohne Hormone, Antibiotika und ohne Leistungsförderer erzeugt, ist butterzart und hat einen richtig authentischen Fleischgeschmack.

tenderloin	200gr.....	59
striploin	350gr.....	69

gentlemen's choice

US Prime Striploin vom Grill mit schwarzem Pfeffer und hawaiianischem Meersalz. 800gr. purer Fleischgenuss für 2 Personen.

pro Person 75

Unsere Garstufen

rare blutig im Inneren und noch fast roh
medium rare blutig, kurz angebraten
medium Kern rosa, wenig Fleischsaft
medium well Fast durchgebraten
well done durchgebraten

maori

Sweets

chocolate cake (15 Min).....13

Frisch gebackenes, lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Schlagrahm.

mit einer kleinen Kugel Vanille Glace.....15

black&white.....13

Duo von weissen und dunklen Schokoladen Brownies serviert mit Schlagrahm.

mit einer kleinen Kugel Vanille Glace.....15

pineapple cheesecake.....12

Der hawaiianische Ananas-Cheesecake garniert mit Himbeersauce.

Ice Cream

ice cream.....pro Kugel.....4.90

Swiss Chocolate

Vanilla Dream

Macadamia

Stracciatella

sorbets.....pro Kugel.....4.90

Zitrone & Limette

Passionsfrucht & Mango

Raspberry & Strawberry

hula pie.....14

Hawaiianische Eisbombe aus Macadamia Ice Cream mit warmer Schokoladensauce, zerstoßenen Macadamia-Nüssen und Schlagrahm. Der Klassiker aus dem Duke's Waikiki.

coconut parfait.....14

Hausgemachtes Kokosparfait mit Ananas, Macadamia-Krokant und leicht gesalzener Caramelsauce.

lilikoi pineapple.....14

Caramelisiertes Ananascarpaccio mit Passionsfrucht-Sorbet.

Caffee von Caffetino



Café / Espresso.....4.80

Doppelter Espresso.....5.50

Latte Macchiato.....6.50

Cappuccino.....6.50

Schale.....5.50

Carajillo.....7.50

Coretto Grappa.....7.50

Café Maori.....8.50



MAORI · RESTAURANT & BAR · BERNSTRASSE 15 · CH-8952 SCHLIEREN · PHONE +41 44 730 10 16 · WELCOME@MAORI.CH · WWW.MAORI.CH