Irasshaimase – willkommen im Sala of Tokyo

Seit 1981 zelebrieren wir japanische Kulinarik und sind stolz darauf, das älteste japanische Restaurant der Schweiz zu sein.

Mit dem **Kaiseki**-Menü servieren wir einen Querschnitt durch die japanische Küche. Washoku ist seit 2013 immaterielles Weltkulturerbe der Unesco – geniessen Sie einen Einblick.

Nabemono – Eintöpfe mit allem was man braucht: Fleisch, Gemüse und Nudeln. Geselligkeit garantiert.

Izakaya-style zu essen ist die japanische Antwort zum Sharing: Bestellen Sie nach Lust und Laune von unseren *Tanpin* und geniessen Sie gemeinsam. Es kommt, wie es kommt. Geteilt macht es doch gleich doppelt Freude!

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie in Eile sind, und auch wenn es Lebensmittel gibt, die Sie nicht mögen (oder sogar darauf allergisch sind).

Wir bereiten alles frisch erst nach Eingang der Bestellung für Sie zu und bitten um Verständnis, wenn es dadurch mal etwas länger dauern könnte.

Gerne versüssen wir die Wartezeit mit einem Glas Sake, wenn Sie so wünschen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns, douzo go yukkuri und doumo arigatou gozaimasu.

Öffnungszeiten Restaurant:		letzte Bestellung (Küche)
Mittags: Dienstag bis Freitag	11.30 – 14.00	13.30
Abends: Dienstag bis Samstag	18.00 – 23.00	21.30

Sonntag und Montag geschlossen

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt.

Irasshaimase - welcome to Sala of Tokyo

We have been celebrating Japanese cuisine since 1981 and are proud to be the oldest Japanese restaurant in Switzerland.

With the **kaiseki** menu we serve a cross-section of Japanese cuisine. Washoku has been an Intangible World Heritage by Unesco since 2013 - enjoy an insight.

Nabemono – hotpots with everything you need: meat, vegetables and glass noodles. Sociability and fun guaranteed.

Eating **izakaya**-style is the Japanese answer to sharing: order from our Tanpin as you wish and enjoy together. It comes as it comes. Shared it is twice as much fun!

Please let us know if you are in a rush, and also if there are foods that you do not like (or are even allergic to).

We prepare everything freshly for you after we have received your order and ask for your understanding if it could take a little longer as a result.

We are happy to sweeten the waiting time with a glass of sake, if you wish.

Enjoy your stay with us, douzo go yukkuri and doumo arigatou gozaimasu.

Opening hours restaurant:		last order (kitchen)
Lunch: Tuesday to Friday	11.30 – 14.00	13.30
Dinner: Tuesday to Saturday	18.00 – 23.00	21.30
Closed Sunday and Monday		

All prices in CHF, including VAT.

Aus Qualitätsgründen nur für den gesamten Tisch serviert. Preis pro Person

会席メニューは夜の６時から９時半、テーブルごと

Überraschungsmenü

特別会席　**Tokubetsu Kaiseki**

eine kulinarische Reise durch Japan
inklusive Miso-Suppe, Reis und frischem, japanischem Wasabi
in 7 Gängen

(von 18:00 – 21:30)

前菜　zensai *saisonale Köstlichkeiten*

*

刺身　sashimi *feines Rohes*

トロ　*plus extra 3 Scheiben* ***toro*** *+20*

*

揚げ物　agemono *ausgebackene Happen*

*

お任せ　omakase *kleiner Zwischengang*

*

焼き物　yakimono 75 g *vom Robata-Grill*

Lachs
oder
U.S. Rindsentrcôte
160
oder A5 JP Wagyu-Rind
210

*

寿司　**sushi** *der Klassiker*

*

デザート　dezaato *süsser Abschluss*

ベジタリアン　bejitarian *vegetarische Variante*
130

Passend dazu:
3er Begleitung Sake
50
6er Begleitung Sake
98

Bitte bachten Sie, dass bei einer Bestellung nach 21 Uhr das Menü zügig serviert wird.

For quality reasons only available as a choice for the whole table. Price per person

会席メニューは夜の 6 時から 9 時半、テーブルごと

surprise menu

特別会席　**Tokubetsu Kaiseki**

A culinary journey through Japan
including miso soup, rice and fresh Japanese wasabi
in 7 courses

(from 18:00 – 21:30)

前菜　zensai *seasonal delicacies*

*

刺身　sashimi *raw and tasty*

トロ　*with 3 slices **toro** +20*

*

揚げ物　agemono *deep fried bits*

*

お任せ　omakase *a little intermediate course*

*

焼き物　yakimono 75g *from the Robata grill*

salmon
or
entrecôte US beef
160
or A5 JP wagyu beef
210

*

寿司　**sushi** *a classic*

*

デザート　dezaato *sweet ending*

***ベジタリアン　bejitarian** vegetarian option*
130

matching our menu:
3 sake pairing
50
6 sake pairing
98

Please be informed that ordering the Kaiseki Menu after 9pm, we will serve the dishes in a timely manner.

Nabemono

Eintopfgerichte

すき焼きとしゃぶしゃぶ　（テーブルごと）

Aus Qualitätsgründen nur für den gesamtem Tisch serviert. Preise pro Person.

Sukiyaki oder Shabu Shabu, wählen Sie Ihr Fleisch. 120g vom…

U.S. Rind	*79*
A5 JP Wagyu-Rind	*190*

Sukiyaki dünne Scheiben Rindsentrecôte, frisches Gemüse, Pilze, Tofu und Glasnudeln.
In einem Sud auf Basis von Sojasauce und Mirin zubereitet.
Serviert mit Miso-Suppe, gedämpftem Reis, Pickles und Bio-Ei als Dip.

Shabu Shabu dünne Scheiben Rindsentrecôte, frisches Gemüse, Pilze, Tofu und Glasnudeln.
In einem leichten Sud zubereitet.
Serviert mit Miso-Suppe, gedämpftem Reis, Pickles und hausgemachter Ponzu- und Nusssauce.

Hot Pot

For quality reasons only available as a choice for the whole table. Price per person.

Sukiyaki or Shabu Shabu, you choose your meat. 120g of…

U.S. beef	*79*
A5 JP wagyu beef	*190*

Sukiyaki *thin slices of beef entrecôte, fresh vegetables, mushrooms, tofu and glassnoodles.
Prepared in a delicious sauce with soysauce and mirin as a basis.
Served with miso-soup, steamed rice, pickles and organic egg-dip.*

Shabu Shabu *thin slices of beef entrecôte, fresh vegetables, mushrooms, tofu and glassnoodles. Prepared in a light broth. Served with miso-soup, steamed rice, pickles and homemade ponzu- and nut-sauce.*

Tanpin

Einzelspeisen

single dishes

edamame 枝豆	warme Sojabohnen mit Salz *warm soybeans with salt*	*9*
karai ika no karaage いかのから揚げ	Tintenfisch, Chili, Limette (im Teig frittiert) *squid, chili, lime (deep-fried in dough)*	*18*
miso shiru 味噌汁	hausgemachte Misosuppe, seit 1981 *homemade miso soup, since 1981*	*9*
yasai no tsukemono 野菜の漬物	eingemachtes Gemüse *variety of vegetable pickles*	*12*
shishitou ししとう	shishito paprikas, nicht scharf *shishito peppers, not spicy*	*10*
agedashi dofu 揚げ出し豆腐	frittierter Tofu *deep-fried tofu*	*25*
brokkoli ブロッコリーのゴマダレ	kalter Brokkoli an Sesamsauce *cold broccoli with sesame sauce*	*11*
wakame su わかめの酢の物	Wakame-Algen, Essigdip *wakame seaweed, vinegar dip*	*12*
kani su 蟹の酢の物	Wakame-Algen, Krabbe, Essigdip *wakame seaweed, crab, vinegar dip*	*19*
yasai salada 野菜サラダ	gemischter Blattsalat, Hausdressing *mixed leaf salad, homemade salad dressing*	*17*
yaki shiitake 焼きしいたけ	gegrillte Shiitake, Ponzu *grilled shiitake, ponzu*	*16*
nasu dengaku なす田楽	warme Aubergine, Misosauce *warm eggplant, miso sauce*	20
Gohan ごはん	gedämpfter, japanischer Reis *steamed Japanese rice*	*6*

Kaltes

cold dishes

kaisen sarada 回線サラダ	Salat aus rohem Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse *raw fish, seafood and vegetable salad*	*31*
maguro pili pili 鮪のピリピリ	pikantes Thunfisch-Tatar *spicy tuna tatare* *+30g Oscietra Kaviar/caviar*	*29.5* *+70*
shake tarutaru 鮭のタルタル	Lachstatar, Onsen-Ei *salmon tatare, yuzu-wasabi, onsen egg* *+30g Oscietra Kaviar/caviar*	*29.50* *+70*
shiromi usuzukuri 白身薄造り	Doraden-Carpaccio, Ponzu *sea bream-carpaccio, ponzu*	*48*
shake no tataki 鮭のたたき	geflämmter Lachs, Wasabi-Sauce *seared salmon, wasabi-dressing*	*33*
tofu hiyayakko 豆腐冷奴	weicher tofu, Toppings *soft tofu with toppings*	*18*

Tempura

Ebi 海老	5 Crevetten, Salas Tempura-Sauce *5 shrimps, Sala's tempura-sauce*	*42*
watarigani ワタリガニ	Softshell-Krabbe, Yuzu-Kosho-Mayo *softshell crab, yuzu-kosho-mayo*	*37*
yasai 野菜	Gemüse, Salas Tempura-Sauce *vegetables, Sala's tempura-sauce*	*27*
moriawase 盛り合わせ	Crevette, Fisch, Gemüse, Salas Tempura-Sauce *shrimp, fish, vegetables, Sala's tempura-sauce*	*48*
ise ebi 伊勢海老	2 Hummerschwänze, Yuzu-Kosho-Mayo *2 lobster tails, yuzu-kosho-mayo*	*58*

Robata-Grill

Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte,

immer medium-rare serviert wenn möglich

meat, poultry, fish, seafood,

always served medium rare whenever possible

maguro 鮪	Thunfisch, innen roh, frischer Ingwer *tuna, seared, fresh ginger*	55
tai 鯛	Dorade, Ponzu *sea bream, ponzu*	42
shake 鮭	Lachs auf der Haut grilliert *salmon grilled on its skin*	38
hotate 帆立	5 Stück Jakobsmuscheln, Balsamico-Sojasauce *5 scallops, balsamic-soysauce*	37
ise ebi 伊勢海老	2 Hummerschwänze, Yuzu-Kosho-Mayo *2 lobster tails, yuzu-kosho-mayo*	58
gindara 銀鱈味噌漬け焼き	Kohlenfisch, süsse Misomarinade *black cod, sweet miso marinade*	60
unagi 鰻蒲焼き	Aal, süss mariniert *eel, sweet marinade*	55
chicken teriyaki 鶏の照り焼き	Schweizer Poulet, hausgemachte Teriyakisauce *Swiss chicken, homemade teriyaki sauce*	36
kamo 鴨味噌漬け焼き	Rosa Entenbrust, süsse Misomarinade *pink duck breast, sweet miso marinade*	43
beef teriyaki U.S.牛肉の照り焼き	150g Entrecôte vom U.S.-Rind, hausgemachte Teriyaki-Sauce, Wasabi, Matchasalz *150g entrecôte from the U.S.- beef, homemade teriyaki sauce, wasabi, matcha salt*	49.50
wagyu teriyaki 和牛の照り焼き	150g A5 JP Wagyu-Rind, hausgemachte Teriyaki-Sauce, Wasabi, Matchasalz *150g A5 JP wagyu beef, homemade teriyaki sauce, wasabi, matcha salt*	195

Nigiri (1pc) & Sashimi (6pcs)

extra wasabi わさび	10g frischer, japanischer Wasabi *10g of fresh Japanese wasabi*	*10*
shake 鮭	Lachs *salmon*	*8/24*
maguro 鮪	Thon *tuna*	*9/30*
shiromi 白身	Weisser Fisch *white fish*	*8/26*
hamachi 鮈	Japanische Gelbschwanzmakrele *Japanese mackerel, yellowtail*	*8/27*
ika 烏賊	Tintenfisch *squid*	*7/23*
tako 蛸	Oktopus (nicht roh) *octopus (not raw)*	*8/24*
unagi 鰻	Aal (nicht roh) *eel (not raw)*	*9/--*
toro トロ	Bauchstück des Thunfisches *fatty tuna*	*15/55*
ise ebi 伊勢海老	Hummer *lobster*	*15/42*
amaebi 甘海老	Kleine, rohe Garnele (Sashimi: 6 Paar) *small raw shrimps (sashimi: 6 pairs)*	*7/32*
ebi 海老	Crevette (roh oder gekocht) *prawn (raw or cooked)*	*8/36*
hotate 帆立	Jakobsmuschel *scallop*	*8/29*
kani 蟹	Krabbe (nicht roh. Sashimi: 6 Paar) *crab (not raw. Sashimi: 6 pairs)*	*9/36*
tamago 玉子	hausgemachtes Eieromlett *homemade egg omlet*	*7/22*
wagyu 和牛	A5 JP Wagyu-Rind *A5 JP wagyu beef*	*18/--*
tobiko gunkan 飛び子	Rogen vom fliegenden Fisch (als Sashimi: 70g) *flying fish roe (as sashimi: 70g)*	*9/37*
ikura gunkan いくら	Lachsrogen (als Sashimi: 70g) *salmon roe (as sashini 70g)*	*10/45*
uni gunkan 雲丹	Seeigel (als Sashimi: 30g) *sea urchin (as Sashimi: 30g)*	*25/80*
kyabia gunkan キャビア	Oscietra Kaviar (als Sashimi: 30g) *oscietra caviar (as sashimi: 30g)*	*38/70*
Salas Deluxe 沙羅のデラックス	A5 Wagyu, Oscietra Kaviar, Seeigel *A5 wagyu, oscietra caviar, sea urchin*	*45/--*

Makimono cut rolls & *Temaki* hand rolls

		makimono 6 pcs *temaki 1 pc*
tekkamaki 鉄火巻き	Thunfisch *tuna*	*17*
kappamaki かっぱ巻き	Gurke *cucumber*	*12*
avomaki アボカド巻き	Avocado *avocado*	*12*
tamagomaki 玉子巻き	Hausgemachtes Eieromlett *homemade egg omlet*	*12*
shakemaki 鮭巻き	Lachs *salmon*	*15*
shakeavomaki 鮭とアボカド巻き	Lachs und Avocado *salmon and avocado*	*16*
spicy tuna maki スパイシー鮪巻き	Thunfisch pikant gewürzt *spicy tuna*	*16*
negitoromaki ネギトロ巻き	Frühlingszwiebel und Toro *spring onion and Toro*	*24*

		makimono 8 pcs
california roll カリフォルニアロール	Lachs, Thunfisch, Avocado *salmon, tuna, avocado*	*22*
kanicalifornia roll 蟹カリフォルニアロール	Krabbe, Avocado *crab, avocado*	*25*
ebi tempura california roll 海老天ぷらロール	Crevetten Tempura, Avocado *shrimp tempura, avocado*	*25*
unakyuu roll 鰻きゅうロール	Aal, Gurke *eel, cucumber*	*29*
extra wasabi わさび	10g frischer, japanischer Wasabi *10g of fresh Japanese wasabi*	*10*

Assortments

Sushi ist immer mit Reis, Sashimi immer ohne
Moriawase: Lachs, Thunfisch, Gelbschwanzmakrele
Omakase: Überraschung auf Empfehlung des Sushimeisters

Sushi is always with rice, sashimi always without
Moriawase: salmon, tuna, yellowtail
Omakase: Surprise chef's selection

sala no omakase	Sushi und Sashimi gemischt *sushi and sashimi mix*	21 pcs	*82*
sushi moriawase	ganze Portion *full portion*	nigiri 10 pcs maki 6 pcs	*65*
	halbe Portion *half portion*	nigiri 5 pcs maki 3 pcs	*34*
sashimi moriawase	ganze Portion *full portion*	12 pcs	*45*
	halbe Portion *half portion*	6 pcs	*25*
sushi omakase	ganze Portion *full portion*	nigiri 10 pcs maki 6 pcs	*69*
	halbe Portion *half portion*	nigiri 5 pcs maki 3 pcs	*39*
sashimi omakase	ganze Portion *full portion*	12 pcs	*49*
	halbe Portion *half portion*	6 pcs	*28*
toro sashimi	ganze Portion *full portion*	12 pcs	*85*
	halbe Portion *half portion*	6 pcs	*55*
vegetarian sushi	ganze Portion *full portion*	nigiri 10 pcs maki 6 pcs	*60*
	halbe Portion *half portion*	nigiri 5 pcs maki 3 pcs	*34*
extra gari	extra eingelegter Ingwer *additional pickled ginger*		*3*
extra wasabi	10g frischer, japanischer Wasabi *10g of fresh Japanese wasabi*		*10*

盛り合わせは鮭、鮪、飯。おまかせは板前のおすすめ。その他、トロの寿司、刺身、

野菜の寿司もあります。

Desserts

honjitsu no osusume 本日のおすすめ	Tagesdessert *dessert of the day*	*15*
yuzu chiizu keeki* 柚子チーズケーキ	Yuzu-Cheesecake *yuzu-cheesecake*	*12*
shaabetto* シャーベット	Sorbet: Mango oder Yuzu *sorbet: mango or yuzu* *mit Sake / with sake*	*11* *+3*
uji/ujikin* 宇治、宇治金時	Matcha-Grüntee – Eis *matcha-greentea ice cream* */mit süssen Azuki Bohnen /add sweet azuki beans*	*11* *+3*
mochi aisu もちアイス	4 Stück Mochi Glacé surprise *4pc surprise mochi ice cream* 1 Stück *1 piece*	*14.50* *4*
painappuru パイナップル	frische Ananas *fresh pineapple*	*16*
sweet sala スイート・サラ	Mochi*, Grünteeglacé*, Azuki *mochi*, matcha ice cream, azuki*	*16*
und zu trinken… *and to drink…*	4cl Umeshu – Pflaumenwein *4cl Umeshu – plum wine*	*9*
	1dl Mio Sprudel-Sake *1dl Mio sparkling sake*	*12.50*
	Matcha – Grüntee am Tisch zubereitet *matcha – green tea prepared at the table*	*16*
sala special サラスペシャル	heisser Punsch mit Plaumenwein und frischem Ingwer *hot punch with plum wine and fresh ginger*	*16*

* *hausgemacht.*
homemade
手づくり

Unsere Partner, Deklaration, allergene Stoffe

Our partners, declaration, allergenes

Wein *wine*	Baur au Lac Vins	Zürich
Sake	Eigenimport *self imported*	
	île four	Zürich
	Shizuku	Zürich
	Ueno Gourmet	DE/GB
Getränke *drinks*	Intercomestibles	Zürich
	the cocktail	Zürich
Reis *rice*	Sala's original blend of Japanese Koshihikari and American Shinjumai Musenmai	
Fisch/Meeresfrüchte *fish/seafood*	Bianchi, Frischeparadies	Zürich
	Ultramarine	CH
	divers für Spezialfänge *divers for special catches*	
Fleisch und Geflügel *meat and poultry*	Metzgerei Keller	
	Hugo Dubno	
Eier *eggs*	Bio-Eier *organic eggs*	CH
Gemüse und Früchte *vegetables and fruit*	Marinello	Sins
Kräuter *herbs*	Umami	Zürich
Tofu und Sojamilch *tofu and soymilk*	YUMETOFU	Winterthur
japanische Zutaten *Japanese ingredients*	Eigenimport *self imported*	
	diverse Lieferanten *diverse suppliers*	
	yumi hana	Zürich
Architekt *architekt*	Hiroki Tsuburagi	Tokyo
Bauherrschaft *construction*	Crea Bauservice	Tägerschen
Küchenbau *kitchen construction*	Mettler Gastrotechnik	Wollerau
Holzarbeiten *woodwork*	Handwerkskollektiv, Freiholzdesign	Zürich, Bäch
Damen-Uniformen *ladies' staff clothing*	Kazu Huggler	Zürich
Informationstechnik *IT*	Youtec GmbH	Zürich
Fotografie *photography*	Lea Reutimann, Ivan Engler, N'Doua Bossard	Winterthur, Zürich

Poulet *chicken*		CH
Ente *duck*		FR
Rindfleisch *beef*		USA*+** JP*+**
Blauflossen-Thunfisch aus nachhaltiger Aufzucht	*sustainably farmed bluefin tuna*	SP
Fisch und Meeresfrüchte	*fish and seafood*	CH/ F / GR / SCO / NOR /JP / AUS / IT / DE / PHI / MAL / SP / ISL / ARG / VIE

Reis ist frei von allergenen Stoffen.

Alle anderen Gerichte enthalten einen oder mehrere der folgenden Allergene: Laktose, Eier, Sesam, Sellerie, Fisch, Krebstiere, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Weichtiere, Soja, Gluten, Senferzeugnisse.

Bitte sprechen Sie mit dem Personal, falls Sie detaillierte Informationen brauchen.

Rice is free of any allergens.

All other dishes may contain one or several of the following allergens:

lactose, eggs, sesame, celery, fish, crustaceans, peanuts, nuts, molluscs, soy, gluten, mustard products

Please ask our service staff if you need more detailed information.

*kann Antibiotika enthalten **may contain antibiotics*
**kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
***may contain non-hormonal growth promoters*

Glossar

glossary

douzo go yukkuri
Bitte nehmen Sie sich Zeit (und geniessen Sie)
please take your time (and enjoy)

doumo arigatou gozaimasu
Vielen Dank
thank you very much

irasshaimase
Willkommen
welcome

izakaya
Quasi japanische Bierhallen
basically the Japanese equivalent to German beerhalls

kaiseki
Althergebrachte Kochtradition
traditional way of cooking and serving food

Kobe-Rind
Der berühmteste Vertreter des Wagyu-Rindes. Fleisch von Tieren, welche ausschliesslich aus der Stadt Kobe kommen
The infamous, best-known kind of wagyu-beef comes from animals exclusively from the city of Kobe

tanpin
Einzelspeisen ohne feste Servierfolge
single dishes with no specified serving order

toro
Fetter Teil des Thunfisches
fatty part of the tuna

wagyu
Wortwörtlich «japanisches Rind», Bezeichnung für die fettdurchzogenen Fleischstrukturen japanischer Rindersorten
literally «Japanese beef», used to describe the fat-intensive beef from Japan

washoku
Japanische Küche
Japanese cuisine