

# MENU

TRADITIONAL JAPANESE CUISINE

Fujiya of Japan

@fujiyaofjapan #fujiyaofjapan



# TEPPANYAKI MENU

## I. VORSPEISE INKLUSIVE

- |   |      |  |
|---|------|--|
| 1.1. SASHIMI TO SUSHI<br>Sashimi · Sushi  | oder | MATAWA HARUMAKI<br>hausgemachte Frühlingsrolle<br><i>home-made vegetable spring roll</i> |
| 1.2. SALADA MATAWA<br>Marktsalat · Sesamdressing<br><i>mixed greens · sesame dressing</i> | oder | MISO SHIRU<br>Miso Suppe · Gyoza<br><i>Miso soup · Gyoza</i>                             |
| 1.3. KIETSU NO YAKI-YASAI<br>saisonales Gemüse<br><i>seasonal vegetables</i>              |      |  |

## 2. ZWISCHENGANG OPTIONALE UPGRADES

- |  |  |
|--|--|
| EBI +16<br>Black Tiger Riesencrevetten<br><i>Black Tiger prawns</i>        | HOTATE-GAI +18<br>Jakobsmuscheln<br><i>scallops</i>                      |
| OMARU-EBI +21<br>Kanadischer Hummerschwanz<br><i>Canadian lobster tail</i> | HONJITSU NO SAKANA +17<br>frischer Tagesfisch<br><i>catch of the day</i> |

## 3. HAUPTGANG NACH WAHL / DIREKT AM TISCH ZUBEREITET

- |   |  |
|---|--|
| TOFU KINOKO-ZOE 57<br>Tofu Steak · Pilze<br><i>tofu steak · mushrooms</i> | TORI BATASHOYU 66<br>Freiland Pouletbrust · Sojasauce<br><i>free-range chicken · soy sauce</i> |
| LOHS NIKU 77<br>Entrecôte vom Irischen Weiderind<br><i>Irish sirloin</i>  | SAKANA 75<br>Frischer Tagesfisch<br><i>catch of the day</i>                                    |
| GYU HILE 82<br>Filet vom Irischen Weiderind<br><i>Irish tenderloin</i>    | WAGYU 117<br>Australisches Wagyufilet<br><i>Australian Wagyu filet</i>                         |

Menü serviert mit gedämpften Reis

menu served with steamed rice

+5

+5

mit gebratenem anstelle gedämpften Reis

with fried instead of steamed rice

# SIGNATURE MENU

BY CHEF TAKAHIRA SAN

## CARPACCIO VOM RIND

Wasabicrème · Sesamöl · Reissessig

*beef carpaccio · wasabi cream · sesame oil · rice vinegar*

\*\*\*

## MISO SHIRU

Miso Suppe · Gyoza

*Miso soup · Gyoza*

\*\*\*

## SALADA

Marktsalat · Gemüsestreifen · Sesam-Dressing

*mixed greens · vegetable strips · sesame dressing*

\*\*\*

## EBI TO HOTATE-GAI

Black Tiger Riesencrevetten · Jakobsmuscheln

*Black Tiger prawns · scallops*

\*\*\*

## KISETSU NO YAKI-YASAI

saisonales Gemüse

*seasonal vegetables*

\*\*\*

## GYU HILE

Filet vom Irischen Weiderind

*Irish tenderloin filet*

Wagyufilet anstelle vom Irischen Weiderind	+35
Wagyu filet instead of Irish tenderloin	+35

Menü serviert mit gebratenem Reis
menu served with fried rice

# MENUS

## SUSHI & SASHIMI MENU

### HARUMAKI

hausgemachte Gemüse-  
Frühlingsrolle

*home-made vegetable spring roll*

\*\*\*

### MISO SHIRU

Miso Suppe · Gyoza

*Miso soup · Gyoza*

\*\*\*

### SALADA

Marktsalat · Gemüsestreifen ·  
Sesamdressing

*mixed greens · vegetable strips ·  
sesame dressing*

\*\*\*

### SASHIMI TO SUSHI

Sashimi · Sushi

**74**

## VEGETARIAN MENU

### GYOZA

Gemüse-Gyoza · Edamame ·  
pikantes Reisessig-Dressing

*vegetable Gyoza · Edamame ·  
spicy rice vinegar dressing*

\*\*\*

### SALADA

Marktsalat · Gemüsestreifen ·  
Sesamdressing

*mixed greens · vegetable strips ·  
sesame dressing*

\*\*\*

### KISETSU NO YAKI-YASAI

saisonales Gemüse  
*seasonal vegetables*

\*\*\*

### TOFU STEAK KINOKO-ZOE

Tofu Steak · Pilze

*tofu steak · mushrooms*

\*\*\*

### YAKI MESHU

gebratener Reis

*fried rice*

**59**

# SURF 'N' TURF MENU

## SURF 'N' TURF TATAR

Wakame Salat · Gyoza Chips

*Surf 'n' Turf tartare · wakame salad · Gyoza chips*

\*\*\*

## KAKITAMA-JIRU

klare Gemüsesuppe · Ei

*clear vegetable soup · egg*

\*\*\*

## EBI NO TEMPURA

Tempura Black Tiger Riesencrevetten

*Tempura Black Tiger prawns*

\*\*\*

## MUSHI-EBI NO SALADA

Marktsalat · Cockailshrimps

*mixed greens · shrimps*

\*\*\*

## HOTATE-GAI

Jakobsmuscheln

*scallops*

\*\*\*

## SORBET

\*\*\*

## KISETSU NO YAKI-YASAI

saisonales Gemüse

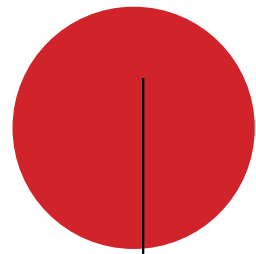
*seasonal vegetables*

\*\*\*

## OMARU EBI TO GUY HILE

Kanadischer Hummer · Filet vom Irischen Weiderind

*Canadien lobster · Irish tenderloin*



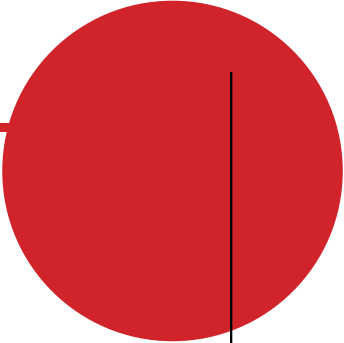
Menü serviert mit gebratenem Reis  
*menu served with fried rice*

Wagyufilet anstelle vom Irischen Weiderind +35  
Wagyu filet instead of Irish tenderloin +35

---

# STARTERS

---



**HARUMAKI** 14  
hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle - *home-made vegetable spring rolls*

**EDAMAME** 9

**YASAINO TEMPURA** 18  
Tempura Gemüse - *Tempura vegetables*

**EBI NO TEMPURA** 21  
Tempura Black Tiger Riesencrevetten - *Tempura Black Tiger prawns*

**CEVICHE** 21  
Fisch nach Fang · Limone · Ingwer · Chili · gedämpfter Reis  
*catch of the day · lime · ginger · chili · steamed rice*

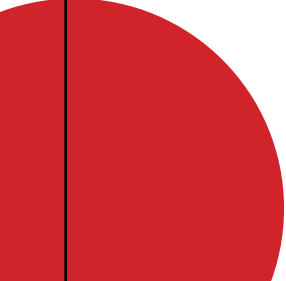
**CARPACCIO VOM RIND** 21  
Wasabicrème · Sesamöl · Reisessig · Zwiebelsprossen · Marktsalat  
*beef carpaccio · wasabi cream · sesame oil · rice vinegar · onion sprouts*

**GLASNUDEL SALAT** 19  
Cocktailshrimps · Gemüsestreifen · Sojasprossen · Edamame  
*glass noodle salad · shrimps · vegetables · soy sprouts · Edamame*

---

**KAKITAMA SHIRU** 11  
klare Gemüsesuppe · Ei - *clear vegetable broth · egg*

**MISO SHIRU** 12  
Miso Suppe · Tofu · Gyoza · Wakame · Shitake · Lauch  
*Miso soup · tofu · gyoza · wakame · shitake · leek*



# MAIN COURSE

EBI 180g Black Tiger Riesencrevette - <i>Black Tiger prawns</i>	46
HOTATE-GAI 160g Jakobsmuscheln - <i>scallops</i>	49
HONJITSU NO SAKANA 150g Frischer Tagesfisch - <i>catch of the day</i>	ab 41
OMARU EBI 3 x 70-80g Hummer Schwanz - <i>lobster tail</i>	65
MAGURO 160g Thunfisch - <i>tuna</i>	49
SHAKE 160g Schottischer Frischlachs - <i>Scottish salmon</i>	46
LOHS NIKU 180g Entrecôte vom Irischen Weiderind - <i>Irish sirloin steak</i>	49
GYU HILE 180g Filet vom Irischen Weiderind - <i>Irish tenderloin</i>	59
WAGYU 180g Australisches Wagyu Filet - <i>Australian Wagyu filet</i>	150
TORIBATASHOYO 140g Schweizer Freiland Pouletbrust · Sojasauce <i>Swiss free-range chicken · soy sauce</i>	38

## SIDE DISHES & SAUCES

gedämpfter Reis · gemischtes Gemüse · hausgemachte Saucen & Dips  
*steamed rice · assorted vegetables · home-made sauces & dips*

inkl.

mit gebratenem anstelle gedämpften Reis +5

with fried instead of steamed rice +5

# SUSHI & MORE

SUSHI & SASHIMI STARTER // 10 pieces	28
SUSHI & SASHIMI MAIN COURSE // 20 pieces	48
<hr/>	
FUTOMAKI ATLANTIC ROLL // 4 pieces	18
verschiedene Fische - <i>various fish</i>	
FUTOMAKI EBI TEMPURA ROLL // 4 pieces	18
Tempura Black Tiger Riesencrevetten - <i>Tempura Black Tiger prawns</i>	
<hr/>	
CALIFORNIA ROLL // 8 pieces	19
Surimi · Avocado · Mayonnaise - <i>Surimi · avocado · mayonnaise</i>	
YASAI CALIFORNIA ROLL // 8 pieces	19
Gurke · Salat · Avocado · Mayonnaise <i>cucumber · lettuce · avocado · mayonnaise</i>	
<hr/>	
SAKANA MAKI ROLL // 6 pieces	16
<b>Shake</b> Lachs - <i>salmon</i>	
<b>Maguro</b> Thunfisch - <i>tuna</i>	
<b>Hamachi</b> Kingfisch - <i>kingfish</i>	
YASAI MAKI ROLL // 6 pieces	10
<b>Kyuri</b> Gurke - <i>cucumber</i>	
<b>Abokado</b> Avocado - <i>avocado</i>	
<hr/>	
NIGIRI // 2 pieces	10
<b>Shake</b> Lachs - <i>salmon</i>	
<b>Maguro</b> Thunfisch - <i>tuna</i>	
<b>Hamachi</b> Kingfisch - <i>kingfish</i>	
<b>Ebi</b> Crevetten - <i>prawn</i>	
<b>Gyu Niku</b> Rindfleisch - <i>beef</i>	

alle Maki Rollen sind auch scharf erhältlich

all Maki rolls can also be ordered spicy +5



---

# TEPPAN-YAKI

## A BRIEF HISTORY

---

Die Teppan-Yaki Küche wurde ursprünglich zu Beginn des 18. Jahrhunderts von japanischen Einwanderern in den Vereinigten Staaten von Amerika als eine Art Bekämpfung ihres Heimwehs erfunden.

Die Japaner, in der Neuen Welt angekommen, waren eine ganz andere Ernährung und Küche gewohnt als die im neuen Land vorgefundene. So kam zum Heimweh auch die Sehnsucht nach bekannten Spezialitäten hinzu. Man behalf sich, indem man Speisen unter Verwendung der in der neuen Heimat erhältlichen Zutaten auf einer heissen Metall- bzw. Stahlplatte zubereitete.

Mit den Jahren perfektionierte sich diese Art der Zubereitung und wurde auch in Japan selbst bekannt und beliebt. Heute ist Teppankochen in unserer Gastronomie eines der grossen kulinarischen Erlebnisse für den Gast, der aus nächster Nähe dem Koch bei der Zubereitung schmackhafter Speisen zuschauen kann.

---

*Teppan-Yaki cooking was originally invented in the 18th century by Japanese immigrants in the United States of America as a means of consolation when they felt homesick.*

*The Japanese immigrants who had arrived in America at the time were neither used to the nutrients in the new world nor to the new cuisine they found there. In addition to feeling homesick, they also had a strong craving for the specialities of Japanese cuisine. To compensate, they started frying various readily available "new" ingredients on hot metal or rather steel plates.*

*As the years passed, this new kind of cooking was continuously perfected and also found its way back to Japan where it became popular as well. Today, Teppan cooking offers great culinary pleasures for the guests, as they can observe from up close how the tasty dishes are being prepared right in front of them on the hot teppan tables.*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und die Herkunft unserer Lebensmittel.