



YUKO MAKI MEETS PERU

Am 10. September 1921 erreichte der Japaner Yuko Maki 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.



Samuel Brawand, Yuko Maki, Fritz Steuri, Fritz Amatter



Bau Mittellegigrat Hütte - 1924



OTSUMAMI

Tuna Ceviche

Vegi Bowl

Edamame

SHABU SHABU

SAKANA TO NIKU

92

Swiss Wagyu Beef | Kingfish | Shrimps

Dashi | Kombu | Sake

Shitake | Pak Choi | Julienne | Kohl | Limette | Soja

BEJITARIAN

78

Planted Beef | Tofu | Tamagoyaki

Dashi | Kombu | Sake

Shitake | Pak Choi | Julienne | Kohl | Limette | Soja

TARE

PONZU

Sojasauce | Yuzu | Mirin | Dashi

SESAM

Gerösteter Sesam | Sesamöl | Sojasauce | Reisessig

LIMA

Rote Zwiebeln | Chili | Koriander | Zitronenöl

WAGASHI

MOTSCHI

Grillierte Ananas | Wasabi Glace | Kokos Crumbles

Auswahl : Mango | Erdbeere | Kokosnuss



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.

	1 Fl.	5cl
KIZAKURA BIJJITO JUNMAI GINJO	75	6
Ein edler, feinfloraler und - fruchtiger, leicht mineralischer Sake. Im Gaumen Lakritze, Reispulver, sowie Noten von schwarzem Pfeffer und Koriandersamen. Ausgewogenes, rundes Profil.		
DASSAI JUNMAI DAIGINJO 45	89	7
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.		
DASSAI JUNMAI DAIGINJO 39	104	8.5
Bei dieser Version von Dassai bleiben 39% des Reiskorns übrig, was zu einem komplexen und intensiven Sake führt. Im Mund weich und intensiv mit Noten von tropischen Früchten, Melone, Mango und Papaya.		
FUKUJU YUZU 14	82	6.5
Süss und fruchtig: Premium-Sake, Junmai, wird mit Yuzu aromatisiert. Frische, leicht bittere Zitrussäure verbindet sich mit hochwertigem Sake. Höchst interessante Fusion für Feinschmecker.		
HAKUTSURU PLAUMEN WEIN	67	5.5
Der Pflaumen Wein zeichnet sich durch seinen erfrischenden, halbsüss-sauren Geschmack sowie sein gut ausgereiftes Pflaumenaroma aus.		



YUKO MAKI MEETS PERU

SPIRITS

Yamazaki 12y	43 %	24
Nika from the barrel	51.4 %	17
Toki Suntory	43 %	15
Ki No Bi Kyoto dry gin	45.7 %	15

DRINKS

NEGRONI SAN 18

Ki No Bi dry gin | Sake | Pflaumen Wein

HATTORI HANZO 18

Ki No Bi dry gin | Yuzu Sake | Zitronen Saft | Gurke

YUKO MAKI 18

Toki Suntory | Pflaumen Wein | Likör | Bitter

SAPPORO 16

Sake | Sesam | Zitrone | Limette