

HOCH³

FRÜHSTÜCK BEI ~~TIFFANY~~

JAPANISCHES FRÜHSTÜCK



和

SAMSTAG, 25. MAI 2024, 9.30 BIS 14 UHR

MENÜ

Grosses Menü - 39 CHF

①Edamame, ②Asazuke Gurken, ③Dashimaki Tamago, ④Namasu, ⑤ Japanischer Kartoffelsalat, ⑥Kinpira, ⑦Kakiage, ⑨Teriyaki Chicken oder Tofu, ⑩ Uramaki Sushi& Inari Sushi, ⑪Miso Suppe mit Tofu



Kleines Menü - 29 CHF

①Edamame, ②Asazuke Gurken, ③Dashimaki Tamago, ④Namasu, ⑤Japanischer Kartoffelsalat, ⑥Kinpira, ⑧Wakame Gohan, ⑨Teriyaki Chicken oder Tofu, ⑪Miso Suppe mit Tofu



① **Edamame**

Eine japanische Bohnenart (Sojabohnen) mit Salz.



② **Asazuke Gurken**

Kurz in Salz eingelegte Gurken.



③ **Dashimaki Tamago**

Ein gerolltes Omelett mit Dashi (Fischbouillon), Sojasauce, Zucker und Salz (durch Würzen hergestellt).



④ **Namasu**

Dünn geschnittene ungekochte Karotten und Rettich, die mehrere Stunden in Reissessig mariniert und leicht eingelegt werden.



⑤ **Japanischer Kartoffelsalat**

Kartoffelstock mit geschnittenem Gemüse (u.a. Karotten, Gurken, Zwiebel) und einem gekochtem Ei sowie Mayonnaise, Essig, Salz und Pfeffer.



⑥ **Kinpira**

Wurzelgemüse wie Schwarzwurzel und Karotten mit leichter Sojasauce, Zucker, Sake (Japanische Reiswein) und Mirin (süßer Reiswein) angebraten.



⑦ **Kakiage**

Dünn geschnittenes und frittiertes Gemüse (Zwiebel und Karotten) im Tempura-Teig.



⑧ **Wakame Gohan**

Reis mit gesalzenen Wakame-Algen.



⑨ **Teriyaki Chicken oder Tofu**

Angebratenes Poulet/Tofu mit Teriyaki-Sauce (Sojasauce, Zucker, Sake, Mirin und geriebener Ingwer) mariniert.



Teriyaki Chicken



Teriyaki Tofu

⑩ **Uramaki Sushi & Inari Sushi**

Uramaki Sushi: Inside-Out Sushi umhüllt mit geröstetem Sesam. Füllung mit Avocado, Karotten, Omelette. Inari Sushi: Sushi mit Reisfüllung in frittierten Tofutaschen eingewickelt.



⑪ **Miso Suppe mit Tofu**

Suppe mit Miso Paste und Dashi(Fisch /Algen) Einlage (Tofu, Wakame, Frühlingzwiebeln)



Es kocht für Sie das Witiker Team Japan:

Kiyoe Seiler

Noriko Wanner

Hiromi Dittrich

Akiko Matsui

Am Tisch umsorgen Sie die Gastgeber:innen HOCH3:

Verena Egger

Kaspar Egger

Ruth Moser

Gertrud Wittwer

Veronika Wirz

Hans Stocker

mit Nicole Lerch (Fachteam HOCH3)

Die Kulinarikreihe „Breakfast at HOCH3“ lebt von freiwilligen Gastgeber:innen, die in Witikon zuhause und mit einer anderen Region oder einem fernen Land verbunden sind. Sie ermöglichen der Quartierbevölkerung, nur einen Spaziergang entfernt, eine Reise am Frühstückstisch mit neuen Düften und Aromen und authentische Geschmackserlebnisse in unvergleichlicher HOCH3-Atmosphäre.

Haben Sie selbst Lust und Freude, Ihr Land, Ihre Region, Ihren Kanton im HOCH3 an einem Samstag kulinarisch mit einem Brunch/Frühstück zu präsentieren? Kontaktieren Sie bitte das Serviceteam oder marco.looser@ref-witikon.ch, wir würden uns freuen!

HOCH3

reformierte
kirche zürich witikon 