

**Provenance:**  
Suisse: veau, poulet, saumon  
Allemagne: chevreuil  
Vietnam: crevette  
Australie: sériole  
FAO71, FAO51: thon  
FAO21: homard  
FAO34: poutargue

Nos thés et cafés sont élaborés de manière durable.

Prix incluant la TVA et le service.  
Pour toute allergie ou intolérance alimentaire,  
merci de vous rapprocher de notre personnel de service.

H  
I  
N  
A  
T  
A



## MENU VEGAN - ビーガンコースメニュー CHF 70.-

CALIFORNIA ROLL     
avocat, concombre, kanpyo, shichimi

RAMEN VEGAN  
tofu, pakchoï, champignons shimeji, nouilles soba

NOIX DE COCO GLACÉE    
crémeux au gingembre et coriandre

## MENU DU CHEF - シェフお勧めコースメニュー CHF 100.-

SÉLECTION DE SUSHI  
ebi roll (2 pièces), sake roll (2 pièces), california roll (2 pièces)

SÉRIOLE MARINÉE    
lait de coco au sudachi, condiment au shiso et poutarge

POULET DES TROIS LAC   
teriyaki, potiron kabocha, champignons enoki

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
graines de sésame, marmelade de kumquat

 Sans lactose  
 Sans gluten  
 Vegan

## TAPAS - 小皿料理

Edamame   

Soupe miso 

Karaage de poulet, mayonnaise au gingembre confit 

Onigiri croustillant, saumon épicé 

Sunomono, concombre, wakamé, sésame   

Sashimi du jour (6 pièces)

## ENTRÉES - 前菜

SAKE ROLL (8 pièces)  
saumon, avocat, tobiko

CALIFORNIA ROLL (8 pièces)     
avocat, concombre, kanpyō, shichimi

EBI ROLL (8 pièces)   
crevettes panko, thon épicé, jalapeños

ISSEBI ROLL (8 pièces)   
homard, mangue, sauce unagi

TATAKI DE THON   
avocat, ail frit, sésame blanc

CEVICHE DE SERIOLE    
lait de coco au sudachi, condiment au shiso et poutargue

GYOZA DE VEAU (6 pièces)  
choux Chinois, aji amarillo

SALADE DE FENOUIL     
algues wakamé, tofu, vinaigrette umeboshi

## PLATS - メインのお料理

8.- TENTACULE DE POULPE  44.-  
pommes de terre agria, wasabi, chou noir, citron kalamansi

10.- SAUMON DES GRISONS  46.-  
marinade miso-yuzu, daïkon, citron vert

16.- NOIX DE CHEVREUIL  48.-  
maïs, chou rouge, fruit de la passion

14.- POULET DES TROIS LACS  42.-  
teriyaki, kabocha potiron, champignons enoki

8.- RAMEN VEGAN    36.-  
Prix du jour  
tofu, pakchoï, champignons shimeji, nouilles soba

## ACCOMPAGNEMENTS - 付け合わせ

Riz blanc au sésame    8.-

Légumes sautés au ponzu    10.-

Patate douce, sauce au poive Sansho  12.-

Millefeuille de pommes de terre, algue nori   12.-

Salade verte, vinaigrette au yuzu    10.-

## DESSERTS - デザート

MOELLEUX AU CHOCOLAT

graines de sésame, marmelade de kumquat

16.-

CRÈME BRÛLÉE

fleur d'hibiscus

16.-

NOIX DE COCO GLACÉE

crèmeux au gingembre et coriandre

16.-

MOCHI

(la pièce) 6.-

## MENU ENFANT お子様メニュー

CHF 25.-

SALADE VERTE

vinaigrette japonaise

CREVETTES PANKO

riz blanc au sésame

OU

KARAAGE DE POULET

riz blanc au sésame

MOCHI

# HINATA

Notre Chef Giacomo 料理長 ジャコモ consacre une partie importante de son temps à forger des relations durables avec certains des meilleurs producteurs locaux.

Sa cuisine fusion se compose d'un subtil mélange de saveurs traditionnelles japonaises et de techniques culinaires occidentales. Une nouvelle expérience gustative et visuelle avec des mets à partager au gré de vos envies.

«Chaque plat est soigneusement élaboré pour créer un équilibre parfait entre les couleurs, les textures et les saveurs. Notre carte est constamment renouvelée autour de produits de première qualité, sourcés en fonction des saisons.»



Chef de cuisine: M. Giacomo Dal Molin 料理長 ジャコモ ダル モリン

Maître d'hôtel: M. Théo Salamin ホテル総支配人 テオ サラマン