

"Irasshaimase"

oder "willkommen" im Sala of Tokyo. Übersetzt meint Sala jenen Baum unter dem Buddha 60 Tage lang meditierte und gleichzeitig ist Sala der Vorname der Gründerin unter deren Schutz Ihnen die japanische Küche kredenzt werden soll. "Sappari", fordert die Jahrtausende alte Tradition, soll die japanische Küche sein, was mit sauber, zierlich, leicht und Offenheit-ausstrahlend zu übersetzen ist.

Sala of Tokyo – seit 1981

Frisch, unverfälscht und im Einklang mit den Jahreszeiten sollen die Rohmaterialien sein, eine cuisine du marché, die mit ausgefeilter Schnitttechnik, kurzen Garzeiten bis ganz roh der Natur ihren Respekt zollt. Gerade deshalb ist die japanische Küche leicht, bekömmlich, reich an Vitaminen, Proteinen und unzerstörten Fasern und Zellen. Gewissermassen wird von der Natur geholt, was sie in der jeweiligen Saison uns anbietet, mundgerecht zubereitet und recht eigentlich als Spiegelbild der Natur wieder kunstvoll arrangiert. Was auf Ihren Tisch kommt ist nicht l'art pour l'art, keine doppelbödige Künstlichkeit sondern Natürlichkeit übersetzt durch die Kunst der japanischen Küche. Die Farben der Gemüse sind so wie der Boden sie hergab, der rohe Fisch (Sashimi, Sushi) wird in vollkommener Nacktheit präsentiert, der Reis kommt weiss, ungesalzen mit seinem unvergleichlichen Eigengeschmack in die Schale, rein wie der Sake, der Sie durch die Speisefolge begleiten mag.

"Dozo goyukkuri"

Lorenz Muster, Ernst Ruch-Fukuoka und Mitarbeiter

Bitte beachten Sie unsere Oeffnungszeiten:

Lunch: Dienstag bis Freitag 11.45 – 14.30 Uhr

Dinner: Dienstag bis Samstag 18.00 – 23.00 Uhr

Sonntag und Montag geschlossen.

Letzte Bestellung:

Küche - 13.30 Uhr

Küche - 21.30 Uhr

Alle Preise in Fr. inkl. 8 % Mehrwertsteuer

Kaiseki Sala

Sala's Empfehlung

Tokubetsu-Kaiseki Dinner

Otoshi

Gruss aus der Küche

Zensai

Die kleinen Leckerbissen zum Anfang

Sashimi

Frischer roher Fisch

Agemono

Gebackenes vom Feinsten

Yakimono

Vom Meer auf den Holzkohlegrill

Misoshiru

Die traditionelle Suppe

Sunomono

Die Ueberraschung an Essigsauce

Onikuriyori

Das Entrecôte vom U.S. Rind *

Nigiri- und Makizushi

Zum Abrunden

Dessert

Noch etwas Leichtes

140

*Menu ohne Entrecôte 125

* Menu mit Australischem Wagyu-Beef Entrecôte 165

* Menu mit original Japanischem Kobe-Wagyu Entrecôte 195

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien oder
Unverträglichkeiten bei der Bestellung mit. Besten Dank.

Menu's

Otoshi (Gruss aus der Küche), 2 saisonale Tagesvorspeisen, Misosuppe und ein Hauptgericht nach Wahl mit einer Schale Reis und Gemüsepickles:

Tempura	mit Crevetten, Fisch und Gemüse	72
Terriyaki	zartes Rindsentrecôte vom Holzkohlengrill	74
Yakitori	auf dem Holzkohlengrill zubereitete Pouletspiessli	72
Shake	frisches Lachsfilet vom Holzkohlengrill	72
Tai	frisches Doradefilet vom Holzkohlengrill	72
Maguro	frisches Thonfilet kurz angegrillt und fein geschnitten	78
Gindara	marinierter black cod vom Holzkohlegrill	95
Unaju	gegrillter Aal mit süsslicher Sauce auf Reis	85
Sashimi	Itamae san's saisonale Auswahl von frischem, rohen Fisch und Meeresfrüchten	75
Nigiri	Itamae san's Auswahl an Nigiri (9 Stück) und ein Tekkamaki (ohne Reisschale und Gemüsepickles)	84
Vegetarisch	lassen Sie sich überraschen	72

Nabemono

Eintopfgerichte

Sukiyaki	Fein geschnittenes Entrecôte, frisches Gemüse, Pilze und Tofu, Glasnudeln. Gekocht in einer delikaten Sauce. Dazu Otohshi, Miso-Suppe, Reis, Pickles und Ei-Dip.		
	Ab 2 Personen	pro Person	77
Shabu-Shabu	Fein geschnittenes Entrecôte, frisches Gemüse, Tofu und Glasnudeln. Kurz in einer Brühe gekocht. Dazu Otohshi, Miso-Suppe, Reis und zwei hausgemachte Saucen.		
	Ab 2 Personen	pro Person	77

Sushi und Sashimi

Toro

Das butterzarte Sashimi oder Sushi vom Thunfisch. Toro ist der Bauchlappen vom Thunfisch. Ô-Toro ist das vollfette, Chû-Toro das halbfette Stück.

Chû-Toro Sashimi	ganz 73 Fr / halb 49 Fr	Chû-Toro Sushi	12 Fr pro Stück
Ô-Toro Sashimi	ganz 85 Fr / halb 55 Fr	Ô-Toro Sushi	15 Fr pro Stück

Kobe Beef Sushi

Original Kobe Beef Sushi, 2 Stück 40 Fr

Sashimi

Moriawase Sashimi	Auswahl vom Itamae san an frischem, rohen Fisch und Meeresfrüchten	44
	1/2 Portion	25
Maguro Sashimi	Thunfisch Sashimi	47
	1/2 Portion	28
	Crunchy Thunfischtatar	29
	Spicy Thunfischtatar "Pili Pili"	29
Shiromi Usuzukuri	Dünn geschnittener weisser Fisch, je nach Angebot.	47

Sushi

Nigiri-Sushi	Auswahl vom Itamae san an Nigiri (9 Stück) und ein Tekkamaki	60
Nigiri-Sushi	Halbe Portion (5 Stück)	34
Tekkamaki	Thunfisch mit Reis im Algenblatt	15
Shakemaki	Lachs mit Reis im Algenblatt	15
Spicy Roll	Thunfisch mit Reis im Algenblatt, spicy	15
Kappamaki	Gurke mit Reis im Algenblatt	12
Avomaki	Avocado mit Reis im Algenblatt	12
Temaki	Handroll - Inhalt nach Wahl	15
Gari	Ingwer	5

Ippin Ryori

Vorspeisen (auch zum Teilen)

Wakamesalada	Wakamealgen an Reissessig	12
	zusätzlich mit Oktopus / Krabbenfleisch	+ 5 / 7
Miso-Shiru	Hausgemachte Miso Suppe	9
Gyutan aburi	Grillierte Rindszunge mit Gurke und Miso	24
Edamame	Junge gekochte Soyabohnen	11
Hotateyaki	Gegrillte Jakobsmuscheln mit crunchy powder	26
Beef Tataki	Angegrillte Rindfleischröllchen mit Ponzu sauce	30
Horenso Ohitashi	Kalter Blattspinat	14
Yasai Salada	Gartenfrischer Salat an Hausdressing	13
Kaisen Salada	Gartenfrischer Salat mit Fisch und Meeresfrüchten	28
Nasu Miso	In Dashi marinierte Aubergine mit Tamamiso	15
Tempura	Im Backteig fritierte Crevetten, Fisch und Gemüse	45
	1/2 Portion	28
Yaki-Shiitake	Frische, gegrillte Shiitakepilze	16

Yakimono à carte

Vom Holzkohlengrill

Tai	Doradefilet	37
Shake	Lachsfilet	33
Maguro	Thon – grilliert und fein geschnitten	48
Gindara	Black cod – Kohlenfisch mit Tamamiso	65
Unagi Kabayaki	Geräucherter Aal	60
Yakitori	Pouletspiessli	36
Teriyakisteak	Rinds-Entrecôte	49

Beilagen

Miso-Shiru	Miso Suppe	9
Gohan	Gedämpfter Reis	4
Konomono	Gemüsepickles	8
Small Salada	Kleiner Gartensalat an Hausdressing	8
Yakionigiri	2 Stück gegrillte Reisballen	12

Wagyu und Kobe Beef... Das Beste!

Schön, butterzart marmoriertes Fleisch von gekreuzten Japanischen Kobe X Black Angus Rindern aus Australien oder dem Japanischen Original aus Kobe. Dieses Fleisch ist dank der genetischen Veranlagung dieser Tiere der absolute Wahnsinn!

Shabu-Shabu / Sukiyaki Fein geschnittenes Wagyu-Entrecôte, frisches Gemüse, Tofu und Glasnudeln. Kurz in einer Brühe gekocht. Dazu Miso-Suppe, Reis, Gemüsepickles und zwei hausgemachte Saucen.

Mit Australischem Wagyu 180

Mit original japanischem Kobe 280

Teriyaki-Steak Course Zartes Wagyu-Entrecôte vom Holzkohlegrill an einer speziellen Soya- und Reisweinsauce. Dazu 2 saisonale Tagesvorspeisen, Miso-Suppe, Reis und Gemüsepickles.

Mit Australischem Wagyu 180

Mit original japanischem Kobe 280

Teriyaki-Steak Zartes Wagyu-Entrecôte vom Holzkohlegrill an einer speziellen Soya- und Reisweinsauce.

Mit Australischem Wagyu 180

Mit original japanischem Kobe 280

Lunchmenu: 11.45 – 13.30 Uhr (DI-FR)

Menu 1 *	Miso-Suppe	
Sushi	8 pc Californina Roll / 6 pc Maki Roll / 3 pc Nigiri	25
Menu 2 *	Zensai (kleine Vorspeisenvariation)	
Tempura	Gemüse Tempura, Miso-Suppe, Reis und Pickels	29
	Extra 1 Stück Crevetten-Tempura	+5
Menu 3	Zensai (kleine Vorspeisenvariation)	
Yakitori-lunch	kleiner Salat, Poulet-Yakitori Spiesschen	
	Miso-Suppe, Reis und Pickels	39
Menu 4	Miso-Suppe, Reis, Pickels und	
Bento	der klassische Lunch in der Bento-Box	42
	Extra 1 Stück Crevetten-Tempura	+5
Menu 5	Zensai & Sashimi & Tempura	
Business-lunch	Terriyaki Rinds-Entrecôte oder gegrillter Tagesfisch	
	Miso-Suppe, Reis und Pickels	72

Portion lunch Sashimi extra 9

Die Menus mit * bereiten wir gerne auch vegetarisch zu.
Bitte sagen Sie es uns, wenn Sie in Eile sind. Danke