Herzlich willkommen im Kasai

Apéro Special

Mango Mojito / als Mocktail 16/10

ALL YOU CAN EAT

Vorspeisen Trilogie inkl

Miso Suppe mit Frühlingszwiebel, Sesam und Tofu
Gyoza mit Poulet
Kyoto Roll - geflämmter Lachs, Avocado, Tempura Ebi

Light | 69

Poulet, Entenbrust, Schweinebauch, Picanha,
Bavette, Schweinehals & Blacktiger Krevetten
Gemüse

Favourite | 95

Rindsfilet, Poulet, Entenbrust, Schweinebauch, Picanha,
Bavette, Schweinehals & Lamm
Blacktiger, Tuna, Jakobsmuschel & Pulpo
Gemüse

Beilagen nach Wahl
Japanischer Sushi Reis
Gebratener Reis mit Gemüse & Ei an Soja
Pommes Frites

Extras zum Sonderpreis

Wagyu à 100g	18 | ~~36~~
Hummerschwanz	10 | ~~20~~

EIN Mochi inkl jedes weitere 30% rabattiert
(Süsse Reis-Teigkugeln gefüllt mit Glacé)

Coconut | Pistazien | Salted Caramel | Himbeer |
Matcha | Cheesecake & Erdbeer | Mango-
Passionsfrucht | Yuzu | Double Chocolate

Deklaration

Preis pro Person - Je Gruppe/Tisch, ist nur ein Menü möglich.
Zu Beginn kommt eine Zusammenstellung sämtlicher Produkte. Anschliessend kann frei bestellt werden. Übriggebliebene Produkte werden pro 10 Gramm mit 3.- CHF verrechnet.
Bestelle bewusst! :)

VORSPEISEN

Edamame mit Fleur des Alps	8
Gyoza 5 Stk. (frittierte japanische Dumplings)	
Poulet-Füllung	12
Vegetarisch	10
Miso-Suppe mit Frühlingszwiebeln	
Sesam & Tofu	9
Saisonaler Blattsalat	
Mit Edamame an Sesam Wasabi Dressing	8
Diverse Salate	
Calamares - Tintenfisch	7
Wakame	7
Sunumono (japanischer Gurkensalat)	7
Alle drei zusammen als Salatteller	16
Tempura Crevetten 5 Stk. Serviert mit Sweet Sour Sauce	9
Hot Salmon Roll 6 Stk Lachs, Frischkäse, Frühlingszwiebel im Pankomatel frittiert | Teriyaki	18

GRILL

Portionen à 100, 200 oder 300 Gramm (Fleisch & Fisch)

VON DER WEIDE

Rind	**100g**	**200g**	**300g**
Rindsfilet	18	34	50
Wagyu limitiert	35	60	85
Bavette	14	26	38
Picanha new	15	28	40
Spidersteak - Rind	9	16	24
Spidersteak - Kalb	11	19	28
Schwein			
Schweinehals	9	16	24
Schweinebauch	12	20	32
Diverses			
Pouletschenkel (ohne Knochen)	10	18	26
Entenbrust	10	18	26
Lamm-Entrecote	14	26	38

AUS DEM WASSER

Jakobsmuschel Nüsse	12	20	32
Blacktiger (Krevetten)	11	19	30
Tuna	16	30	42
Hummer (1 Stk. halbiert)		19	
Pulpo (Tintenfisch)	16	30	42

AUS DEM GARTEN 1

Tofu	8	14	20
~~Veganes Poulet~~	12	20	32

KASAI FAVOURITE MIX

Preis pro Platte à 500 Gramm

Weide Mix
Rindsfilet | Lamm-Entrecote | Poulet | Schweinehals | Entenbrust 64

Weide Beef
Rindsfilet | Bavette | Picanha | Spidersteak Rind & Kalb 63

Weide & Wasser
Rindsfilet | Schweinebauch | Blacktiger | Hummer | Tuna 70

AUS DEM GARTEN 2

Frühlingszwiebeln	5
Mais	4
Broccoli	4
Zucchetti	4
Peperoni	4
Shiitake Pilze	6
Garten Mix von allem etwas	13

BEILAGEN

Japanischer Sushi Reis	5
Gebratener Reis mit Gemüse, Ei, Soja	7
Pommes Frites	6
Schale Kimchi (eingelegtes Gemüse an Chili)	5

SUSHI

Sashimi je 3 Stück

Lachs	8
Tuna	9
Pulpo (Tintenfisch)	8
Sashimi Mix 9 Stück	21
Sashimi Mix 15 Stück	34
Sashimi Mix 21 Stück	48

Nigiri je 2 Stück

Tuna	8
Lachs	8
Crevetten	8
Unagi (Aal)	10
Tamago (Omelette)	6
Avocado	6
Inari Sushi (Tofu Taschen)	6
Tempura Crevetten	7

Hosomaki je 6 Stück

Lachs	9
Tuna	9
Krevetten	8
Gurken	7
Avocado	7
Takuan	7

Uramaki Rollen

je 4 oder 8 Stück

Kyoto 12 | 22
Geflämmter Lachs, Avocado, Tempura Crevetten, Spicy Sweet Chili Mayo

California 10 | 18
Ebi Crevetten, Avocado, Gurke, Tobikko

Crunch & Crispy 11 | 20
Avocado, Tempura Krevetten, Röstzwiebel, Sataysauce

Rot Wiss Wettiger 11 | 20
Mango, Tuna, Röstzwiebel, Sataysauce

Philadelphia 11 | 19
Frischkäse, Avocado, Lachs

Tuna Mousse 10 | 18
Eingelegter Tuna, Gurke, Frühlingszwiebel, Mayo

Rainbows & Futo

je 8 Stück

Rainbow Lachs 21
Lachs, Avocado

Rainbow Tuna 23
Tuna, Avocado

Rainbow Avocado (Vegan) 18
Mango, Avocado

Spicy Tuna Futo 11 |19
Tuna, pikant gewürzt, Gurke

SUSHI PLATTEN

Tokyo Street

Total 20 Stück - Für 2 Personen

Rainbow Lachs 4 Stk.
California 4 Stk.
Spicy Tuna Futo 4 Stk.
Crunch & Crispy 4 Stk.
Lachs & Tuna Nigiri je 2 Stk.

58.-

Grand Deluxe

Total 34 Stück - Ab 2 Personen

Rot Wiss Wettiger 4 Stk..
Philadelphia 4 Stk.
Crunch & Crispy 8 Stk.
Kyoto 8 Stk.
Hosomaki Takuan 6 Stk.
Tuna Sashimi 2 Stk.
Lachs Sashimi 2 Stk.

75.-

DESSERT

Schokoladen Kuchen mit Sauerrahm Glacé **halb flüssig**	12
Japanischer Joghurt **Cheesecake**	7
Glacé Matcha | Wasabi | Sauerrahm	5 /Kugel
Mochi (Süsse Reis-Teigkugeln gefüllt mit Glacé)	4 /Mochi

Coconut | Pistazien | Salted Caramel | Himbeer |
Matcha | Cheesecake & Erdbeer | Mango-Passionsfrucht
| Yuzu | Double Chocolate

Deklaration

Über Allergene und weitere Zusammensetzung der Speisen informiert Sie gerne unser Personal. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.

Bavette	Schweiz	**Blacktiger**	Vietnam
Poulet	Schweiz	**Tornados Sushi**	Vietnam
Schwein	Schweiz	**Aal**	Japan
Ente	Frankreich	**Wagyu**	Chile
Lamm	Irland	**Languste**	Südwestatlantik
Rindsfilet	Irland	**Thunfisch**	Westpazifik
Lachs	Schottland	**Jakobsmuschel**	Pazifik

Barkarte

Softgetränke

	3 dl	5 dl	1 l
Mineralwasser mit | ohne	3.5	5	8

	3 dl
Hausgemachter Eistee	
Alpenkräuter	5
Hibiskus Minze	5
Coca Cola | Cola Zero	4.5
Rivella rot I blau	4.5

OFFENWEIN

Weiss		1dl	0.75 L
DE	Ortenberg, Riesling	6	40
CH	Fides Räuschling, Wettingen AG	5	34

Rot		1dl	0.75 L
ESP	Uvas Ira, Garnacha	9	58
CH	Bechtel, Pinot Noir, ZH	8	52

Sprudel		1 dl	0.75 L
IT	Prosecco Bio Brut	7	45

Rosé		1dl	0.75 L
CH	Besserstein Rosé	7	45

0.5% entalkoholisiert		1dl	0.75 L
DE	Infinitea, Chardonnay Schwarztee	7	45

Kaffee & Tee

Espresso | Kaffee | Ristretto	4.30
Doppelter Espresso	5.20
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Coretto Grappa	8
Tee	6

Grüntee
Minze
Ingwer
Jasmin

Bier

	3 dl	5 dl
Panaché (offen)	5	7
KIRIN ICHIBAN (offen)	5.5	8

	3.3 dl
Kirin Non Alc	6
Asahi Super Dry	6
Sapporo Premium	6

APÉRO

Kasai Spritz | Pflaumen Likör | Lime | Soda	12
Yuzu Kasai | Vodka | Yuzu | Soda	13
Sake Bowl | Ginger Ale | Sake | Gemüse	9
Weisswein gespritzt	7
HUGO/Apérol Spritz/Lillet Vive	10
Campari Orange / Soda	11
Moscow Mule	15
Dark und Stormy	15
The Godfather | Whisky & Amaretto	15

Aperitifs & Bitters

		4cl
Campari	23%	8
Cynar	17%	8
Martini Bianco	15%	8
Ricard Pastis	45%	8
Averna	32%	8
Appenzeller	29%	8
Fernet Branca	40%	8

Japan Whisky

		4cl
Nikka pur Malt	43%	15
Yamazakura Fine Blended	40%	12
Kirin Fuji Sanroku	50%	13
Hibiki Suntory Master Select	43%	19

Single Malt

		4cl
Macallan Amber	40%	13
Scapa 16 years	40%	15
Oban 14 years	40%	13

BLENDED WHISKY | BOURBON

		4cl
Makers Mark	45%	13
Jack Daniel's	40%	12

Spezialitäten auf Anfrage

KERNOBST

		4cl
Vielle prune	40%	10
Vielle poire	40%	10

Digestifes

		2cl
Grappa Berta Tre Soli Tre	43%	16
Grappa Barolo di Marchesi	42%	9

GIN

		4cl
Tanqueray Standard	45%	10
Tanqueray Rangpur	41%	12
Turicum	41%	13
Hendricks	45%	12
Monkey 47	47%	14
Gin Mare	42%	15
Roku (Jp)	43%	14
Jinzu (Jp)	41%	13
Zusatz Soda/Tonic		4

VODKA

		4cl
Kettel One	40%	10
Ciroc	40%	12
Belvedere	40%	13
Zusatz Soda/Red Bull		4

RUM

		4cl
Pampero Blanco	37%	10
Pampero Especial	40%	11
Diplomatico	40%	15
Gosling's	40%	12
Zusatz Soda		4

COGNAC & BRANDY

		2cl
Carlos Primero	40%	11
Hennesy Very Special	40%	11

Sake reiswein

Geniesse deinen Sake als "Masu" -
traditionell im Holzquadrat serviert.

	1 dl	Flasche
Kizakura Sake Yamadanishiki	6	42
Fukucho «Seafood»	10	68
"Ume" Pflaumen Wein	6	36
Kambara Yamadanishiki ausverkauft - bald wieder Junmi Ginjo, 16.5%, 72cl	10	68
Ninki-Ichi Kuro Junmai Ginjyo, 15%, 72cl	8	56
Kyono Shizuku Kyoto leicht fruchtig, 15.5%, 30cl	10	28
DaiGinjo Bizenmaboroshi OMACHI Sake, 15.5%, 72cl	16	108

Weinkarte

Unsere Küche reist weit | Unsere Flaschen-Weine nicht
| Schweiz |
weniger Emissionen, mehr Haltung

Ausbau der Weinkarte in Arbeit :)

Weiss 0.75l

Aargau

Fides Räuschling, Wettingen	45

Zürich

Nadine Saxer, Nobler Weisser	42
Nadine Saxer, Sylve, Riesling	50
Rosé, Nadine Saxer, Nobler Rosé	45

Waadt

Mont-sur-Rolle, Chasselas	38

Rot 0.75l

Graubünden

Malans, Domaine Donatsch, Pinot Noir Tradition - 23	78

Tessin

Vinattieri, Ligornetto Merlot - 22	82

Wallis

Syrah Valais, les Bernunes	52