



Am 10. September 1921 erreichte der Japaner Maki Yuko gemeinsam mit drei Einheimischen die Erstbesteigung des Eigers über den berühmten Mittellegi-Grat.

Einige Jahre später, dank einer grosszügigen Spende von Maki, wurde eine Hütte entlang dieses Grats errichtet.

Heute wird diese von zahlreichen Bergsteigern und Bergsteigerinnen frequentiert.

Unsere Küche im «Yuko Maki» ist von den Aromen und Traditionen der Heimat des legendären Alpinisten inspiriert.

On 10 September 1921, the Japanese Maki Yuko, together with three locals, achieved the first ascent of the Eiger via the famous Mittellegi ridge.

A few years later, thanks to a generous donation from Maki, a hut was built along this ridge.

Today, it is frequented by numerous mountaineers and climbers.

Our cuisine at “Yuko Maki” is inspired by the flavours and traditions of the legendary alpinist's homeland.

starters

DAMM GOOD DUMPLINGS

pro Korb 18

FISCH

Tiger Prawn

FLEISCH

Schweinefleisch Xiao Long Bao

VEGI

Grünes Thai Curry

SEASON

Surprise

shabu shabu

pro Person 69

Lostallo Lachs | Eden Shrimps | Rinds Entrecôte | Tofu

Enoki | Shitake | Shimeji | Chinakohl | Pak Choi |

Frühlingszwiebeln | Karotten | roter Rettich | Soja Sprossen

Udon Nudeln

Ponzu

Sojasauce, Zitronensaft, Mirin, Dashi

Sesam

gerösteter Sesam, Sesamöl, Sojasauce, Reisessig

Wasabi Mayo

Wasabi, Sauerrahm, Mayonnaise, Yuzu

sweets

GRILLIERTE ANANAS & MOCHIS

pro Person 18

mit Wasabi Glace, Chili Crumbles, Coulis

zur Auswählen:

Feinste Schokolade
Salty Caramel
Tropical Mango
Matcha Grün Tee
Sweet Coconut

GOCHISOUSAMA

sake

Sake ist ein japanisches alkoholisches Getränk, das aus fermentiertem Reis hergestellt wird. Es gibt viele verschiedene Sorten und Geschmacksrichtungen von Sake, die je nach Zutaten, Brauverfahren und Reispoliergrad variieren.

Eine grobe Einteilung von Sake ist in Premium-Sake und Tafel-Sake. Premium-Sake wird auch Tokutei Meishōshu genannt und muss bestimmte Qualitätskriterien erfüllen, wie z.B. die Verwendung von hochwertigem Reis, sauberem Wasser, Kōji-Pilzen und Hefe. Tafel-Sake wird Futsūshu genannt und hat weniger strenge Anforderungen an die Zutaten und den Herstellungsprozess.

Innerhalb der Premium-Sake-Kategorie gibt es weitere Unterkategorien, die sich nach dem Grad der Reispolierung richten. Je mehr die äußere Schicht des Reiskorns entfernt wird, desto reiner und feiner ist der Geschmack des Sake.

Die wichtigsten Unterkategorien sind:

Junmai-shu (純米酒): Sake, der nur aus Reis, Kōji, Wasser und Hefe besteht, ohne zusätzlichen Alkohol. Der Reis muss auf mindestens 70% poliert werden.

Honjōzō-shu (本醸造酒): Sake, dem eine kleine Menge neutraler Alkohol zugesetzt wird, um den Geschmack zu verbessern. Der Reis muss auf mindestens 70% poliert werden.

Ginjō-shu (吟醸酒): Sake, der aus besonders sorgfältig behandeltem Reis hergestellt wird, der auf mindestens 60% poliert wird. Er hat ein fruchtiges Aroma und einen milden Geschmack. Er kann mit oder ohne zusätzlichen Alkohol hergestellt werden. Wenn er keinen zusätzlichen Alkohol enthält, wird er Junmai Ginjō-shu genannt.

Daiginjō-shu (大吟醸酒): Sake, der aus sehr fein poliertem Reis hergestellt wird, der auf mindestens 50% poliert wird. Er hat ein noch fruchtigeres Aroma und einen noch milderen Geschmack als Ginjō-shu. Er kann mit oder ohne zusätzlichen Alkohol hergestellt werden. Wenn er keinen zusätzlichen Alkohol enthält, wird er Junmai Daiginjō-shu genannt.

sake

Kizakura Bijito Junmai Ginjo Sake

Ein edler, feinfloraler und -fruchtiger, leicht mineralischer Sake. Im Gaumen Lakritze, Reispulver, sowie Noten von schwarzem Pfeffer und Koriandersamen. Ausgewogenes, rundes Profil.

Flasche 75 5 cl 6

Dassai Junmai Daiginjo 45 Sake

Ein hochwertiger, Sake aus 45% poliertem Reis mit zarter Aromatik. Er ist ideal geeignet als Begleiter zu delikaten Speisen und auch für Sake-Einsteiger die optimale Wahl.

Flasche 89 5cl 7

Dassai Junmai Daiginjo 39 Sake

Bei dieser Version von Dassai bleiben 39% des Reiskorns übrig, was zu einem komplexen und intensiven Saké führt. Im Mund weich und intensiv mit Noten von tropischen Früchten, Melone, Mango und Papaya.

Flasche 104 5cl 8.50

Fukuju Yuzu Sake 14

Süß und fruchtig: Premium-Sake, Junmai, wird mit Yuzu aromatisiert. Frische, leicht bittere Zitrussäure verbindet sich mit hochwertigem Sake. Höchst interessante Fusion für Feinschmecker.

Flasche 82 5cl 6.50

Hakutsuru Plum Wine

Der Plum Wine zeichnet sich durch seinen erfrischenden, halbsüß-sauren Geschmack sowie sein gut ausgereiftes Pflaumenaroma aus.

Flasche 67 5cl 5.50



**YUKO MAKI
SHABU SHABU**

spirits

WHISKEY

Nikka from the Barrel	51.4%	16
Toki Suntory	43%	17

GIN

Ki No Bi Kyoto Dry Gin	45.7%	15
------------------------	-------	----

WODKA

Nikka Coffey Wodka	40%	15
--------------------	-----	----

drinks

Negroni San	18
Ki No Bi Gin, Sake, Plum Wine	

For Heavens Sake	16
Nikka Wodka, Sake, Cardamom, Lemon, Sugar, Soda	

Old Kimono	18
Nikka Whiskey, Homemade Plum-Wine Liquor, Bitters	

Saketini	17
Ki No Bi Gin, Sake, Sesam	