

Haku Izakaya Konzept geht in die zweite Runde!

IZAKAYA zum Sharing

*Am einfachsten lässt sich „Izakaya“ mit gemeinsam geniessen beschreiben.
Rundum den mit japanischen Spezialitäten.
Iss was du magst und fordere heraus was du noch nicht kennst,
das ist „Izakaya“.*

*Unsere Izakaya-Gerichte servieren wir in kleinen Portionen,
sodass Ihr von allem probieren könnt.*

*Wenn Ihr zu zweit da seid, empfehlen wir Euch 6 Gerichte zum Teilen,
und im Anschluss unsere feinen Desserts.*

Guten Appetit!!!!

Sake & Rosé Champagner Begleitung

Dassai Junmai Daiginjo 45	88 /Fl statt 98
DE SAINT GALL Rosé Premier Cru	109 /Fl statt 139



IZAKAYA Degustation Menu zum Sharing ab 2Personen

KLASSIKER

für 2Personen

Edamame

Leicht gesalzene grüne
Sojabohnen

Takoyaki

Oktopusbällchen | Haus-Sauce | Mayonnaise
Bonito-Flocken | Aonori (4Stk.)

Ebi

Black Tiger Crevetten (4Stk)
nach Teriyaki Art

Tori Karaage

Frittiertes mariniertes Poulet

Maguro Tatar Spicy

Pikantes Thunfisch Tatar
Spicy-Haus-Sauce

Gyoza (Gedämpft)

Japanische Ravioli gefüllt mit
Pouletfleisch (6Stk.)

California Roll 8Stk

Krabben | Avocado
Gurken | Tobiko

Bao

Bao Buns (2Stk.)

CHF 69 / pro Person

OMAKASE Gourmet

für 2Personen

Swiss Wagyu Carpaccio Yukke

Carpaccio von Swiss Wagyu-Beef
Gurken | Haus-sauce

Rainbow 4Stk

Krabben | Thuna | Lachs | Kingfisch
Crevetten | Avocado | Gurken

Suzuki

Pochiertes Wolfsbarschfilet | Konbu
Yuzu-Pfeffer | Shiso
Wassermelonenrettich

Yakiniku Ojo de Agua AR 100g

Rinds Rib Eye Ojo de Agua AR nach Yakiniku Art
Sauerrahm-Wasabi Dip

Aka Ebi Aburi

Gambero Rosso flambiert | Yuzu-Vinaigrette
Trüffel | Gurken | Cherry-Tomaten | Shiso

Spicy Thuna Crunch 4Stk

Spicy Thuna | Avocado | Crunch

Zuke Sashimi Salat

Thuna | Lachs | Kingfisch | Hausmarinade
Gurke | Algen-Bouquet

Bao

Bao Buns (2Stk.)

CHF 84 / pro Person

OMAKASE CHEF Izakaya zum Sharing

CHEF EMPFEHLUNG

OSUSUME

逸品

Yume Tofu Tamago Suppe

Feine klare Suppe | Frischer Momen Tofu
Algen | Onsen-Ei | Frühlingszwiebeln 12.50

Swiss Wagyu Carpaccio Yukke

Carpaccio von Swiss Wagyu-Beef
Gurken | Haus-sauce 26.50

Aka Ebi Aburi

Gambero Rosso flambiert | Trüffel
Yuzu-Vinaigrette | Gurken
Cherry-Tomaten | Shiso 32.50

Zuke Sashimi Salat

Thuna | Lachs | Kingfisch | Hausmarinade
Gurke | Algen-Bouquet 22.50

Extra Onsen-Ei 3.50

Suzuki

Pochiertes Wolfsbarschfilet
Konbu | Yuzu-Pfeffer-Sauce | Shiso
Wassermelonenrettich 25.50

Shika

Rosa gebratener Rehrücken (AT)
Honig-Teriyaki | Wasabi-Butter
Kräuterseitling | Shitake 34.00

Uzura Renkon

Wachtelbrüste (FR) | Lotuswurzel | Aonori
Shichimi | Haus-Sauce 23.50

Tako Karaage

Frittierte marinierte Oktopus-Arme 14.50

Yume Tofu Katsu

Yume Tofu im Knuspermantel
Haus-Sauce 18.50

Yakiniku Ojo de Agua

Rinds Rib Eye Ojo de Agua (AR)
nach Yakiniku Art
Sauerrahm-Wasabi Dip Ganz (200g) / 46.50
Halb (100g) / 24.50

Izakaya zum Sharing

KLASSIKER

Edamame

Leicht gesalzene grüne Sojabohnen 10.00

Edamame Spicy

Leicht gesalzene grüne Sojabohnen
Shichimi | Chiliöl 11.00

Maguro Tatar Spicy

Pikantes Thunfisch Tatar
Spicy-Haus-Sauce 18.50

Gyoza (Gedämpft)

Japanische Ravioli gefüllt mit Pouletfleisch
(5Stk.) 14.50

Tori Karaage

Frittiertes mariniertes Poulet 18.50

Kaiso Salat

Bunter Blattsalat | Algen-Bouquet
Cherry-Tomaten | Hausdressing 14.50

Kamo Yuzu-Ponzu

Rosa gebratene Entenbrust
Yuzu-Ponzu-Sauce 16.50

Agedashi Tofu

Gebackener Tofu | Marktgemüse | Haus-Sauce
Rettich | Ingwer | Frühlingszwiebel 16.50

Takoyaki

Oktopusbällchen | Haus-Sauce | Mayonnaise
Bonito-Flocken | Aonori (4Stk.) 12.50

Miso Shiru

Miso-Suppe | Algen | Tofu 8.00

Teriyaki

Ebi

Black Tiger Crevetten nach Teriyaki Art Ganz 39.50 / 6Stk
Halb 20.50 / 3Stk

Tori

Swiss Gourmet Poulet nach Teriyaki Art Ganz 33.50
Halb 17.50

Tofu

Yume Tofu nach Teriyaki Art Ganz 29.50
Halb 15.50

Shake

Lachsfilet nach Teriyaki Art Ganz 35.50
Halb 18.50

Beilagen

Japanreis 5.00
Nudeln 5.00
Bao 5.00

Sushi

Nigiri

Sushi ab 2Stk



Maguro

Thuna pro Stück 5.00

Hamachi

Kingfisch pro Stück 5.00

Unagi

Aal pro Stück 6.00

Shake

Lachs pro Stück 5.00

Ebi

Crevetten pro Stück 5.00

Inari

Frittierte Tofutasche pro Stück 4.50

Aburi Nigiri

Sushi ab 2Stk

Maguro Aburi

Thuna flambiert pro Stück 5.50

Hamachi Aburi

Kingfisch flambiert pro Stück 5.50

Shake Aburi

Lachs flambiert pro Stück 5.50

Hosomaki

Sushi 6Stk



Tekka Maki

Thuna 12.00

kappa Maki

Gurken 10.00

Shake Maki

Lachs 12.00

Avocado Maki

Avocado 10.00

Sushi / Sashimi

Uramaki

Sushi 8Stk / 4Stk



California

Krabben | Avocado 29.00 / 8Stk
Gurken | Tobiko 15.00 / 4Stk

Spicy Thuna Crunch

Spicy Thuna | Avocado 29.00 / 8Stk
Crunch 15.00 / 4Stk

Rainbow

Krabben | Thuna | Lachs 34.00 / 8Stk
Kingfisch | Crevetten 18.00 / 4Stk
Avocado | Gurken

Ebi Ten

Crevetten Tempura 29.00 / 8Stk
Gurken | Sesam 15.00 / 4Stk

Vegi

Vegi Roll des Tages 24.00 / 8Stk
13.00 / 4Stk

Sashimi

Maguro

Thuna 3Scheiben 15.50

Shake

Lachs 3Scheiben 14.00

Hamachi

Kingfisch 3Scheiben 16.00



Sushi / Sashimi / Donburi

Sashimi Moriawase



Hana

3 Thuna | 3 Lachs | 3 Kingfish 39.00

Himawari

7 Thuna | 7 Lachs | 7 Kingfish 79.00

Sushi Moriawase



Sakura

6 Nigiri | 8 Uramaki | 6 Hosomaki 59.00

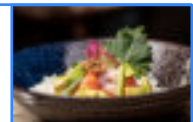
Sushi & Sashimi



Haku Special für 2 Personen

8 Nigiri | 8 Uramaki | 6 Hosomaki | 12 Scheiben Sashimi 111.00

Donburi



Zuke Don

Thuna | Lachs | Kingfish | Avocado
Gurken | Haus-Sauce | Sushireis
Onsen-Ei 38.00

Yasai Don

Tofu | Avocado | Edamame | Takuan
Haus-Sauce | Sushireis 29.00

Unagi Kabayaki Don

Grillierter Aal | Haus-Sauce Ganz 59.00
Japan Reis Halb 37.00

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch: Schweiz / Argentinien | Poulet: Schweiz | Hummer: Kanada | Lachs: Schottland | Crevetten: Vietnam
Thunfisch: Western Central Pacific | Kingfish: Dänemark / Japan | Entenbrust: Frankreich