



## 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