

# "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 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

***Liebe Gäste, wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie die Rechnung mit  
EC-direkt, Postcard oder bar begleichen.***

**Tokubetsu-Kaiseki Dinner**

Otoshi Gruss aus der Küche

Zensai Die kleinen Leckerbissen zum Anfang

Sashimi Frischer roher Fisch

Agemono Gebackenes vom Feinsten

Misoshiru Die traditionelle Suppe

Shisakana Die kleine Überraschung

Yakimono Vom Meer auf den Holzkohlegrill

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

*Passend zum Menü:*

*Nur Sake: 3er Flight ( 3 x 1 dl ) 49*

*Gemischte Überraschung: 6er Flight ( 6 x ~1 dl ) 95*

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten  
bei der Bestellung mit. Besten Dank.  
Bei Bestellung des Menus nach 21 Uhr werden die Gänge zügig serviert.

## Menus

Menü-Set mit 2 saisonalen Tagesvorspeisen, Miso-Suppe und einem Hauptgericht nach Wahl mit einer Schale Reis und Gemüsepickles:

<b>Teriyaki</b>	zartes Rindsentrecôte vom Holzkohlegrill	74
<b>Gyudon</b>	Reisschale mit hauchdünnem Rindfleisch belegt, an hausgemachter Zwiebelsauce im japanischen Stil	59
<b>Yakitori</b>	auf dem Holzkohlegrill zubereitete Pouletspiessli	72
<b>Zukedon</b>	Reisschale mit Fisch und Gemüse an Wasabi-Yuzu-Dressing	66
<b>Shake</b>	frisches Lachsfilet vom Holzkohlegrill	69
<b>Tai</b>	frisches Doradefilet vom Holzkohlegrill	72
<b>Maguro</b>	frisches Thonfilet kurz angegrillt und fein geschnitten	78
<b>Gindara</b>	marinierter Kohlenfisch vom Holzkohlegrill	95
<b>Unaju</b>	gegrillter Aal mit süsslicher Sauce auf Reis	85
<b>Tempura</b>	mit Crevetten, Fisch und Gemüse	72
<b>Sashimi</b>	Itamae sans saisonale Auswahl von frischem, rohem Fisch und Meeresfrüchten	75
<b>Nigiri</b>	Itamae sans Auswahl an Nigiri (9 Stück) und ein Tekkamaki (ohne Reisschale und Gemüsepickles)	84
<b>Vegetarisch</b>	Lassen Sie sich überraschen	72

## Nabemono

## Eintopfgerichte

<b>Sukiyaki</b>	Fein geschnittenes Entrecôte, frisches Gemüse, Pilze und Tofu, Glasnudeln. Gekocht in einer delikaten Sauce. Dazu Otoshi, Miso-Suppe, Reis, Pickles und Ei-Dip.		
	Ab 2 Personen	pro Person	77
<b>Shabu-Shabu</b>	Fein geschnittenes Entrecôte, frisches Gemüse, Tofu und Glasnudeln. Kurz in einer Brühe gekocht. Dazu Otoshi, 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. Dank hohem Fettgehalt zergehen die Stücke beinahe im Mund.

**Toro Sashimi**            ganz 85 Fr / halb 55 Fr            **Toro Sushi**            15 Fr pro Stück

### Kobe Beef Sushi

Original Kobe Beef Sushi, 2 Stück 40 Fr

#### Sashimi

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

#### Sushi

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

## Ippin Ryori

## Vorspeisen (auch zum Teilen)

<b>Wakamesalada</b>	Wakamealgen an Reissessig	12
	zusätzlich mit Oktopus / Krabbenfleisch	+ 5 / 7
<b>Miso-Shiru</b>	Hausgemachte Miso-Suppe	9
<b>Edamame</b>	Junge gekochte Soyabohnen	11
<b>Hotateyaki</b>	Gegrillte Jakobsmuscheln mit crunchy powder	26
<b>Beef Tataki</b>	Angegrillte Rindfleischröllchen mit Ponzu Sauce	30
<b>Horenso Ohitashi</b>	Kalter Blattspinat	14
<b>Yasai Salada</b>	Gartenfrischer Salat an Hausdressing	13
<b>Kaisen Salada</b>	Gartenfrischer Salat mit Fisch und Meeresfrüchten	28
<b>Tempura</b>	Im Backteig frittierte Crevetten, Fisch und Gemüse	45
	1/2 Portion	28
<b>Yaki-Shiitake</b>	Frische, gegrillte Shiitakepilze	16
<b>Nasu Dengaku</b>	Aubergine mit süsslichem Miso-Topping	14
<b>Brokkoli Goma Ae</b>	Brokkoli mit hausgemachter Nuss-Sauce	11
<b>Tako-Avo-Salada</b>	Oktopus und Avocado and Wasabi-Dressing	18
<b>Softshell Crab</b>	Am Stück frittierte Krabbe mit Yuzu-Mayonnaise	32
<b>Karaage</b>		

## Yakimono à carte

## Vom Holzkohlengrill

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

## Beilagen

<b>Miso-Shiru</b>	Miso-Suppe	9
<b>Gohan</b>	Gedämpfter Reis	4
<b>Konomono</b>	Gemüsepickles	8
<b>Small Salada</b>	Kleiner Gartensalat an Hausdressing	8
<b>Yakionigiri</b>	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!

<b>Shabu-Shabu / Suki-yaki</b>	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
<b>Teriyaki-Steak Course</b>	Zartes Wagyu-Entrecôte vom Holzkohlengrill an einer speziellen Soya- und Reisweinsauce. Dazu 2 saisonale Tagesvorspeisen, Miso-Suppe, Reis und Gemüsepickles.	
	Mit Australischem Wagyu 180	Mit original Japanischem Kobe 280
<b>Teriyaki-Steak</b>	Zartes Wagyu-Entrecôte vom Holzkohlengrill an einer speziellen Soya- und Reisweinsauce.	
	Mit Australischem Wagyu 150	Mit original Japanischem Kobe 250

## Lunchmenu: 11.45 – 13.30 Uhr (DI-FR)

<b>Menu 1 *</b>	Miso-Suppe	
Sushi	8 pc Califorina Roll / 6 pc Maki Roll / 3 pc Nigiri	25
<b>Menu 2 *</b>	Zensai (kleine Vorspeisenvariation)	
Tempura	Gemüse Tempura, Miso-Suppe, Reis und Pickles	29
	Extra 1 Stück Crevetten-Tempura	+5
<b>Menu 3</b>	Zensai (kleine Vorspeisenvariation)	
Yakitori-lunch	Poulet-Yakitori Spiesschen	
	Miso-Suppe, Reis und Pickles	36
<b>Menu 4</b>	Miso-Suppe, Reis, Pickles und	
Bento	der klassische Lunch in der Bento-Box	42
	Extra 1 Stück Crevetten-Tempura	+5
<b>Menu 5</b>	dünne Rindfleischstreifen auf Reis mit Sauce und Zwiebeln	32
Gyudon	Miso-Suppe und Pickles	
<b>Menu 6</b>	Zensai & Sashimi & Tempura	
Business-lunch	Teriyaki Rinds-Entrecôte oder gegrillter Tagesfisch	
	Miso-Suppe, Reis und Pickles	72

**Portion lunch Sashimi extra 9  
kleiner Salat extra 5**

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