



HATO Deklaration

Dear HATO Guests

We are very happy to help you in case of an allergy or intolerance.

The kitchen and bar team is well trained to take care or prepare different specialities without gluten, lactose or vegan dishes.

Wir freuen uns, Sie bei Allergien oder Intoleranzen beraten zu können.

Unser Küchen und Bar-Team kann Speisen oder Getränke auch Gluten, Laktose oder Vegan für Sie zubereiten.

Guests with allergies and intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food or beverages.

Guests with severe allergies or intolerances, should be aware that although all due care is taken, there is a risk of allergen ingredients still being present.

Please note, any bespoke orders requested cannot be guaranteed as entirely allergen free and will be consumed at the guest's own risk.

Liebe Gäste, wir nehmen jegliche Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrerseits sehr ernst.

Bitte teilen Sie uns diese bei der Bestellung mit.

Beachten Sie, dass keine Garantie seitens HATO übernommen werden kann und dass ein Restrisiko immer bestehen bleibt.

V-vegetarian / vegetarisch

Beef / Rind = Schweiz, Australien, USA, Japan

Chicken / Geflügel = Schweiz, Frankreich

Duck / Ente = Schweiz, Frankreich

Lamb / Lamm = Schweiz, Australien

Preise inklusive 8 Prices include VAT 8% and in CHF

% Mwst. und in CHF

Appetizers

— Soups —

Miso Soup **V**

Miso Suppe

CHF 7.50

— Salads —

Kelp with Goma **V**

Seetang Salat mit Goma – Dressing

CHF 10.00

King Crab Avocado Salad

Königskrabbten - Avocadosalat

CHF 58.00

Crispy Aromatic Duck Salad

Knuspriger Entensalat

CHF 38.00

Japanese Cucumber Salad **V**

Japanischer Gurkensalat mit Sesam

CHF 6.00

Soya Duck Salad **V**

Soya Salat

CHF 38.00

Gr. apple, Spinach, Sakura, Radish-Truffle Ponzu **V**

Gr. Apfel, Spinat, Sakura, Rettich-Trüffel Ponzu

CHF 18.00

— Appetizer —

Edamame Sea Salt or Chili

Sojabohnen mit Meersalz oder Chillisauce

CHF 9.00

Crispy Chicken Winglets

Knusprige Pouletflügel

CHF 15.00

Wok Style Mussels with Chili and Garlic

Muscheln aus dem Wok

mit Chilli und Knoblauch

CHF 16.00

Beef Tataki with Ponzu Mooli

Kurz gebratenes Rind mit Ponzu und Rettich

CHF 28.00



Dim Sum

Har Gau

Krevettenfüllung

CHF 22.00

Siew Mai

Schweinefleisch und Krevettenfüllung

CHF 28.00

Squid Ink Scallop Dumpling

Jakobsmuschelfüllung mit Tintenfisch

CHF 30.00

Black Cod and Prawn Dumpling

Kohlenfisch-Krevettenfüllung

CHF 25.00

Pumpkin Prawn Dumpling

Kürbis-Krevettenfüllung

CHF 25.00

Vegetable Dumpling

Gemüsefüllung

CHF 20.00

Tartar/Sashimi

Salmon Tartar, Ponzu, Ikura

Lachs, Ponzu, Ikura

CHF 16.00

Tuna Tartar, Quail Egg, Wasabi Soy

Thunfisch, Wachtelei, Wasabi Soja

CHF 22.00

— Sashimi New Style —

Hamachi Yuzu Truffle

Hamachi mit Yuzu Trüffel

CHF 30.00

Seafood Ceviche

Meeresfrüchte Ceviche

CHF 22.00

Salmon, Daikon, Yuzu

Lachs, Rettich, Yuzu

CHF 20.00

Sashimi / Nigiri

3 Kind Omakase Sashimi
Auswahl unseres Sushi Chefs
CHF 32.00

5 Kind Omakase Sashimi
Auswahl unseres Sushi Chefs
CHF 52.00

4 Kind Nigiri
4 assortierte Nigiri Auswahl unseres Sushi Chefs
CHF 24.00

4 Kind Aburi Nigiri
4 assortierte Nigiri Auswahl unseres Sushi Chefs
CHF 26.00

~~-Vegetarian Nigiri/ Vegetarische Nigiri-~~

Grilled Aubergine **V**
Gegrillte Aubergine
CHF 8.00

Grilled Courgette **V**
Gegrillte Zucchini
CHF 8.00

Salmon
Lachs
CHF 14.00

Tuna
Thunfisch
CHF 18.00

Seabass
Wolfsbarsch
CHF 16.00

Yellowtail
Gelbflossen Makrele
CHF 15.00

Anago
Meeraal
CHF 14.00

Scallops
Jakobsmuschel
Market Price

Maki Rolls

Spicy Tuna
Pikanter Thunfisch
CHF 32.00

Salmon, Yuzu Mayo, Avocado
Lachs, Yuzu Mayo, Avocado
CHF 28.00

Prawn Tempura
Krevetten, Spargel, scharfe Mayo, Avocado
CHF 28.00

Soft Shell Crab Roll
Weichschalenkrabbe, Rettich, scharfe Mayo, Karotten
CHF 28.00

California
Krabbenfleisch, Yuzu Mayo, Tobiko
CHF 32.00

Anago
Meeraal mit Gurke, Rettich, Wasabi, Tobiko
CHF 28.00

Yellowtail
King Fish, Avocado, Rettich, Rande, Yuzu, Trüffel, Soja
CHF 28.00



Tempura

Mushroom Sweet Potato **V**

Pilz, Süsskartoffel

CHF 28.00

King Crab Leg

Bein von der Königskrabbe

CHF 98.00

Soft Shell Crab

Weichschalenkrabbe

CHF 25.00

Rock Shrimps Tempura

Felsen-Krevetten

CHF 15.00

Tiger Prawn Tempura

Riesencrevetten

CHF 28.00

— Sauces —

Yuzu

Kimchi

Wasabi Mayonnaise

Spicy Mayonnaise

Tempura Sauce

CHF 4.00

Wok

Kung Pao Chicken/ **V**

Pikantes Poulet mit Cashew Nüssen

CHF 34.00

Black Pepper Beef/ **V**

Rind in pikanter Pfeffersauce

CHF 38.00

— Side Dishes —

Bok Choi Oyster Sauce

Bok Choi in Austernsauce

CHF 12.00

Morning Glory Chili Garlic **V**

Wasserspinat mit Chilli und Knoblauch

CHF 12.00

Vegetarian Fried Rice

Gebratener Reis mit Gemüse

CHF 12.00

Duck Fried Rice

Gebratener Reis mit Ente

CHF 15.00

Prawn Fried Rice

Gebratener Reis mit Krevetten

CHF 15.00

Jasmin rice

Jasminreis

CHF 5.00

Main/Charcoal Grill

Main/Charcoal Grill

—Meat—

Braised Beef Rib
Geschmorte Rinderrippe
CHF 75.00

Korean BBQ Lamb, Kimchi
Koreanisches BBQ Lamm mit Kimchi
CHF 55.00

Miso Baby Chicken
Mariniertes Poulet mit Miso
CHF 55.00

US Black Angus Prime Beef Filet, 200 gr.
CHF 68.00

US Black Angus Prime Beef Sirloin, 250 gr.
CHF 77.00

—Toppings—

Ponzu Daikon
Truffle Teriyaki

—Fish—

Yuzu scented Miso Black Cod
Marinierter Kohlenfisch mit Yuzu – Miso
CHF 50.00

Madagascan King Prawns with Thai Pepper Sauce
Madagaskar Krevetten mit Thai – Pfeffer – Sauce
CHF 35.00

Salmon Teriyaki
Lachs Teriyaki
CHF 29.00

Please ask the service team
for our daily seafood market.
*Bitte informieren Sie sich bei unserem
Service Team über unsere täglich frischen Meerestiere.*



