



MEGU
Modern Japanese Cuisine

• **OMAKASE** •

7 Gang Degustationsmenü

Menu dégustation de 7 plats

7 courses tasting menu

Gelbschwanzmakrelen Carpaccio, Schweizer Ossietra Kaviar und Kanzuri Sauce

Carpaccio de limande jaune, caviar Oscietre suisse et sauce Kanzuri

Yellowtail carpaccio, Swiss Oscietra caviar and Kanzuri sauce

Knuspriger Spargel paniert mit pikanten japanischen Reiscrackern, Chili und Zitrone

Asperge croquante pannée aux crackers de riz japonais, piment et citron

Crispy asparagus crumbed with japanese rice crackers, chilli and lemon

Orientalischer Salat mit Gemüse, Nüssen, Samen, Seezunge Sashimi und Sesamöl

Salade orientale avec légumes, noix, mélange de graines, sole sashimi et huile de sésame

Oriental salad with vegetables, nuts, seed mix, sole sashimi and sesame oil

Sushi und Sashimi Auswahl mit Akadashi Misosuppe

Sélection de sushi et sashimi et soupe au Miso Akadashi

Selection of sushi and sashimi and Akadashi Miso soup

Knusprige Kanzuri Garnelen

Crevettes Kanzuri croquantes

Crispy Kanzuri shrimps

Kagero Wagyrind Steak | *Steak de boeuf Wagyu Kagero* | Kagero Wagyu beef steak

Megu Dessertselektion | *Selection des desserts Megu* | Megu dessert selection

175

• **MEGU SIGNATURE RIVER STONE GRILL** •

US Wagyrind vom Steingrill mit Cognac flambiert "Kagero Yaki"

Boeuf Wagyu US à la plancha flambé au cognac "Kagero Yaki" | US Wagyu beef on stone grill flambéed with cognac "Kagero Yaki"

Entrecôte | *Entrecôte* | Sirloin steak

95

Lende | *Filet* | Tenderloin

110

Wagyu Châteaubriand | *Châteaubriand de Wagyu* | Wagyu Châteaubriand

190

Châteaubriand preparation:

Salz, Pfeffer und gemischte Kräuter | *Sel, poivre et mélange d'herbes* | Salt, pepper and mixed herbes

Kuwayaki-gegrillt mit frischem Wasabi und Soja-Reduktion

Grillé façon Kuwayaki avec réduction de wasabi et soja | Kuwayaki-grilled with fresh wasabi soy reduction

• **APPETIZERS** •

Maguro Thunfischcarpaccio mit pikanter Miso

Carpaccio de thon Maguro au miso épicé

Maguro tuna carpaccio with spicy miso

19

Saisonales Gemüse Tempura mit Grünteesalz

Tempura de légumes de saison au sel au thé vert

Seasonal vegetable tempura with green tea salt

17

Tempura von Garnelen mit Grünteesalz

Tempura de crevettes au sel de thé vert

Shrimp tempura with green tea salt

21

Knusprige Spargel paniert mit pikanten Japanischen Reiscrackern, Chili und Zitrone

Asperges croquantes pannées aux crackers de riz japonais, piment et citron

Crispy asparagus crumbed with Japanese rice crackers, chilli and lemon

28

Gelbschwanzmakrelen Carpaccio mit Kanzuri Sauce

Carpaccio de limande jaune à la sauce Kanzuri

Carpaccio of yellowtail with Kanzuri sauce

24

Orientalischer Salat mit Gemüse, Nüssen, Samen, Seezunge Sashimi und Sesamöl

Salade orientale avec légumes, noix, mélange de graines, sashimi de sole et huile de sésame

Oriental salad with vegetables, nuts, seed mix, sole sashimi and sesame oil

46

Carpaccio vom Wagyu Rind mit frischem Basilikum und Sesamemulsion

Carpaccio de boeuf Wagyu au basilic frais et émulsion de sésame

Carpaccio of Wagyu beef with fresh basil and sesame emulsion

29

Thunfischwürfel mariniert mit Soya, Avokadomousse mit Wasabi und Belperknolle

Dés de thon marinés au soja, mousse d'avocat au wasabi et Belperknolle

Dices of soy-marinated tuna with avocado-wasabi mousse and Belperknolle

36

Wagyurind Croquetten, mit Foie Gras gefüllt, Ingwer und Zitrone

Croquettes de boeuf Wagyu farcies au foie gras, gingembre et citron

Wagyu beef croquettes filled with foie gras, ginger and lemon

18

Knusprige Kanzuri Garnelen

Crevettes Kanzuri croquantes

Crispy Kanzuri shrimps

20

• SOUPS •

Akadashi Misosuppe

Soupe miso Akadashi | Akadashi miso soup

12

Würzige Misosuppe mit Meeresfrüchten

Soupe miso épicée au fruits de mer | Spicy miso soup with seafood

17

• SALADS •

Chef's gemischter grüner Salat mit MEGU Dressing

Salade verte du chef et vinaigrette MEGU | Chef's mixed green salad with MEGU dressing

19

Salat von Hijiki Seealgen und Tofu mit Zwiebeldressing

Salade d'algues Hijiki et tofu à la vinaigrette d'oignons | Hijiki seaweed and tofu salad with onion vinegar dressing

17

Gemischter Algensalat mit Sesamdressing

Salade d'algues à la sauce sésame | Mixed seaweed salad with sesame dressing

18

• SUSHI & SASHIMI A LA CARTE •

Roter Thunfisch <i>Thon rouge</i> Red tuna	7
Soya-marinierter roter Thunfisch	7
<i>Thon rouge mariné au soja</i> Red tuna marinated with soy	
Thunfisch Chutoro <i>Thon Chutoro</i> Tuna Chutoro	11
Thunfisch Otoro <i>Thon Otoro</i> Tuna Otoro	16
Lachs <i>Saumon</i> Salmon	8
Lachskaviar <i>Caviar de saumon</i> Salmon roe	9
Gelbschwanz Makrele <i>Sériole</i> Yellowtail	6
Seezunge <i>Sole</i> Sole	10
Makrele <i>Maquereau</i> Mackerel	6
Süßwasser Aal <i>Anguille d'eau douce</i> Freshwater eel	12
Jakobsmuschel <i>Noix de Saint-Jacques</i> Scallops	6
Königskrabbe <i>Crabe royal</i> King crab	11
Garnele <i>Crevette</i> Shrimp	8
Tamago omelette	7
Roter Thunfisch mariniert mit Soya und schwarzer Trüffel	10
<i>Thon rouge mariné au soja et truffe noire</i>	
Red tuna marinated with soy and black truffle	
Gebatener Lachsbauch	9
<i>Ventre de saumon poêlé</i> Seared salmon belly	
Oscietra caviar	44
Wagyu mit Yuzupfeffer	16
<i>Wagyu avec poivre au yuzu</i> Wagyu with yuzu-pepper	

• MAKI A LA CARTE •

Avocado und Gurke	10
<i>Avocat et concombre</i> Avocado and cucumber	
Saisongemüse <i>Légumes de saison</i>	
Seasonal vegetables	16
Aal und Avocado	22
<i>Anguille et avocat</i> Freshwater eel and avocado	
Lachs und Avocado	16
<i>Saumon et avocat</i> Salmon and avocado	
Thunfisch und Avocado	20
<i>Thon et avocat</i> Tuna and avocado	
Pikanter Thunfisch <i>Thon épicé</i> Spicy tuna	22
Pikanter Lachs	21
<i>Saumon épicé</i> Spicy salmon	
California Roll <i>California roll</i> California roll	20
Pikante California Roll	23
<i>California roll épicé</i> Spicy California roll	
Knusprige Garnelen	19
<i>Crevette croustillantes</i> Crispy shrimp	
Knusprige Krabbe <i>Crab croustillante</i> Crispy Spider roll	26
Knuspriger Unagi Aal	22
<i>Anguille Unagi croustillante</i> Crunchy Unagi eel	
Wagyrind <i>Bœuf Wagyu</i> Wagyu beef	39

Auswahl vom Chef (21 Stk) | *Sélection du chef (21 pcs)* | Chef's selection (21 pcs) 69

Sashimi Platte (12 Stk) | *Assiette de sashimi (12 pcs)* | Sashimi platter (12 pcs) 56

Chirashi Sushi (12 Stk, pcs) 52

• MAIN COURSES •

Gebratene Udon Nudeln vegan

Nouilles Udon sautées vegan | Sauted Udon noodles vegan
28

Tatsuta Hühnchen

Poulet Tatsuta | Tatsuta chicken
36

Barbarie Entenbrust mit Trockenfrüchten und Mirinreduktion

Magret de canard de Barbarie avec fruits secs et une reduction de mirin | Barbarie duck breast with dried fruits and mirin reduction
44

Gempei Miso Lammkotletts

Côtelettes d'agneau au miso Gempei | Gempei miso lamb chops
48

Lachs mit Miso und Sesam

Saumon avec miso et sésame | Salmon with miso and sesame
36

Kabeljau mit Yuzu Miso

Morue de l'Atlantique au yuzu miso | Silver cod with yuzu miso
52

Tempura von der Königskrabbe

Tempura de crabe royal | King crab tempura
85

• SIDES •

Gebratener Reis mit Gemüse und Knoblauch | *Riz sauté aux petits légumes et à l'ail* | Vegetable fried rice with garlic
14

Gebratener Reis mit Gemüse, Knoblauch und Crevetten | *Riz sauté à l'ail et crevettes* | Shrimp fried rice with garlic
18

Gebratener Reis mit Knoblauch und Krabbenfleisch | *Riz sauté à l'ail et viande de crabe* | Crab fried rice with garlic
18

Sautierte Japanische Pilze | *Champignons japonais sautés* | Sauted japanese mushroom
14

Sautierter Spinat mit Walnüssen | *Epinards sautés aux noix* | Sauted spinach with walnuts
14

Pommes frites mit Parmesan und weissem Trüffelöl

Frites au parmesan et à l'huile de truffe | Parmesan French fries with white truffle oil
14