

KAORI

NATÜRLICH · SUSHI

KAORI ist das japanische Wort für «Aroma». Es ist ein wichtiger Bestandteil des kulinarischen Gesamterlebnisses, des sogenannten *Umami*, das wiederum «schmackhaft» bedeutet und die sinnliche Qualität von Nahrung beschreibt. Die Tradition des Sushis ist sehr alt und wurde erstmals im Jahr 718 schriftlich erwähnt. Ursprünglich eine Methode zur Konservierung entwickelte sich daraus im Laufe der Jahrhunderte eine hohe Kunst, die Genuss mit einer fast zeremoniellen Form der Zubereitung verbindet.

- G** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Das gereichte Brot ist glutenhaltig.
- L** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Laktose. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.
- V** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergene & Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Achtung: Sojasauce enthält Gluten. Glutenfreie Sojasauce auf Nachfrage erhältlich.

Herkunft Fisch und Fleisch

Königsfisch: Neuseeland. Thunfisch: Philippinen. Lachs: Schottland. Krabbenfleisch: USA. Surimi: Thailan.

Krevetten: Thailand und Vietnam. Rindstatar: Schweiz. Rindfleisch: Australien.

Poulet: Schweiz und Thailand.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

**Hotel Seedamm Plaza
8808 Pfäffikon SZ**

VORSPEISEN UND SUPPEN

Die überall dazu passen

WAKAME SALAT - L V	15
Gemischter Blattsalat mit Algen, Mango, Radieschen und Wasabi Erbsen an Yuzu-Dressing	
BUNTER BLATTSALAT - L V	12
Sesamdressing, Algen und Edamame	
SOBASALAT - L V	19
Japanischen Buchweizennudeln, Blattsalat, Edamame, Algen, Gurken, Karotten und Erdnüssen an Sesam-Yuzu-Dressing	
EDAMAME - G L V	9
Gedämpfte Sojabohnen	
LACHSTATAR - L	24
Mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Chili-Mayonnaise und süßer Sojasauce	
THUNFISCHTATAR - L	24
Sesam, Miso-Mayonnaise und süßer Sojasauce	
THUNFISCH TATAKI - L	24
Marinierte Thunfischtranchen mit Wakame	
MISOSUPPE - L V	9
Mit Tofu und Algen	



PLATTEN

SUSHI-PLATTEN

	1 Person	2 Personen
SUSHI UND NIGIRI VEGI (14 Stk./ 28 Stk.) - L V 2 Gurken Maki, 2 Avocado-Mango Maki, 2 Caterpillar Rolls, 2 Flower Rolls, 2 Avocado Nigiri, 2 Inside out Vegi Rolls, 2 Inari Tofu	32	59
MAKI SUSHI UND NIGIRI CLASSIC (12 Stk./ 24 Stk.) - L 2 Lachs Maki, 2 Avocado-Mango Maki, 2 Thunfisch Maki, 2 California Rolls, 2 Thunfisch Nigiri, 2 Lachs Nigiri	34	63
MAKI SUSHI UND NIGIRI LARGE (16Stk./ 32 Stk.) - L 2 Lachs Maki, 2 Avocado-Mango Maki, 2 Thunfisch Maki, 2 California Rolls, 2 Alaska Rolls, 2 Thunfisch Nigiri, 2 Lachs Nigiri, 2 Krevetten Nigiri	48	91
SUSHI UND SASHIMI CLASSIC (11+10 Stk./ 22+20Stk.) - L 2 Lachs Maki, 2 Avocado-Mango Maki, 2 California Rolls, 2 Boston Rolls, 1 Thunfisch Nigiri, 1 Lachs Nigiri, 1 Avocado Nigiri, je 5 Stück Thunfisch und Lachs Sashimi	62	119
MIXED NIGIRI (12 Stk./ 24 Stk.) - L 2 Thunfisch Nigiri, 2 Lachs Nigiri, 2 Krevetten Nigiri, 2 spicy Thunfisch Tatar Gunkan, 2 Avocado Nigiri, 2 Inari Tofu	58	111

SASHIMI

Serviert mit Reis

THUNFISCH SASHIMI - L 5 Stück Thunfisch	21
LACHS SASHIMI - L 5 Stück Schottischer Lachs	19
MIXED SASHIMI (Für alle, die sich nicht gerne entscheiden) - L 5 Stück Lachs und 5 Stück Thunfisch Sashimi	35



SUSHI UND SASHIMI À LA CARTE

INSIDE OUT & URAMAKI

Jeweils 4 Stück

BOSTON ROLL - L Mit spicy Thunfisch, Inari Tofu und Avocado	14
ALASKA ROLL - L Mit spicy Lachs und Gurke	14
CALIFORNIA ROLL - L Krabbenfleisch, Mayonnaise, Avocado und Fliegenfischrogen	14
RAINBOW ROLL - L Krabbenfleisch, Mayonnaise, Avocado, Lachs und Thunfisch	14
BEEF ROLL - L Flambiertes Beef, Rindstatar, Gurke	14
EBI FRY ROLL - L Frittierte Riesenkrevette mit Matcha-Panko, Avocado	14
FLOWER ROLL - L V Avocado, Mango, Chili und getrocknete Blüten	10
CATERPILLAR ROLL - L Avocado, Inari Tofu und Teriyakisauce	10
INSIDE OUT VEGI ROLL - L V Gurke, Rettich, Karotte, Avocado und Tofu	10



SUSHI UND SASHIMI À LA CARTE

NIGIRI

Jeweils 2 Stück

THUNFISCH NIGIRI - L	10
LACHS NIGIRI - L	10
KREVETTEN NIGIRI - L	10
AVOCADO NIGIRI - L V	8
INARI TOFU NIGIRI - L V	8
LACHSTATAR UND AVOCADO GUNKAN	12
SPICY THUNFISCH TATAR GUNKAN	12

HOSOMAKI

Jeweils 6 Stück

TEKKA MAKI - L Thunfisch und Jalapeños	12
SHAKE MAKI - L Lachs und Avocado	12
EBI MAKI - L Krevetten und Gurke	12
AVOCADO MAKI - L Avocado, Mango	10
KAPPA MAKI - L Gurke und Chili-Sesam	10



WARME JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

KARE RAISU - L	42
Japanisches Curry mit sautierten Rindsentrecôte-Würfeln, Gemüse und Japanreis	
CHICKEN KATSU - L	36
Knusprige Pouletbrust mit Panko paniert, würziger Gemüsesauce, japanischem Coleslaw und Japanreis	
TEMPURA SUSHI ROLL - L	24
Gebackene vegetarische Sushirolle mit Miso-Mayonnaise und Wakamesalat	

KAORI BOWLS

Warmer Reis mit kalten Toppings

VEGI - L	26
Reis mit japanischem Ei-Omelette, Avocado, Edamame, Karotten, Mango, Peperoni, Tomaten, Radieschen, Chili-Mayonnaise und Erdnüssen	
POULET KARAAGE - L	28
Reis mit frittierten Pouletstücken, japanischem Ei-Omelette, Avocado, Karotten, Rotkraut Coleslaw und Chili-Mayonnaise	
THUNFISCH UND LACHS - L	36
Reis mit BBQ-Sesam mariniertem Fisch, Gurke, Edamame, Karotten, Frühlingszwiebeln, Minze, Chili-Mayonnaise und Wasabi Erbsen	

NABEMONO

Japanische Eintopfgerichte ab 2 Personen, serviert mit Reis	pro Person
SUKIYAKI - FLEISCH - L	49
fein geschnittenes Rindsentrecôte 160g, Gemüse, Shirataki Nudeln und Soja-Reisweinfond	
SUKIYAKI - FISCH - L	49
Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Shiratakinudeln und Soja-Reisweinfond	
SUKIYAKI - VEGI - L	43
Tofu, Gemüse, Shiratakinudeln und Soja-Reisweinfond	



DESSERTS

«SÜSSES ENDE» - G	8
Mini Grand Cru Schokoladenmousse	
KOKOS UND YUZU - G	14
Kokosglace mit Meringue und Yuzu Curd	
MATCHA CHEESECAKE	14
Mit Mango und Passionsfrucht	
TRIO CATALANA	12
Matcha, Schokolade, Vanille	
GLACE	5
Schwarzer Sesam, Matcha, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mocca, Karamell, Nuss	
SORBET - G L V	5
Mango, Blutorange, Zitrone	

