

# KAORI

NATÜRLICH · SUSHI

**KAORI** ist das japanische Wort für «Aroma». Es ist ein wichtiger Bestandteil des kulinarischen Gesamterlebnisses, des sogenannten *Umami*, das wiederum «schmackhaft» bedeutet und die sinnliche Qualität von Nahrung beschreibt.

Die Tradition des Sushi ist sehr alt und wurde erstmals im Jahr 718 schriftlich erwähnt. Ursprünglich eine Methode zur Konservierung entwickelte sich daraus im Laufe der Jahrhunderte eine hohe Kunst, die Genuss mit einer fast zeremoniellen Form der Zubereitung verbindet. Gesund, leicht und lecker: Es sind die rundum positiven Eigenschaften, die Sushi-Fans in aller Welt begeistern. Diese ergeben sich aus der Auswahl und Frische der Zutaten.

Während seines Siegeszuges in der westlichen Welt hat sich Sushi vielfältig weiterentwickelt. Daher servieren wir nicht nur klassisches *Sashimi* und *Nigiri*, sondern auch innovative und phantasievolle Varianten unterschiedlichster Rolls.

Das ist das Spannende an Sushi: Es ist klassisch und modern zugleich. Und erfindet sich immer wieder neu.

Unser abwechslungsreiches Angebot lädt zur Erlebnisreise ein: Entdecken Sie Ihr persönliches Lieblings-KAORI!

**Hotel Seedamm Plaza**

8808 Pfäffikon SZ



## KLEINIGKEITEN

die überall dazu passen

**TSUKEMONO** *(Unbedingt mal probieren)*  
eingemachtes japanisches Gemüse **G L V**

5

**EDAMAME**  
gedämpfte Sojabohnen **G L V**

8

**WAKAME SALAT**  
gemischter Algen-Blattsalat mit Mango,  
Radieschen, Wasabi-Erbсен an Yuzu-Dressing **G L V**

11

**MISO SUPPE**  
mit Tofu und Algen **L V**

9

## PLATTEN

### SUSHI-PLATTEN

zum Teilen

**VEGI MAKI SUSHI UND NIGIRI VEGI** - für 2 Personen

6 Gurken Maki, 6 Avocado-Mango Maki, 4 Caterpillar Rolls,  
4 Flower Rolls, 2 Avocado Nigiri, 2 Inside out Vegi Rolls, 2 Inari Tofu Nigiri **L**

49

**MAKI SUSHI UND NIGIRI** - für 2 Personen

6 Lachs Maki, 6 Avocado-Mango Maki, 4 California Rolls,  
4 Boston Rolls, 3 Thunfisch Nigiri, 3 Lachs Nigiri, 3 Avocado Nigiri **L**

79

**SUSHI UND SASHIMI CLASSIC** - für 2-3 Personen

6 Lachs Maki, 6 Avocado-Mango Maki, 6 spicy Thunfisch Maki,  
4 California Rolls, 4 Rainbow Rolls, 4 Thunfisch Nigiri, 4 Lachs Nigiri,  
4 Thunfisch Sashimi, 4 Lachs Sashimi **L**

99

**NEW STYLE MIX** - für 2 Personen *(Alle unsere Neuheiten!)*

6 spicy Thunfisch Maki, 6 Avocado-Mango Maki, 4 Ebi Fry Rolls,  
4 Beef Rolls, 4 Flower Rolls, 2 spicy Thunfisch Nigiri, 2 Lachs Nigiri **L**

79



## PLATTEN

### SUSHI-PLATTE

für 1 Person

#### SUSHI UND NIGIRI VEGI

2 Gurken Maki, 2 Avocado-Mango Maki, 2 Caterpillar Rolls,  
2 Flower Rolls, 2 Avocado Nigiri, 2 Inside out Vegi Rolls, 2 Inari Tofu **L**

27

#### MAKI SUSHI UND NIGIRI CLASSIC *(Der Klassiker)*

2 Lachs Maki, 2 Avocado-Mango Maki, 2 spicy Thunfisch Maki,  
2 California Rolls, 1 Thunfisch Nigiri, 1 Lachs Nigiri **L**

29

#### MAKI SUSHI UND NIGIRI LARGE

2 Lachs Maki, 2 Avocado-Mango Maki, 2 Thunfisch Maki,  
2 California Rolls, 2 Alaska Rolls, 2 Thunfisch Nigiri, 2 Lachs Nigiri,  
2 Krevetten Nigiri **L**

48

#### SUSHI UND SASHIMI CLASSIC

2 Lachs Maki, 2 Avocado-Mango Maki, 2 California Rolls,  
2 Boston Rolls, 1 Thunfisch Nigiri, 1 Lachs Nigiri, 1 Avocado Nigiri,  
je 5 Stück Thunfisch und Lachs Sashimi **L**

58

#### MIXED NIGIRI

2 Thunfisch Nigiri, 2 Lachs Nigiri, 2 Krevetten Nigiri,  
2 spicy Thunfisch Tatar Nigiri, 2 Avocado Nigiri, 2 Inari Tofu **L**

58

## SUSHI UND SASHIMI À LA CARTE

### SASHIMI

#### TUNA SASHIMI

5 Stück Thunfisch **L**

21

#### SALMON SASHIMI

5 Stück schottischer Lachs **L**

19

#### MIXED SASHIMI *(Für alle, die sich nicht gerne entscheiden)*

je 5 Stück Lachs und Thunfisch Sashimi **L**

35



## SUSHI UND SASHIMI À LA CARTE

### INSIDE OUT & URAMAKI

jeweils 4 Stück

<b>BOSTON ROLL</b> mit spicy Thunfisch und Avocado <b>L</b>	<b>14</b>
<b>ALASKA ROLL</b> mit spicy Lachs und Gurke <b>L</b>	<b>14</b>
<b>CALIFORNIA ROLL</b> Krabbenfleisch, Surimi, Avocado und Fliegenfischrogen <b>L</b>	<b>14</b>
<b>RAINBOW ROLL</b> Krabbenfleisch, Surimi, Avocado, Lachs und Thunfisch <b>L</b>	<b>14</b>
<b>BEEF ROLL</b> <i>(Für Carnivoren)</i> flambiertes Beef, Rindstatar, Gurke und Koriander <b>L</b>	<b>14</b>
<b>EBI FRY ROLL</b> frittierte Riesenkrevette mit Matcha-Panko, Avocado, Gurke, Blattsalat und Chili-Mayonnaise <b>L</b>	<b>14</b>
<b>FLOWER ROLL</b> <i>(So hübsch!)</i> Avocado, Mango, Koriander, Chili und getrocknete Blüten <b>L</b>	<b>10</b>
<b>CATERPILLAR ROLL</b> Avocado und Teriyakisauce <b>L</b>	<b>10</b>
<b>INSIDE OUT VEGI ROLL</b> Ei, Gurke, Rettich, Karotte, Avocado und Tofu <b>L</b>	<b>10</b>



## SUSHI UND SASHIMI À LA CARTE

### NIGIRI

jeweils 2 Stück

<b>THUNFISCH NIGIRI L</b>	<b>9</b>
<b>SPICY THUNFISCH TATAR NIGIRI L</b>	<b>10</b>
<b>LACHS NIGIRI L</b>	<b>9</b>
<b>LACHSTATAR UND AVOCADO NIGIRI L</b>	<b>10</b>
<b>KREVETTEN NIGIRI L</b>	<b>9</b>
<b>AVOCADO NIGIRI L</b>	<b>7</b>
<b>INARI TOFU NIGIRI L</b>	<b>7</b>

### FUTOMAKI

jeweils 6 Stück

<b>TEKKA MAKI</b> Thunfisch und Jalapenos <b>L</b>	<b>10</b>
<b>SHAKE MAKI</b> Lachs und Avocado <b>L</b>	<b>10</b>
<b>EBI MAKI</b> Krevetten und Gurke <b>L</b>	<b>9</b>
<b>AVOCADO MAKI</b> Avocado, Mango und Koriander <b>L</b>	<b>9</b>
<b>KAPPA MAKI</b> Gurke und Chili-Sesam <b>L</b>	<b>8</b>



## WEITERE JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

### TATARE

<b>RINDSTATAR KAORI</b> mariniert mit Soja und Wasabi <b>L</b>	<b>29</b>
<b>LACHSTATAR</b> mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Chili-Mayonnaise und süsser Sojasauce <b>L</b>	<b>32</b>
<b>THUNFISCHTATAR</b> mit Sesam, Miso-Mayonnaise und süsser Sojasauce <b>L</b>	<b>32</b>

### SALATE

<b>SOBA</b> mit 100% japanischen Buchweizennudeln, Blattsalat, Edamame, Algen, Gurken, Karotten und Erdnüssen an Sesam-Yuzu-Dressing <b>L V</b>	<b>19</b>
<b>FISCH</b> marinierter Lachs und Thunfisch, Blattsalat, Avocado, Edamame, Bohnen, Lauch und Koriander an Limetten-Dressing <b>G L</b>	<b>36</b>



## WEITERE JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

### KAORI BOWLS

warmer Reis mit kalten Toppings

<b>VEGI</b> Reis mit japanischem Ei-Omelette, Avocado, Edamame, Karotten, Mango, Peperoni, Tomaten, Radieschen, Koriander, Chili-Mayonnaise und Erdnüssen <b>L</b>	<b>26</b>
<b>POULET KARAAGE</b> <i>(Unsere Empfehlung!)</i> Reis mit frittierten Pouletstücken, japanischem Ei-Omelette, Avocado, Karotten, Rotkraut, Koriander und Chili-Mayonnaise <b>L</b>	<b>28</b>
<b>THUNFISCH UND LACHS</b> Reis mit BBQ-Sesam mariniertem Fisch, Gurke, Edamame, Karotten, Frühlingszwiebeln, Minze, Koriander, Chili-Mayonnaise und Wasabi-Erbsen <b>L</b>	<b>36</b>

### NABEMONO

japanische Eintopfgerichte für 2 Personen

<b>SHABU SHABU - FLEISCH</b> feingeschnittenes Rindfleisch 160g, Gemüse, Shiratakinudeln, Algenbouillon, Dips, serviert mit Reis <b>L</b>	<b>49</b>
<b>SHABU SHABU - FISCH</b> Sashimi, Gemüse, Shiratakinudeln, Algenbouillon, Dips, serviert mit Reis <b>L</b>	<b>49</b>
<b>SHABU SHABU - VEGI</b> Tofu, Gemüse, Shiratakinudeln, Algenbouillon, Dips, serviert mit Reis <b>L V</b>	<b>43</b>
<b>SHABU SHABU - WAGYU</b> <i>(Eine Delikatesse)</i> feingeschnittenes Wagyu-Rindfleisch 110g, Gemüse, Reisnudeln, Algenbouillon, Dips, serviert mit Reis <b>L</b>	<b>120</b>



# DESSERTS

## GRAND CRU SCHOKOLADENMOUSSE

mit Passionsfrucht **G**

8

## YUZU CURD

mit Kokosglace **G**

12

## MATCHA CAKE

saftiger Mandelkuchen mit Grüntee

12

## MOCHI - 2 Stück nach Wahl (Was Kleines für «de Gluscht»!)

Kokos, Cheesecake, Mango

7

## GLACE

schwarzer Sesam, Matcha

5

## SORBET

Mango **G L V**

5

**G** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Das gereichte Brot ist glutenhaltig.

**L** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Laktose. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

**V** Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergenen & Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft oder besuchen Sie folgenden Link:  
Achtung: Sojasauce enthält Gluten. Glutenfreie Sojasauce auf Nachfrage erhältlich.



### Herkunft Fisch und Fleisch

**Kingfish:** Neuseeland. **Thunfisch:** Philippinen. **Lachs:** Schottland. **Krabbenfleisch:** USA. **Surimi:** Thailand. **Krevetten:** Thailand und Vietnam. **Rindstatar:** Schweiz. **Rindsentrecôte Shabu Shabu:** Australien. **Wagyu Beef:** Japan oder Australien. **Poulet:** Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.



# KAORI

NATÜRLICH · SUSHI

Join us!



**Hotel Seedamm Plaza**  
8808 Pfäffikon SZ