



# 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 = Australien, USA

Chicken / Geflügel = Frankreich

Duck / Ente= Frankreich

Lamb / Lamm = England

*Preise inklusive 8 Prices include VAT 8% and in CHF*

*% MwSt. und in CHF*

hhhhh

## Appetizers

### — Soups —

Miso Soup **V**

*Miso Suppe*

CHF 7.50

### — Salads —

Porcini with Nashi Pear Salad **V**

*Nashi-Birne Salat mit Porcini*

CHF 35.00

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

Banana Blossom with Bamboo-Som Tam Salad **V**

*Bananenblüten mit Bamboo-Som Tam Salat*

CHF 25.00

### — Appetizer —

Edamame Sea Salt or Chili **V**

*Sojabohnen mit Meersalz oder Chillisauce*

CHF 9.00

Akadashi Tofu with Mushrooms **V**

*Akadashi Tofu mit Champignons*

CHF 17.00

Baby Back Short Ribs with Green Apple Chili

*Schweinsrippchen mit grünem Apfel-Chili*

CHF 18.00

Bao Bun Sliders with Pork Belly and Pickled

Vegetables

*Bao Brötchen mit Schweinebauch und eingelegtes*

*Gemüse*

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

Sweet and Spicy Grilled Japanese Eggplant with

Bonito Flake

*Süss und Scharf grillierte Japanische Aubergine mit*

*Bonito-Flocken*

CHF 17.00



## Tartar

## Sashimi New Style

Salmon Tartar, Ponzu, Ikura

*Lachs, Ponzu, Ikura*

CHF 16.00

Tuna Tartar, Quail Egg, Wasabi Soy

*Thunfisch, Wachtelei, Wasabi Soja*

CHF 22.00

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

hhhhh

## 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

Kimchee Spicy Tuna  
*Pikanter Thunfisch*  
CHF 32.00

Pink Salmon  
*Lachs, Rande*  
CHF 28.00

Truffel Yellow Tail  
*Yellow Tail, Trüffel Mayo*  
CHF 28.00

Soft Shell Crab Roll  
*Weichschalenkrabbe, Miso Mayo, Gurke*  
CHF 28.00

California  
*Krabbenfleisch, Yuzu Mayo, Tobiko*  
CHF 32.00

Anago  
*Meeraal mit Rande, Kräutern*  
CHF 28.00

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

Vegetable **V**  
*Avocado, Gurke*  
CHF 28.00



## Tempura

Vegetable Tempura **V**

*Gemüse*

CHF 28.00

Snake Beans Tempura **V**

*Schlangenbohnen*

CHF 28.00

King Crab Leg

*Bein von der Königskrabbe*

CHF Market Price

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

Australian Trip Tip Beef, Udon Noodles and  
Mushrooms

*Rind mit Udon Nudeln und Champignons*

CHF 38.00

Crispy Ginger Honey Chicken

*Knusperiger Ingwer Honig Poulet*

CHF 33.00

Red Gulf Harbor Prawns with Banana Blossom,  
Spring Onions and Korean Chili Sauce

*Roten Garnelen mit Bananenblüte, Frühlingszwiebeln  
und Koreanischer Chili Sauce*

CHF 45.00

Mixed Seafood with Vermicelli Noodles and  
Lemongrass XO

*Meeresfrüchte mit Vermicelli Nudeln und  
Zitronengrass-XO Sauce*

CHF 38.00

hhhhh

## 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 **V**  
*Gebatener Reis mit Gemüse*  
CHF 12.00

Kimchee Cashew Fried Rice **V**  
*Gebatener Reis mit Kimchi und Cashew Nüsse*  
CHF 15.00

Prawn Fried Rice  
*Gebatener Reis mit Krevetten*  
CHF 15.00

Jasmin rice **V**  
*Jasminreis*  
CHF 5.00

## Main/Charcoal Grill

US Prime Flank Steak with Sweet Spanish Onions and Korean Butter  
*Rind Flank Steak mit süssen spanischen Zwiebeln und koreanischer Butter*  
CHF 55.00

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

Whole Atlantic Grilled Squid stuffed with Kimchi and Rice  
*Ganzer Tintenfisch gefüllt mit Kimchi und Reis*  
CHF 60.00

— Garnishes —  
Ponzu Daikon  
Truffle Teriyaki

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



