



Churrasco

STEAK & NIKKEI CUISINE
ZÜRICH

NIKKEI CUISINE

1889 reisten fast 7000 japanische Bergleute und Eisenbahner, angezogen vom Versprechen von Arbeitsplätzen, nach Peru. Bei ihrer Ankunft begannen sie, japanisches Essen mit den ihnen zur Verfügung stehenden peruanischen Zutaten zu kochen und kreierten Gerichte, die die Einfachheit und Präzision japanischer Kochtechniken mit den Andenknollen, Chilis und frischen Meeresfrüchten Perus verbanden, es entstand die NIKKEI-Küche.

Bevor die Japaner mit den reichhaltigen Meeresfrüchten an der peruanischen Küste zu kochen begannen, galten Jakobsmuscheln, Aal, Muscheln und Thunfisch als weitgehend unerwünschte Lebensmittel.

Der Aufstieg von Nikkei schuf nicht nur eine neue Art der Gastronomie, sondern trug auch dazu bei, Meeresfrüchte zu einem peruanischen Grundnahrungsmittel zu machen.

Seit seiner Gründung ist NIKKEI ein Dialog zwischen der peruanischen und japanischen Kultur. Peru hat heute die zweitgrösste japanisch stammende Bevölkerung Südamerikas.

Ein bemerkenswerter Lieferant der Nikkei Küche ist Nobu Matsuhisa, der seit Ende der 1980er-Jahre in seinen verschiedenen Nobu-Restaurants auf der ganzen Welt Elemente dieser Fusion verwendet.

Argentinische Steaks und US Dry Age-Beef:

Unsere Argentinischen Steaks stammen von jungen Stieren aus dem Pampas Tal welche ausschliesslich mit dessen Kräutern und Gräsern ernährt werden. Die Lange reise von den Pampas bis an ihren Tisch garantiert einen noch schmackhafteren Geschmack des Fleisches.

Als erstes Restaurant in der Stadt Zürich reifen wir unser US Dry Aged Beef, welches wir, wenn möglich aus hormonfreien gezüchteten Rindern im Haus selber reifen.

Churrasco Steak & Nikkei Cuisine, steht für eine Fusions- Küche aus der Besten Qualität an Fleisch und der Kochkunst der Nikkei.

NIKKEI CUISINE

In 1889 nearly 7,000 Japanese miners and railroad workers traveled to Peru, attracted by the promise of jobs. Upon arrival, they began to cook Japanese food using the Peruvian ingredients at their disposal and created dishes that combined the simplicity and precision of Japanese cooking techniques with the Andean bulbs, chillies and fresh seafood of Peru, creating the Nikkei cuisine.

Before the Japanese started cooking the abundant seafood on the Peruvian coast, scallops, eel, clams and tuna were considered largely undesirable foods.

The rise of Nikkei not only created a new style of gastronomy, it also helped make seafood a Peruvian staple food.

Since its inception, Nikkei has been a dialogue between Peruvian and Japanese cultures.

Today Peru has the second largest Japanese population in South America.

A notable supplier of Nikkei cuisine is Nobu Matsuhisa, who has been using elements of this fusion in his various Nobu restaurants around the world since the late 1980s.

Argentine steaks and US dry age beef:

Our Argentine steaks come from young bulls from the Pampas Valley which are fed exclusively with its herbs and grasses. The long journey from the pampas to your table guarantees an even tastier taste for the meat.

As the first restaurant in the city of Zurich, we ripen our US dry aged beef, which we ripen in-house, if possible from hormone-free cattle.


Churrasco Steak & Nikkei Cuisine, stands for a fusion cuisine from the best quality meat and the culinary art of the Nikkei.

Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicemitarbeiter mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung.

Dear guests, prior to ordering please let us know about allergies or intolerances. Our staff will gladly assist you with additional information about ingredients and preparation of our dishes.

LEGENDE INHALTSSTOFFE

LEGEND OF ALLERGENIC SUBSTANCES


-  *Glutenhaltige Getreide* / Gluten containing cereal
-  *Krebstiere* / Crustaceans
-  *Eier* / Eggs
-  *Fische* / Fish
-  *Erdnüsse* / Peanuts
-  *Sojabohnen* / Soybeans
-  *Milch (Laktose)* / Milk (lactose)
-  *Schalenfrüchte (Nüsse)* / Nuts
-  *Sellerie* / Celery
-  *Senf* / Mustard
-  *Sesam* / Sesame
-  *Schwefeloxid, Sulfite* / Sulfur oxide, sulfites
-  *Lupinen (Hülsenfrüchte)* / Lupins
-  *Weichtiere* / Molluscs
-  *Knoblauch* / Garlic
-  *Roher Alkohol* / Raw Alcohol
-  *Hülsenfrüchte* / Legume

Ensalada & Snacks

EDAMAME

Meersalz / Seasalt

11.00

Chili-Knoblauch / Chili-Garlic 

12.00

CHEF SALAD

22.00

Gemischte Blattsalate / Rucola / Tomate / Fetakäse / Cranberry / Pinienkerne / Hausdressing
Mixed Leaf Salads / aragula / tomatoes / feta cheese / cranberry / pine nuts / house dressing



STEAK SALAD

25.00

Flambiertes Rindfleisch / gemischte Blattsalate / Rucola / Hausdressing
Flamed Beef / mixed leaf salad / aragula / house dressing



BUFALA «NIKKEI»

25.00

Burrata / Cherry Tomaten / Cashew Pesto
Burrata / Cherry tomatoes / Cashew Pesto



PULPO SALAD «PERU»

32.00

Pulpo / Blattsalate / Gurke / Mango / Sesam
Pulpo / Leaf Salads / Cucumber / Mango / sesame



WAGYU BAO

40.00

Scheiben vom Wagyu-Filet / Pickles / Spicy Mayonnaise
Slices of Wagyu- Filet / pickles / spicy mayo



EMPANADAS «GAUCHO STYLE»

19.00

Rindfleisch-Oliven-Füllung / Sauerrahm
Beef- Olive filling / Sour Cream



GAMBA TEMPURA

29.00

Wilde Garnelen / Spicy-Mayonnaise
Wild Prawns / spicy Mayo



GYOZA VEGETARIANO

24.00

Karotte / Sellerie / Kohl / Gyoza Sauce
Karrot / cellery / cabbage / Gyoza sauce



BEEF GYOZA

30.00

Rindfleisch / Ingwer / Hoisin-Sauce
Beef / Ginger / Hoisin Sauce



Crudos & Ceviche

BUTTER LOBSTER SOUP 19.00

Hummer Bisque / Garnelle / Milch Schaum / Kerbel
Lobster cream soup / prawn / milk foam / chervil



SCALLOP CEVICHE «NEW STYLE» 35.00

Jakobsmuscheln Ceviche / Tomaten- Ingwer Salsa / Jalapeño Sauce
Scallops ceviche / tomatoe ginger salsa / jalapeño sauce



LUBINA CEVICHE «PERUANO» 29.00

Wolfsbarsch / gerösteter Mais / Avocado / Kumquats / Mango
seabass / roasted corn / avocado / kumquats / mango



KINGFISH TIRADITO 30.00

Königsmakrelle / Trüffel- Ponzu / Limette / Momiji-Oroshi
Kingfish / truffle ponzu / lime / momiji oroshi



SALMON TIRADITO 30.00

Lachs / Passionsfrucht / Honig- Ponzu / Kartoffel Chips / Jalapeños
Salmon / Passion Fruit / Honey ponzu / potatoe chips / jalapeños



TARTARE THUNA OR SALMON 26.00

Thunfischwürfel oder Lachswürfel / Avocado / Mais / Tartarsauce
Thuna or salmon / avocado / corn / tartar sauce



BEEF CARPACCIO «SIMON STYLE» 36.00

Handgeklopftes & geflammtes Bife de Lomo / Rucola / Trüffel-Mayonnaise
Hand-tapped & flamed bife de lomo / aragula / truffle-mayonnaise



GAMBAS «CORAZON» 32.00

Sautierte Garnellen / Zirtusfrucht Salsa / Jalapeño/ Knoblauch
sauteed prawns / citrus fruit salsa / jalapeno / Garlic



BEEF TATAKI «NIKKEI» 32.00

Grillierte Ridsfilet Scheiben / Ponzu / Shichimi / Schnittlauch
Grilled slices beef filet / ponzu / shichimi / chive



Kids-Menu

CHICKEN NUGGETS 17.00 SOBA NUDELN 19.00

Mit Pommes Frites
With french fries



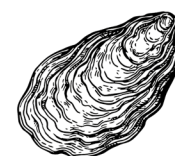
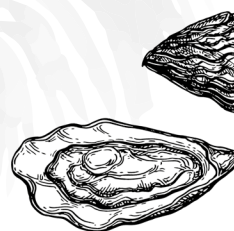
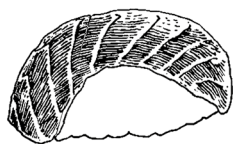
Soba Nudeln / Rind / Gemüse
Soba noodles / beef / vegetables



Sashimi & Nigiri & Oysters

Unsere Produkte / Our products :

	SASHIMI <i>3 Schnitte pro Sorte</i> 3 cuts per variety	NIGIRI <i>je 2 Stück pro Sorte</i> 2 pieces per variety
Thuna <i>Thunfish</i>	19.00	17.00
Salmon <i>Lachs</i>	17.00	15.00
Scallop <i>Jakobsmuschel</i>	20.00	17.00
Seabass <i>Wolfsbarsch</i>	17.00	15.00
Unagi (Eel) <i>Unagi (Aal)</i>	19.00	17.00
Nigiri Aburi <i>Geflämmte Nigiri</i>		+ 1 CHF



OYSTER`S

KRYSTAL NO. 2

GILLARDEAU NO. 2

1 STÜCK
1 PIECE

3 STÜCK
3 PIECES

6 STÜCK
6 PIECES

10.00

26.00

55.00

13.50

41.00

78.00

Serviert auf Crushed Ice mit Schallotten Vinaigrette
Served on crushed ice with shallot vinaigrette



Sushi Rolls

CALIFORNIA

Schneekrabbe / Avocado / Tobiko / Wasabi-Mayonnaise
Snow crab / avocado / tobiko / wasabi mayo



31.00

SPICY TUNA

Thunfisch / Rucola / Gurke / Shichimi / Spicy Mayonnaise
thuna / aragula / cucumber / shishimi / spicy mayo



30.00

CHURRASCO BEEF

Flambiertes Rindsfilet / Spargel-Tempura / Avocado / Trüffel-Mayonnaise
Flamed beef / asparagus tempura / avocado / truffle mayo



35.00

CRISPY SALMON

Tempura Roll mit Lachstartar / Lauch / Spicy-Mayonnaise
tempura roll with salmon tartare / leek / spicy mayo



26.00

PRAWN MAKI «NIKKEI»

Knusprige Tempura- Garnelen / Avocado / Mais / Tobiko / Spicy-Mayonnaise / Unagi Sauce / Minze
crispy prwan tempura / avocado / corn / tobiko / spicy mayo / unagi sauce / mint



28.00

AMAZONAS ROLL

Thunfisch / Königsmakrelle / Garnelle / Avocado / Apfel / Jalapeños / Kokos-Ingwer Sauce / scharfe Mayonnaise
Tuna / Kingfish / prawn tempura / avocado / apple / jalapeños / coconut-ginger sauce / spicy mayo



36.00

DRAGON ROLL

Unagi Fisch / Crevetten- Tempura / Avocado / Unagi Sauce / Trüffel- Mayonnaise
Eel / Prawn Tempura / avocado / unagi sauce / truffel mayo



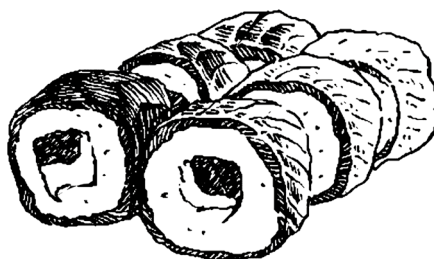
42.00

VEGI FUTO MAKI

Takuan / Avocado / Spargeln / Gurke / Kampio(japanischer Kürbis) / Sesam Dressing / Mais
Takuan / Avocado / Asparagus / Cucumber / Kampio(japanesse pumpkin) / sesame dressing / corn



24.00



Platos Principales

BBQ LAMBRACKS

Butterzarte Lammkotletten / Aji panca Sauce
Tender grilled lamb chops / Aji panca sauce



50.00

BABY CHICKEN «LIMA»

Grilliertes Perlhuhn / Miso / Chilli / Zitronengras / Ingwer
Grilled guinea fowl / miso / chilli / lemon grass / ginger



45.00

GRILLED SALMON TERIYAKI

Schottisches Lachsfilet / Teriyaki
Grilled Scottish salmon fillet / teriyaki



40.00

BUTTERFLY SEABASS

Wolfbarsch / Winter Kräuter / Sesam / Limette / NIKKEI Sauce
Seabass / winter herbs / sesame / lime / nikkei sauce



49.00

PULPO «AJI AMARILLO»

PULPO / Schwarzer Knoblauch / Aubergine / Miso
Pulpo / black Garlic / egg plant / miso



59.00

MISO BLACK COD «TRADITIONELL»

Black Cod / Miso / Yuzu



70.00

Platos Vegetariano

YAKISOBA

Soba-Nudeln, Gemüse
Soba noodles, vegetables

With Prawn

+13.00

With Beef

+15.00



«GREEN MOUNTAIN» VEGAN STEAK, 200 G

mit Soja-Proteinen «Ob mit oder ohne Fleisch hauptsache gut»
based on soy and wheat protein «With or without meat. The main thing is good!»



41.00

Argentinische Steaks

	180 G	250 G	400 G
BIFES DE CHORIZO	48.00	59.00	89.00
<i>Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus</i> The traditional entrecôte Pampas-Beef Black-Angus			
BIFE DE LOMO	57.00	70.00	99.00
<i>Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus</i> The most delicate fillet piece Pampas-Beef Black-Angus			

LOMO DE ARGENTINO

RINDS-FILET BLACK ANGUS AM STÜCK

serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

BEEF FILLET BLACK ANGUS IN «ONE PIECE»

Served with different sides and sauce

600 G

1-2 Personen, inkl. 2 Beilagen
1-2 people, incl. 2 sides

160.00

1200 G

2-4 Personen, inkl. 4 Beilagen
2-4 people, incl. 4 sides

320.00

1800 G

4-6 Personen, inkl. 6 Beilagen
4-6 people, incl. 6 sides

480.00

SURF & TURF

43.00

Zusätzlich zu unseren Steaks als Surf & Turf geniessen
MIT GRILLIERTEM HUMMERSCHWANZ

Additional to our Steak you can enjoy them also as a Surf & Turf
WITH LOBSTER TAIL








US Beef

	250 G	400 G
U.S. BIFE DE ANCHO	72.00	100.00
<i>Marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Rindshohrücken vom Black-Angus Rind</i> Marbled Rib Eye Steak Black-Angus		
USDA PRIME FILET-STEAK		pro/per 100 G
Minimum 150 g		48.00
<i>Black Angus Beef USA Prime Qualität</i> Black Angus Beef USA Prime Quality		
CHURRASCO'S DRY AGED BEEF SELECTION		30 DAYS pro/per 100 G
BONE IN RIB-EYE STEAK		27.00
Minimum 400 g		
<i>Black Angus Beef USA Hohrücken</i> Black Angus Beef USA		
NEW YORK CLUB-STEAK		27.00
Minimum 400 g		
<i>Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen</i> Black Angus Beef USA Entrecôte on the bone		
PORTERHOUSE-STEAK		30.00
Minimum 400 g		
<i>Black Angus Beef USA T-Knochen Filet-Entrecôte</i> Black Angus Beef USA T-bone fillet entrecôte		

ACOMPANIAMENTOS

french fries  	8.50	grilled soy mushrooms 	9.50
<i>Pommes Frites</i>		<i>Grillierte Soya-Champignons</i>	
Truffle fries   	14.50	Mashed potatoes with truffle  	14.50
<i>Trüffel Pommes frites</i>		<i>Getrübelter Kartoffelstock</i>	
leaf spinach with garlic butter 	9.50	daily vegetables   	9.50
<i>Blattspinat mit Knoblauch-Butter</i>		<i>Tages Gemüse</i>	
sweet potatoe fries  	11.50	Baked Potato with sour cream 	8.50
<i>Sweet Potato Fries</i>		<i>Baked Potato mit Sour Cream</i>	
corn on the cub 	9.50	Grilled vegetables	15.00
<i>Grillierte Maiskolben</i>		<i>Grillgemüse</i>	
argentinian butter rice 	7.50	Soba noodles with vegetables	13.00
<i>Argentinischer Butterreis</i>		<i>Soba Nudeln mit Gemüse</i>	
		    	

SAUCEN

Schalott-Malbec-Jus  	Trüffel-Mayonnaise 	<i>Jede weitere Sauce / Every extra sauce</i> + 3.50
Béarnaise-Sauce  	Wasabi-Mayonnaise 	
Spicy-Mayonnaise 		

Kobe & Wagyu

AGRICOLA MOLLENDO WAGYU FILET-STEAK

Minimum 100 g

pro/per 100 G

90.00

Mollendo Wagyu Beef hat sich dank seines unvergleichlichen Geschmacks, seiner Textur und Zärtlichkeit weltweit einen Namen gemacht

Thanks to his unmistakable beef texture, taste and tenderness, Agricola Mollendo has reached throughout the years a worldwide recognition for his quality

JACKS CREEK WAGYU RIB EYE-STEAK BMS 9+

pro/per 100 G

125.00

Jack`s Creek Wagyu bietet das nahezu identische Geschmackserlebnis wie bei original Kobe-Rindern. Der Fettanteil ist geringer als bei Kobe-Rindern und wurde so der sich wandelnden Nachfrage insbesondere Europäischer Steakliebhaber angepasst. Die DNA ist 98% Kobe-Rind.

Jack`s Creek offers the same tasting experience original Kobe does. The amount of fat in the beef is lower in order to follow up a more european taste style.

KOBE FILET KAGOSHIMA

60 G

120 G

160 G

118.00

220.00

295.00

Ein sehr spezielles und rares Filetstück

Ob Klassisch oder auf Churrasco Style – am Tisch flambiert

Das legendäre Kobe Beef – eines der exklusivsten Lebensmittel überhaupt. Die strengen Richtlinien besagen, dass ein Kobe Rind von Geburt an bis zur Schlachtung in der Hyogo leben muss. Die sensationelle Marmorierung macht das Fleisch zu einer Delikatesse, die im Mund zergeht.

A very special and rare fillet piece

Enjoy our Kobe classic grilled or Churrasco Style show cooked on table.

The Legendary Kobe beef one of the most exclusive product. The Strict Guidelines state that a Kobe cattle must live in the Hyogo from birth to slaughter. The sensational marbling makes the meat a delicacy that melts in the mouth.



Chef's Sharing Plates

CHEF'S NIKKEI STARTERS

P. PERSON: 36.00

Minimum: 4 Personen / 4 people

Wagyū Bao, Beef Gyoza, Crevetten tempura, Ceviche und Chef's Salat



«OMAKASE» SUSHI & SASHIMI PLATE

Minimum: 2 Personen / 2 people

ALS VORSPEISE

P. PERSON: 50.00

ALS HAUPTGANG

P. PERSON: 75.00

*Omakase, eine Tradition aus der japanischen Küche, lassen sie sich von unserem Sushi-Meister überraschen.
(Bitte teilen sie dem Service-Mitarbeiter Allergien und Unverträglichkeiten mit!)*

Omakase, a tradition from Japanese kitchen, let them be surprised by our sushi master.
(Please tell the service employee allergies and intolerances!)

Mains

NIKKEI SHARING PLATE

390.00

500 g Lomo de Argentino / 500g US Bife de Ancho / 250g Miso Black Cod

Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen
For 4 people inkl. 4 Side dishes and sauces

DRY AGE PLATE

Bone in Rib Eye, New York Club-Steak und Porterhouse-Steak

1200 g *für 4 Personen inkl. 4 Beilagen*
for 4 people incl. 4 sides

340.00

+300 g *pro Person inkl. 1 Beilage*
per person incl. 1 side

85.00

«CHURRASCO» SPECIAL PLATE

540.00

300 g Wagyu Filet
600 g Dry Aged Beef
400 g Lomo de Argentino

Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen
for 4 people incl. 4 sides

«CHURRASCO» BEST OF PLATE

P. PERSON: 235.00

Jack Rib Eye / USDA Prime Filet-Steak / Dry Age Porterhouse

300 g *pro Person inkl. 2 Beilage*
per person incl. 2 side

Minimum: 2 Personen / 2 people

Besserts

SYMPHONIE OF CHEESE

Verschiedene Halbhart- und Weichkäse / Honig / Nüssen
Various semi-hard and soft cheeses / honey / nuts



16.00

MOUSSE AU CHOCOLATE «NEW STYLE»

Toblerone / Früchte / Rahm
Toblerone chocolate / fruits / cream



17.00

TIRAMISU MEET ICE

Matcha Tee / Erdbeer- Himbeer Sorbet
matcha tea / strawberry- raspberry sorbet



17.00

BAKED CHEESECAKE «GRANDMOTHER STYLE»

Baked Cheesecake / Saisonale Früchte
Baked cheesecake / seasonal fruits



17.00

CHOCOLATE LAVA CAKE

Warmer Schoggi Kuchen / Vanille Eis (Glutenfrei)
Chocolate lava cake / vanilla ice cream (Gluten Free)



18.00

DULCE DE LECHE

Brandteigkrapfen / Dulce de Leche / Meringue / Vanille Eis
Choux pastry dough / Dulce de Leche / Meringue / vanilla ice cream



19.00

FLAMED PINEAPPEL

Gebrannte Ananas Carpaccio / Kokos / Passionsfrucht
Flamed Pineappel Carpaccio / Coconut / passionfruit



19.00

FROZEN & CREAMY

MOCHIS

Kokos / Coconut Himbeer / Raspberry Mango / Mango Haselnuss / Hazelnut
Cheesecake / Cheesecake Passionsfrucht / passionfruit



JE 6.00

ICECREAM

Vanille / Vanilla Schokolade / Chocolate



JE 6.00

SORBETS

Zitrone / Lemon Erdbeer- Himbeere / Strawberry- Raspberry Cassis Sorbet / black currant
Mango-Passionsfrucht / mango-passionfruit



JE 6.00

FLEISCHHERKUNFTSDEKLARATION

MEAT ORIGIN DECLARATION

<i>Rindfleisch</i>	<i>Argentinien / USA / Australien</i>	Beef	Argentina / USA / Australia
<i>Rind Dry Aged</i>	<i>USA</i>	Beef Dry Aged	USA
<i>Wagyu</i>	<i>Chile / Japan / Australien</i>	Wagyu	Chile / Japan / Australia
<i>Lamm</i>	<i>Australien / Neuseeland</i>	Lamb	Australia / New Zealand
<i>Pouletfleisch</i>	<i>Schweiz</i>	Chicken	Switzerland
<i>Kobe</i>	<i>Japan</i>	Kobe	Japan

LDV-Deklaration: Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein.
LDV Declaration: Can be made with antibiotics and / or other antimicrobial performance enhancers.

FISCHHERKUNFTSDEKLARATION

FISH ORIGIN DECLARATION

<i>Jakobsmuschel</i>	<i>Atlantik</i>	Scallop	Atlantic
<i>Thunfisch</i>	<i>Indischer Ozean</i>	Tuna	Indian Ocean
<i>Königsmakrelle *</i>	<i>Australien / Neuseeland</i>	Kingfish *	Australia / New Zealand
<i>Wolfsbarsch *</i>	<i>Griechenland / Spanien</i>	Sea Bass *	Greece / Spain
<i>Lachs *</i>	<i>Schottland</i>	Salmon *	Scotland
<i>Garnellen</i>	<i>Vietnam</i>	Shrimp	Vietnam
<i>Schneekrabbe *</i>	<i>Nordsee</i>	Snow crab *	North Sea
<i>Unagi-Fisch *</i>	<i>China</i>	Unagi fish *	China
<i>Pulpo</i>	<i>Mittlerer Ost Atlantik</i>	Pulpo	Middle East Atlantic
<i>Black Cod</i>	<i>Nord Ost Pazifik</i>	Black Cod	North East Pacific
<i>Austern</i>	<i>Bretagne</i>	Oysters	Bretagne

**Aus Aquakultur*

** from aquaculture*

