



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



YUKO MAKI MEETS PERU

IZAKAYA OTSUMAMI

Haru Maki
Yaki-Gyoza
Edamame
Sojasauce

SHABU SHABU

SAKANA TO NIKU

Dry Aged Beef | Bluefin Tuna | Black Tiger Shrimps
Dashi | Kombu | Sake

BEJITARIAN

Vegan Angel Seitan | Bio Tofu Nature | Tamagoiyaki
Dashi | Kombu | Sake

VEGETABLES

Shitake | Shimeji | Spitzkohl | Pak Choi | Peperoncini
Frühlingszwiebeln | Gemüse Julienne | Limette | Soja
Sprossen

TARE

PONZU SAUCE

Sojasauce | Zitronensaft | Mirin | Dashi | Rettich

GERÖSTETE SESAM SAUCE

Gerösteter Sesam | Sesamöl | Sojasauce | Reisessig
Ingwer

MISO SAUCE

Miso | Mirin | Sojasauce | Knoblauch | Sesamöl

WAGASHI

MOCHIS

Grillierte Ananas | Wasabi Glace | Kokos Crumbles
Auswahl : Mango | Green Tea | Kokosnuss

CHF 125 / CHF 95

“Gochisousama”

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.



SPIRITS

4cl

Yamazaki 12y	43 %	56
Nika from the barrel	51.4 %	25
Toki Suntory	43 %	15
Ki No Bi Kyoto dry gin	45.7 %	16
Ki No Tea	45.1 %	16
Hibiki Masters Selection	43 %	35

DRINKS

NEGRONI SAN

18

Ki No Bi dry gin | Sake | Pflaumen Wein

HATTORI HANZO

18

Ki No Bi dry gin | Yuzu Sake | Soda | Gurke

YUKO MAKI

18

Toki Suntory | Pflaumen Wein | Maraschino | Lime Juice

SAPPORO

18

Ki No Tea | Italicus | Oliven Saft