

Menu

fine
asian
cuisine



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- und laktosefrei 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, Schweiz

Chicken / Geflügel = Frankreich

Duck / Ente = Frankreich

Pork/ Schwein = Spanien

Lamb/ Lamm = Ireland, Australien

Preise inklusive 7.7% MwSt und in CHF

Prices include 7.7% VAT and are in CHF

*f i n e
a s i a n
c u i s i n e*

Appetizers

— Soups —

Miso Soup **V**

Miso Suppe

CHF 7.50

Akadashi Tofu Soup with Mushrooms **V**

Akadashi Tofu Suppe mit Pilzen

CHF 17.00

Mix Seafood in a Coconut-Lobster Bisque
Gemischte Meeresfrüchte in einer Kokosnuss-Hummer-Bisque

CHF 36.00

— Salads —

Crispy Aromatic Duck Salad

Knuspriger Entensalat

CHF 38.00

Spicy Kimchi Salad

Scharfe Sauerkraut Salat

CHF 16.00

Baby Spinach Salad with Goma Dressing

*Baby-Spinat Salat mit Sesam Dressing **VV***

CHF 18.00

Crispy Aromatic Soya Salad **V**

Soja Salat

CHF 34.00

— Appetizer —

Edamame Sea Salt or Chili **V**

Sojabohnen mit Meersalz oder Chillisauce

CHF 9.00/11.00

Baby Back Short Ribs with Green Apple Chili

Schweinsrippchen mit grünem Apfel-Chili

CHF 24.00

Bao Bun Sliders with Pork, Fish or Vegetarian and
Pickled Vegetables

*Bao-Brötchen mit saftigem Schweinefleisch, Fisch
und eingelegtem Gemüse*

CHF 16.00, CHF 18.00, CHF 14.00

Wok Style Mussels with Chili and Garlic

Muscheln aus dem Wok

mit Chilli und Knoblauch

CHF 18.00

Beef Tataki with Ponzu Mooli

Kurz gebratenes Rind mit Ponzu und Rettich

CHF 28.00



Tartar

Salmon Tartar, Ponzu, Ikura
Lachs, Ponzu, Ikura
CHF 16.00

Tuna Tartar, Quail Egg, Wasabi Soy
Thunfisch, Wachtelei, Wasabi Soja
CHF 26.00

Chef 's Bluefin Tuna Selection
CHF 75.00

Dim Sum 4 Pcs/St

Har Gau
Krevettenfüllung
CHF 25.00

Siew Mai
Pouletfleisch mit Trüffeln
CHF 28.00

Hoisin Beef Dumpling
Rindfleisch
CHF 28.00

Vegetable Dumpling
Gemüsefüllung
CHF 22.00

f i n e
a s i a n
c u i s i n e

Sashimi New Style

Hamachi Yuzu Truffle
Hamachi mit Yuzu Trüffel
CHF 29.00

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 34.00

5 Kind Omakase Sashimi
Auswahl unseres Sushi Chefs
CHF 55.00

4 Kind Nigiri
4 assortierte Nigiri unseres Sushi Chefs
CHF 26.00

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 26.00

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 26.00

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 26.00

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

Vegetable **V**
Avocado, Gurke
CHF 22.00



Tempura

Wok

Vegetable Tempura **V**
Gemüse
CHF 22.00

King Crab Leg
Bein von der Königskrabbe
CHF Market Price

Soft Shell Crab
Weichschalenkrabbe
CHF 25.00

Rock Shrimps Tempura
Felsen-Krevetten
CHF 18.00

Tiger Prawn Tempura
Riesenkrevetten
CHF 28.00

— Sauces —

Yuzu
Kimchi
Wasabi Mayonnaise
Spicy Mayonnaise
Tempura Sauce
CHF 2.50

Australian Trip Tip Beef, Udon Noodles and
Mushrooms
Rind mit Udon Nudeln und Champignons
CHF 38.00

Crispy Ginger Honey Chicken
Knusperiges Ingwer Honig Poulet
CHF 33.00

Prawns with Green Beans,
Spring Onions and Korean Chili Sauce
*Riesenkrevetten mit grünen Bohnen,
Frühlingszwiebeln und koreanischer Chili Sauce*
CHF 38.00

Singapore Style Noodles with Snow-Crab and
Yellow Coconut-Curry Sauce
*Singapore Nudeln mit Schneekrabbe und gelber
Kokosnuss-Currysauce*
CHF 42.00

f i n e
a s i a n
c u i s i n e

Side Dishes

Wild Broccoli with Oyster Sauce
Wilder Brokkoli *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

Jasmin rice **V**
Jasminreis
CHF 6.00

—Garnishes—
Ponzu Daikon
Truffle Teriyaki

Please ask the Service team
for our **Seafood market**.
*Bitte informieren Sie sich bei
unserem
Service Team über unsere
frischen
Meeresfrüchte*

Main Dishes

Yuzu-Miso Black Cod
Yuzu-Miso Schwarzer Kabeljau
CHF 55.00

Salmon Teriyaki
Lachs Teriyaki
CHF 32.00

Whole Grilled Seabass Thai Style 800 gr.
*Ganzer grillierter Wolfsbarsch auf thailändische
Art*
CHF 80.00

Miso Baby Chicken
Mariniertes Poulet mit Miso
CHF 55.00

US Black Angus Prime Beef Filet, 200 gr.
US Rindsfilet
CHF 69.00

Scotland Prime Rib Eye ,300gr. with Japanese
Yakiniku Sauce
*Schottisches Prime RibEye, 300gr. mit
japanischer Yakinikusauce*
CHF 75.00

BBQ Spicy Lamb Cutlet
BBQ Lammkoteletts
CHF 55.00



