



Fujiya of Japan

www.fujiya.ch

TEPPAN-YAKI

Die Teppan-Yaki-Küche wurde ursprünglich zu Beginn des 18. Jahrhunderts von japanischen Einwanderern in den Vereinigten Staaten von Amerika als eine Art Bekämpfung ihres Heimwehs erfunden.

Die Japaner, in der Neuen Welt angekommen, waren eine ganz andere Ernährung und Küche gewohnt als die im neuen Land vorgefundene, und so kam zum Heimweh auch die Sehnsucht nach bekannten Spezialitäten hinzu. Man behalf sich, indem man Speisen unter Verwendung der in der neuen Heimat erhältlichen Zutaten auf einer heissen Metall- bzw. Stahlplatte zubereitete.

Mit den Jahren perfektionierte sich diese Art der Zubereitung und wurde auch in Japan selbst bekannt und beliebt. Heute ist Teppankochen in unserer Gastronomie eines der grossen kulinarischen Erlebnisse für den Gast, der aus nächster Nähe dem Koch bei der Zubereitung schmackhafter Speisen zuschauen kann.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und „en Guete“ bei uns im Restaurant Fujiya of Japan.

Teppan-Yaki-cooking was originally invented in the 18th century by Japanese immigrants in the United States of America as a means of consolation when they felt homesick.

The Japanese immigrants who had arrived in America at the time were neither used to the nutrients in the new world nor to the new cuisine they found there. In addition to feeling homesick they therefore also had a strong craving for the specialities of Japanese cuisine. To compensate they started frying various readily available “new” ingredients on hot metal or rather steel plates.

As the years passed this new kind of cooking was continuously perfected and also found its way back to Japan where it became popular, too. Today Teppan-cooking offers great culinary pleasures for the guests as they can observe from up close how the tasty dishes are being prepared right in front of them on the hot teppan tables.

We hope you will enjoy your time with us and wish you bon appetit here at Fujiya of Japan.

TEPPANYAKI – Business-Lunch

BUSINESS-LUNCH I

CHF 32.00

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing **oder** Miso-Suppe
Market salad with Japanese sesame dressing or miso soup

TORI BATASHOYU TO KISETSU NO YAKI YASAI

Schweizer Pouletbrust mit Sojasauce, verschiedenem Gemüse und gedämpftem Reis
Swiss chicken breast with soy sauce, assorted vegetables and steamed rice

Mit gebratenem Reis statt gedämpftem Reis
With fried rice instead of steamed rice

plus CHF 5.00
plus CHF 5.00

BUSINESS-LUNCH II

CHF 38.00

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing **oder** Miso-Suppe
Market salad with Japanese sesame dressing or miso soup

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedenes Gemüse
Assorted vegetables

LOHS NIKU MATAWA SAKANA

US-Entrecôte **oder** fangfrischer Fisch nach Marktangebot mit gedämpftem Reis
US sirloin steak or catch of the day with steamed rice

Mit gebratenem Reis statt gedämpftem Reis
With fried rice instead of steamed rice

plus CHF 5.00
plus CHF 5.00

Business-Lunch

BUSINESS-LUNCH I I I

CHF 32.00

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing **oder** Miso-Suppe
*Market salad with Japanese sesame dressing **or** miso soup*

GYOKAI TO YASAI NO TEMPURA

Gebackener Fisch nach Marktangebot, Black Tiger Krevetten und Gemüse „Tempura-Style“
mit gedämpftem Reis
*Deep fried fish, Black Tiger prawns and seasonal vegetables „Tempura-style“
with steamed rice*

*Mit gebratenem Reis statt gedämpftem Reis
With fried rice instead of steamed rice*

*plus CHF 5.00
plus CHF 5.00*

BUSINESS-LUNCH I V

CHF 38.00

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing **oder** Miso-Suppe
*Market salad with Japanese sesame dressing **or** miso soup*

SASHIMI TO SUSHI

Auswahl an marktfrischem Sashimi und Sushi
Small choice of fresh sashimi and sushi