



HATO Deklaration

Dear HATO Guests

We are very happy to help you in case of an allergie 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

Appetizers

— Soups —

Miso Soup **V**

Miso Suppe

CHF 7.50

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

King Crab Avocado Salad

Königskrabben - Avocadosalat

— Salads —

CHF 58.00

— Appetizer —

Edamame Sea Salt or Chili **V**

Sojabohnen mit Meersalz oder Chillisauce

CHF 9.00

Crispy Chicken Winglets

Knusprige Pouletflügel

CHF 15.00

Baby Back Short Ribs with Green Apple Chili

Schweinsrippchen mit grünem Apfel-Chili

CHF 18.00

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

Sashimi New Style

Lachs, Ponzu, Ikura

CHF 16.00

Tuna Tartar, Quail Egg, Wasabi Soy

Thunfisch, Wachtelei, Wasabi Soja

CHF 22.00

Hamachi mit Yuzu Trüffel

CHF 30.00

Seafood Ceviche

Meeresfrüchte Ceviche

CHF 22.00

Salmon, Daikon, Yuzu

Lachs, Rettich, Yuzu

Hamachi Yuzu Truffle

CHF 20.00

Maki Rolls

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

Scallops
Jakobsmuschel
Market Price

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

Wok

Vegetable Tempura **V**

Gemüse

CHF 28.00

Tiger Prawn Tempura

Riesencrevetten

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

Yuzu

Kimchi

Wasabi Mayonnaise

Spicy Mayonnaise

Tempura Sauce

CHF 4.00

— Sauces —

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

Side Dishes

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

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**

Gebratener Reis mit Gemüse

CHF 12.00

Kimchee Cashew Fried Rice **V**

Gebratener Reis mit Kimchi und Cashew Nüsse

CHF 15.00

Prawn Fried Rice

Gebratener 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 72.00

Whole Atlantic Grilled Squid stuffed with Kimchi
and Rice

Ganzer Tintenfisch gefüllt mit Kimchi und Reis

CHF 60.00

Whole Seabass with Thai Aromas

Ganzer Wolfsbarsch mit Thai-Gewürze

CHF 80.00

—Garnishes—

Ponzu Daikon

Truffle Teriyaki