



MEGU
Modern Japanese Cuisine

• **OMAKASE** •

7 Gang Degustationsmenü

Menu dégustation de 7 plats

7 courses tasting menu

Thunfisch Tataki mit Kanzuri-Rettich, Ponzu und Nori Vinaigrette

Tataki de thon et radis Kanzuri, assaisonnés de vinaigrette ponzu au nori

Tuna Tataki with Kanzuri radish, ponzu and nori vinaigrette

Knuspriger Spargel paniert mit pikanten japanischen Reiscrackern, Chili und Zitrone

Asperges croquantes pannées avec crackers de riz japonais, piment et citron

Crispy asparagus crumbed with Japanese rice crackers, chili and lemon

Geschmorter Schweinebauch mit Carabinero und eingelegter roter Beete

Poitrine de porc braisée aux carabineros, accompagnée de betteraves rouges marinées

Braised pork belly with Carabinero and pickled beet root

Sushi und Sashimi Auswahl mit Akadashi Miso

Sélection de sushi et sashimi avec miso akadashi

Selection of sushi and sashimi and akadashi miso

Yuzu Ceviche | *Yuzu Ceviche* | Yuzu Ceviche

Kagero Wagyrind Steak | *Steak de boeuf Wagyu Kagero* | Kagero Wagyu beef steak

Megu Dessertselektion | *Sélection des desserts Megu* | Megu dessert selection

189

• **MEGU SIGNATURE RIVER STONE GRILL** •

Wagyrind vom Steingrill mit Cognac flambiert "Kagero Yaki"

Boeuf Wagyu à la plancha flambé au cognac "Kagero Yaki" | Wagyu beef on stone grill flambéed with cognac "Kagero Yaki"

Entrecôte | *Entrecôte* | Sirloin steak

135

Lende | *Filet* | Tenderloin

148

Wagyu Châteaubriand | *Châteaubriand de Wagyu* | Wagyu Châteaubriand

240

Châteaubriand preparation:

Salz, Pfeffer und gemischte Kräuter | *Sel, poivre et mélange d'herbes* | Salt, pepper and mixed herbs

Kuwayaki-gegrillt mit frischem Wasabi und Soja-Reduktion

Grillé façon Kuwayaki avec réduction de wasabi et soja | Kuwayaki-grilled with fresh wasabi soy reduction

• APPETIZERS •

Maguro Gelbflossen Thunfischcarpaccio mit pikanter Miso

Carpaccio de thon Maguro au miso épicé
Maguro yellow fin tuna carpaccio with spicy miso
21

Tempura von saisonalem Gemüse, Garnelen, Weichpanzerkrabbe oder Eismeerkrabbe mit Kanzuri-Mayonnaise, Sesam Sauce und Ponzu Sauce

Tempura de légumes de saison, crevettes, crabe à carapace molle ou crabe des neiges avec mayonnaise au kanzuri, sauce au sésame et sauce au ponzu
Tempura of seasonal vegetables, shrimps, soft shell crab or snow crab with kanzuri mayonnaise, sesame sauce and ponzu sauce
18 – 24 – 30 – 46

Knusprige Spargel paniert mit pikanten japanischen Reiscrackern, Chili und Zitrone

Asperges croquantes pannées avec crackers de riz japonais, piment et citron
Crispy asparagus crumbed with Japanese rice crackers, chilli and lemon
28

Gelbschwanzmakrelen Carpaccio mit Kanzurisauce

Carpaccio de limande jaune à la sauce kanzuri
Carpaccio of yellowtail with kanzuri sauce
24

Thunfisch Tataki mit Kanzuri-Rettich, Ponzu und Nori Vinaigrette

Tataki de thon et radis Kanzuri, assaisonnés de vinaigrette ponzu au nori
Tuna Tataki with Kanzuri radish, ponzu and nori vinaigrette
32

Carpaccio vom Wagyu Rind¹ mit frischem Basilikum und Sesamemulsion

Carpaccio de boeuf Wagyu¹ au basilic frais et émulsion de sésame
Carpaccio of Wagyu beef¹ with fresh basil and sesame emulsion
36

mit Trüffel | avec truffe | with truffle
50

Steak Tatar vom Wagyu Rind mit Gänseleber

Steak Tartare de Boeuf Wagyu avec foie gras
Wagyu Beef Steak Tatar with goose liver
43

Gelbflossen Thunfischwürfel mariniert mit Soja, Avokadomousse mit Wasabi und Belperknolle

Dés de thon marinés au soja, mousse d'avocat au wasabi et belperknolle
Dice of soy-marinated yellow fin tuna with avocado-wasabi mousse and Belperknolle
36

Rote Bete Carpaccio mit süßem Soja mariniert und Trüffel

Carpaccio de betterave mariné au soja et truffe
Sweet soy marinated beetroot carpaccio with truffle
30

Knusprige Kanzuri Garnelen

Crevettes Kanzuri croquantes
Crispy Kanzuri shrimps
24

Gelbflossen Thunfisch- oder Lachstatar

Tartare de thon ou de saumon
Yellow fin Tuna or salmon Tatar
34

Geschmorter Schweinebauch mit Carabiniero und eingelegter roter Beete

Poitrine de porc braisée aux carabineros, accompagnée de betteraves rouges marinées
Braised pork belly with Carabiniero and pickled beet root
36

• SALADS & SOUPS •

Chef's gemischter grüner Salat mit MEGU Dressing

Salade mêlée du chef et vinaigrette MEGU

Chef's mixed green salad with MEGU dressing

19

Klare Tomatensuppe mit Ponzu

Soupe de tomates claire avec ponzu

Clear tomato soup with ponzu

20

Gemischter Algensalat mit Sesamdressing

Salade mêlée d'algues à la sauce sésame

Mixed seaweed salad with sesame dressing

20

Pikanter Thunfischsalat

Salade de thon épicé

Spicy tuna salad

32

Caesar Salat „japanische Art“ mit Miso und Anchovis Vinaigrette optional mit Hühnchenbrust, Krabbenbeinen oder Garnelen

Salade César à la japonaise, agrémentée de miso et vinaigrette aux anchois

Servie au choix avec blanc de poulet, pinces de crabe ou crevettes

Caesar Salad „japanese Style“ with Miso and anchovis vinaigrette

optional with chicken breast, crab legs or shrimps

22, optional 29 - 38 - 38

Akadashi Miso

miso akadashi

Akadashi miso

14

Ramen Nudelsalat mit Hühnchenbrust, gemischtem Gemüse und Yuzu-Wasabi Dressing

Salade de pâtes ramen au blanc de poulet, salades mélangées et vinaigrette au yuzu-wasabi

Ramen noodle salad with chicken breast, mixed greens and yuzu-wasabi dressing

38

• SUSHI & SASHIMI A LA CARTE •

Thunfisch <i>Thon</i> tuna	7
Soya-marinierter Thunfisch	7
<i>Thon mariné au soja</i> tuna marinated with soy	
Thunfisch Chutoro <i>Thon Chutoro</i> Tuna Chutoro	11
Thunfisch Otoro <i>Thon Otoro</i> Tuna Otoro	16
Lachs <i>Saumon</i> Salmon	8
Lachskaviar <i>Caviar de saumon</i> Salmon roe	9
Gelbschwanz Makrele <i>Sérïole</i> Yellowtail	6
Seezunge <i>Sole</i> Sole	10
Makrele <i>Maquereau</i> Mackerel	6
Süßwasser Aal <i>Anguille d'eau douce</i> Freshwater eel	12
Jakobsmuschel <i>Noix de Saint-Jacques</i> Scallops	6
Eismeerkrabbe <i>Crabe des neiges</i> snow crab	11
Garnele <i>Crevette</i> Shrimp	8
Tamago omelette	7
Gänseleber <i>Foie gras</i> Duck liver	20
Tintenfisch <i>Calamar</i> Squid	7
Wolfsbarsch <i>Loup de mer</i> Seabass	8
Thunfisch mariniert mit Soya und schwarzer Trüffel	10
<i>Thon mariné au soja et truffe noire</i>	
marinated with soy and black truffle	
Gebratener Lachsbauch	9
<i>Ventre de saumon poêlé</i> Seared salmon belly	
Oscietra caviar	44
Wagyu mit Yuzupfeffer	16
<i>Wagyu avec poivre au yuzu</i> Wagyu with yuzu-pepper	

• MAKI A LA CARTE •

Avocado und Gurke	10
<i>Avocat et concombre</i> Avocado and cucumber	
Saisongemüse	16
<i>Légumes de saison</i> Seasonal vegetables	
Aal und Avocado	22
<i>Anguille et avocat</i> Freshwater eel and avocado	
Lachs und Avocado	16
<i>Saumon et avocat</i> Salmon and avocado	
Thunfisch und Avocado	20
<i>Thon et avocat</i> Tuna and avocado	
Pikanter Thunfisch <i>Thon épicé</i> Spicy tuna	22
Pikanter Lachs	21
<i>Saumon épicé</i> Spicy salmon	
California Roll <i>California roll</i> California roll	20
Pikante California Roll	23
<i>California roll épicé</i> Spicy California roll	
Knusprige Garnelen	19
<i>Crevettes croustillantes</i> Crispy shrimp	
Knusprige Krabbe <i>Crabe crouillant</i> Crispy Spider roll	33
Knuspriger Unagi Aal	22
<i>Anguille Unagi crouillante</i> Crunchy Unagi eel	
Wagyrind <i>Boeuf Wagyu</i> Wagyu beef	39

Auswahl vom Chef (21 Stk) | *Sélection du chef (21 pcs)* | Chef's selection (21 pcs) 75

Sashimi Platte (12 Stk) | *Assiette de sashimi (12 pcs)* | Sashimi platter (12 pcs) 62

Chirashi Sushi (12 Stk, pcs) 58

• MAIN COURSES •

Yakisoba Nudeln mit Gemüse
Nouilles yakisoba aux légumes
Noodles yakisoba with vegetables
28

Tatsuta Hühnchen
Poulet Tatsuta
Tatsuta chicken
38

Sukiyaki Wagyu
Rindfleischintopf mit Gemüse und pochiertem Ei
*Potée Sukiyaki garnie de boeuf Wagyu,
de légumes et d' un oeuf poché*
Sukiyaki Wagyu beef stew
with vegetables and poached egg
85

Silver Cod mit Yuzu Miso
Morue au yuzu et miso
Silver cod with yuzu miso
56

**Poulet Teriyaki mit Pouletbällchen, frittiertem Flügel und
mariniertem Ei, dazu Teriyaki Sauce**
*Boulettes de poulet Teriyaki, ailes frites et œufs marinés avec
sauce teriyaki*
Chicken Teriyaki with chicken meatball, fried wings and marinated
egg, with teriyaki sauce
42

Lachs mit Miso Sauce oder Teriyaki Sauce
Saumon et sauce au miso ou sauce au teriyaki
Salmon with miso sauce or teriyaki sauce
38

Wolfsbarsch mit Yuzu-Honig Sauce
Loup de mer au yuzu et miel
Seabass with yuzu-honey sauce
58

Aubergine mit Miso
Aubergines au miso
Eggplant with miso
32

Gebratene Jakobsmuschel mit Trüffel Miso
Coquilles Saint-Jacques poêlées avec truffes au miso
Seared scallop with truffle miso
35

**Gebratene Dorade im Reiscracker Mantel
an Dashi -Rettich und Umami Sauce**
*Daurade grillée en croûte de riz, sur dashi-radis, le tout agrémenté
de sauce umami*
Broiled seabream, coated with rice crackers
on dashi-raddish and umami sauce
48

Entenbrust mit Trockenfrüchten und Mirinreduktion
Magret de canard avec fruits secs et une reduction de mirin
Duck breast with dried fruits and mirin reduction
48

Agedashi Tofu
Gebratener Tofu mit Octopus und Ankake Sauce
Tofu frit, servi avec du poulpe et une sauce ankake
Fried Tofu with octopus and ankake sauce
32

• SIDES •

Gebratener Reis mit Gemüse
Riz sauté aux petits légumes
Vegetable fried rice
14

Gebratener Reis mit Gemüse und Crevetten
Riz sauté aux petits légumes et crevettes
Shrimp fried rice
20

Gebratener Reis mit Hühnchen
Riz sauté au poulet
Chicken fried rice
18

Sautierte japanische Pilze
Champignons japonais sautés
Sauteed Japanese mushroom
18

Spinat mit Sesam – warm oder kalt
Epinards au sésame – chauds ou froids
Spinach with sesame – warm or cold
14

Pommes frites mit Parmesan und weissem Trüffelöl
Pommes frites au parmesan et à l'huile de truffe
Parmesan French fries with white truffle oil
14

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. – Tous les prix y compris service et TVA. – All prices include service charge and tax.
Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft über Fleischherkunft und Allergene.
C'est avec plaisir, que notre équipe de service vous informera sur l'origine des viandes ainsi qu'à propos d'éventuels allergènes.
With pleasure our serviceteam provides you with information about the origin of meats and allergens.