

Tavolata – Das Tischbuffet

Klassisches Angebot von der Nase bis zum Schwanz
oder Japanisches Izakaya (Kneipen-) Sharing-Angebot



Das klassische Angebot

Vorspeise

Rindfleisch-Tatar
Parmaschinken auf dem Holzbrett
Gemüsetatar
Tomaten-Mozzarella-Salat
Mediterrane marinierte Lachsvorspeise
Crevettensalat

Ein gemischter Blattsalat in der grossen Glasschüssel

Wir servieren eine Tagessuppe

Hauptgang

Gemüse aus dem Backofen
Erbsen | Rahmspinat

Pasta an Weisswein-Rahmsauce
Pommes frites | Reis

Rindsentrecôte Café de Paris
Kalbsteak

Hähnchen mit Champignons
Bisonentrecôte
Marinierte Rindsstreifen (Lomo)
Jus und Kräuterbutter

Crevetten mit Kräutern
Fisch der Saison

Dessert

Panna cotta
Mousse au chocolat weiss und braun
Tiramisu | Fruchtsalat
Käse und Sorbet



Japanisches Tavatola

Otoshi

Gyoza Mix

2 Chicken Gyoza und 2 Veg Gyoza mit Ponzu und Teriyaki

Tofu Teriyaki

2 Stücke frittiertes Tofu paniert mit Panko | Teriyaki | Lauch
frischem Wasabi | Katsuobushi

Ebi Fry

6 Garnelen paniert und frittiert mit Panko

Horenso Goma Ae

Gekochter Spinatsalat | Sesam dressing

Cold Wakame Salad

Seetangsalat mit gerösteten Sesamsamen

Tamagoyaki

Traditionelles japanisches gerolltes Omelett
mit einer Beilage aus gehacktem Daikon

Washoku

Yakisoba

Japanische Nudeln | gebratenem Gemüse in Sesamöl
Fleisch | Gemüse und etwas Tsukemono

Japanese fried rice

Gebratenes Gemüse | Fleisch | Sushi-Reis in Sesamöl | Soja
Sake und Mirin | serviert mit einem gebratenen Ei

Maguro Tataki

Thunfisch gegrillt auf Binchotan-Holzkohle | geschnittenem Kohl
Lauch | Sushi-Reis | serviert mit Katsuobushi

Yakitori

Traditionelle japanische Spieße

Dessert

Matcha cheesecake