



K  
A  
I  
G  
A  
N

海  
岸



LE KAIGAN MET À L'HONNEUR LA **GASTRONOMIE JAPONAISE**,  
AVEC UNE CARTE AUX PLATS AUTHENTIQUES OÙ LA TRADITION  
RENCONTRE LA CRÉATIVITÉ DANS UNE AMBIANCE SÉREINE ET EXOTIQUE.

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE AVEC NOS PRÉPARATIONS EN SALLE:  
DU SUSHI BAR OÙ NOS **SUSHI CHEFS** PRÉPARENT À LA MINUTE NIGIRIS,  
SASHIMIS, MAKIS ET TEMAKIS AU TEPPANYAKI QUI VOUS OFFRE  
UN SPECTACLE CULINAIRE UNIQUE.

KAIGAN HONOURS **JAPANESE GASTRONOMY**,  
WITH A MENU OF AUTHENTIC DISHES WHERE TRADITION  
MEETS CREATIVITY IN A SERENE AND EXOTIC ATMOSPHERE.

ENJOY A UNIQUE EXPERIENCE WITH OUR HOMEMADE PREPARATIONS:  
FROM THE SUSHI BAR WHERE OUR **SUSHI CHEFS** PREPARE NIGIRI,  
SASHIMI, MAKI AND TEMAKI TO THE TEPPANYAKI WHICH OFFERS  
A UNIQUE CULINARY SHOW.

## M E N U

### P L A T E A U T E I S H O K U

les midis du mardi au vendredi

at lunch time from Tuesday to Friday

63.-

SOUPE MISO MISO SOUP

SALADE D'ALGUES KAISO KAISO SEAWEED SALAD

ASSORTIMENT DE SUSHIS SUSHI SELECTION

TEPPANYAKI DE SAUMON OU DE POULET SALMON OR CHICKEN TEPPANYAKI

RIZ VAPEUR STEAMED RICE

### S U S H I S O U S A S H I M I S

75.-

SALADE DE CRABE ET AVOCAT CRAB & AVOCADO SALAD

ASSORTIMENT DE SUSHIS OU SASHIMIS SUSHI OR SASHIMI SELECTION

SOUPE MISO MISO SOUP

GLACE AU THÉ VERT GREEN TEA ICE-CREAM

### M E N U T A B I

dès 2 personnes from 2 people

122.- / pers

OTSUMAMI AU TEPPANYAKI TEPPANYAKI APPETIZER

ASSORTIMENT DE SUSHIS ET SASHIMIS SUSHI AND SASHIMI SELECTION

TEMPURA CREVETTES ET LÉGUMES SHRIMP & VEGETABLE TEMPURA

VARIATION DE LA MER AU TEPPANYAKI TEPPANYAKI SEAFOOD SELECTION

YUKIMI FLAMBÉ FLAMED YUKIMI

# M E N U

## M E N U S H A R I N G

dès 2 personnes from 2 people

135.- / pers

### ENTRÉES AU CHOIX (2 PAR PERSONNE) CHOICE OF STARTERS (2 PER PERSON)

- USUZUKURI DE SÉRIOLE ET JALAPEÑO SAUCE PONZU MAISON  
YELLOWTAIL USUZUKURI, JALAPEÑO & PONZU DRESSING
- USUZUKURI DE SAUMON, SAUCE SHOYUZU SALMON USUZUKURI, SHOYUZU SAUCE
- CROUSTILLANT DE RIZ ET TARTARE DE THON ÉPICÉ CRISPY RICE WITH SPICY TUNA TARTARE
- SÉLECTION DE GYOZAS POULET ET GAMBAS CHICKEN & PRAWN GYOZA SELECTION
- YAKITORI DE POULET CHICKEN YAKITORI SKEWERS

### PLAT AU CHOIX (1 PAR PERSONNE) CHOICE OF MAIN COURSE (1 PER PERSON)

- CABILLAUD MARINÉ AU MISO BLANC BLACK COD MARINATED IN WHITE MISO
- FILET DE BLACK ANGUS AU TEPPANYAKI TEPPANYAKI BLACK ANGUS TENDERLOIN

### GARNITURE AU CHOIX (1 PAR PERSONNE) CHOICE OF SIDE DISH (1 PER PERSON)

- RIZ VAPEUR STEAMED RICE
- RIZ SAUTÉ FRIED RICE
- LÉGUMES AU TEPPANYAKI TEPPANYAKI VEGETABLES

### SOUPE DE MISO (1 PAR PERSONNE) MISO SOUP (1 PER PERSON)

### DESSERT (1 PAR PERSONNE) DESSERT (1 PER PERSON)

- CHOIX À LA CARTE À LA CARTE SELECTION

## SUSHIS

### NIGIRIS-SUSHIS 2 PIÈCES / 2 PIECES

THON ROUGE TUNA	15.-
VENTRÊCHE DE THON BLUEFIN BLUEFIN TUNA BELLY	22.-
THON BLUEFIN BLUEFIN TUNA	19.-
DAURADE SEA BREAM	14.-
LOUP SEA BASS	15.-
SÉRIOLE YELLOWTAIL	16.-
MAQUEREAU SPECIAL MACKEREL	13.-
SAUMON SALMON	15.-
VENTRÊCHE DE SAUMON SALMON BELLY	16.-
ANGUILLE EEL	16.-
 TATAKI DE BŒUF BEEF TATAKI	16.-
 TATAKI DE THON TUNA TATAKI	16.-
 TATAKI DE SAUMON SALMON TATAKI	14.-
CRABE CRAB	16.-
 OMELETTE TAMAGO TAMAGO OMELET	12.-
 AVOCAT AVOCADO	12.-
 ŒUFS DE SAUMON SALMON EGGS	16.-
CALAMAR SQUID	14.-
CREVETTE SHRIMP	16.-
CREVETTE CRUE DOUCE RAW SWEET SHRIMP	17.-

## SUSHIS

### MAKIS-SUSHIS 6 PIÈCES / 6 PIECES

THON ROUGE TUNA	15.-
THON BLUEFIN BLUEFIN TUNA	22.-
SAUMON SALMON	15.-
CALAMAR SQUID	14.-
 ŒUFS DE SAUMON SALMON EGGS	16.-
CREVETTE SHRIMP	16.-
CRABE CRAB	16.-
 CONCOMBRE CUCUMBER	12.-
 AVOCAT AVOCADO	12.-
  TEMPURA CREVETTE SHRIMP TEMPURA	20.-
FUTOMAKI (10 PIÈCES) FUTOMAKI (10 PIECES)	46.-
CALIFORNIA (AVOCAT ET CRABE) CALIFORNIA (AVOCADO & CRAB)	22.-
CALIFORNIA RETOURNÉ INSIDE OUT CALIFORNIA	22.-
CALIFORNIA RETOURNÉ, TOBIKO INSIDE OUT CALIFORNIA & TOBIKO	24.-
CALIFORNIA RETOURNÉ SAUMON, AVOCAT INSIDE OUT CALIFORNIA SALMON & AVOCADO	22.-
SÉLECTION DE MAKIS-SUSHIS (18 PIÈCES) MAKI-SUSHI SELECTION (18 PIECES)	44.-

### E H O M A K I R O L L

SAUMON, THON, AVOCAT, MANGUE, PICKLE DE GINGEMBRE SALMON, TUNA, AVOCADO, MANGO, GINGER PICKLES	28.-
---	------

## TEMAKIS - SUSHIS 1 PIÈCE / 1 PIECE

NEGITORO FATTY TUNA & SPRING ONIONS	17.-
NEGISAUMON SALMON & SPRING ONIONS	16.-
ŒUFS DE SAUMON SALMON EGGS	16.-
THON ET AVOCAT TUNA & AVOCADO	16.-
SÉRIOLE ET AVOCAT YELLOWTAIL & AVOCADO	17.-
ANGUILLE EEL	18.-
CALIFORNIA CALIFORNIA	17.-
SAUMON ET AVOCAT SALMON & AVOCADO	16.-

## SASHIMIS 6 PIÈCES / 6 PIECES

THON ROUGE TUNA	32.-
TORO FATTY TUNA	48.-
SAUMON SALMON	30.-
VENTRÊCHE DE SAUMON SALMON BELLY	34.-
LOUP SEA BASS	32.-
DAURADE SEA BREAM	32.-
SÉRIOLE YELLOW TAIL	35.-

## MORIAWASE

NIGIRIS (6 PIÈCES / PIECES)	32.-
SASHIMIS (6 PIÈCES / PIECES)	30.-
SASHIMIS (12 PIÈCES / PIECES)	57.-
NIGIRIS (9 PIÈCES / PIECES) ET MAKIS (3 PIÈCES / PIECES)	58.-
SASHIMIS ET SUSHIS : 6 NIGIRIS, 6 MAKIS, 6 SASHIMIS (PIÈCES / PIECES)	64.-

## TAKARABUNE 44 PIÈCES / 44 PIECES

ASSORTIMENT DE SUSHIS, MAKIS, SASHIMIS SUSHI, MAKI AND SASHIMI SELECTION	184.-
--	-------



## ENTRÉES / STARTERS

### 🍴 SALADES / SALADS

- 🍴 SALADE DE SAISON À L'HUILE DE TRUFFE SEASONAL SALAD WITH TRUFFLE OIL 21.-
- 🍴 SALADE D'ALGUES KAISO KAISO SEAWEED SALAD 21.-
- SALADE TATAKI DE BŒUF BEEF TATAKI SALAD 30.-
- SALADE TATAKI DE POISSON FISH TATAKI SALAD 32.-
- SALADE DE CRABE CRAB SALAD 32.-
- 🍴 SALADE DE TOFU TOFU SALAD 26.-

### ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS


- 🍴 ŒUFS DE SAUMON ET RADIS RÂPÉ SALMON EGGS WITH GRATED FRESH RADISH 14.-
- TARTARE DE THON TUNA TARTARE 38.-
- 🍴 USUZUKURI DE SÉRIOLE, JALAPEÑOS, SAUCE PONZU MAISON 42.-  
YELLOWTAIL USUZUKURI, JALAPEÑOS, HOMEMADE PONZU SAUCE
- 🍴 USUZUKURI DE SAUMON, SAUCE SHOYUZU 32.-  
SALMON USUZUKURI, SHOYUZU SAUCE
- 🍴 CHIRASHI DE THON ET SAUMON CHIRASHI OF TUNA & SALMON 48.-
- 🍴 TATAKI DE SAUMON, SAUCE KARASHI SU-MISO SALMON TATAKI, SU-MISO KARASHI SAUCE 34.-

### 🍴 PÂTE / NOODLE


- ZARU SOBA 42.-
- SOBA DE SARRASIN FROIDE, SAUCE TZUYU, TEMPURA DE CREVETTES (3 PIÈCES) ET LÉGUMES  
COLD BUCKWHEAT SOBA NOODLE WITH SHRIMP (3 PIECES) & VEGETABLE TEMPURA

## ENTRÉES / STARTERS


### ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

YAKITORI DE POULET YAKITORI CHICKEN SKEWER	24.-
YAKITORI DE BŒUF YAKITORI BEEF SKEWER	26.-
 AGEDASHI TOFU FRIT FRIED TOFU	24.-
RIZ CROUSTILLANT AU TARTARE DE THON ÉPICÉ CRISPY RICE WITH SPICY TUNA TARTARE	31.-
 RIZ CROUSTILLANT ET AVOCAT CRISPY RICE WITH AVOCADO	24.-
STEAK DE TOFU ET SHIITAKE, SAUCE TERIYAKI TOFU & SHIITAKE STEAK, TERIYAKI SAUCE	26.-
 GYOZAS DE GAMBAS ET POIS GOURMANDS PRAWN GYOZAS WITH SNOW PEAS	30.-
 GYOZAS DE POULET ET POIS GOURMANDS CHICKEN GYOZAS WITH SNOW PEAS	30.-
UNAGI-DON ET SÉSAME EEL IN RICE WITH SESAME SEEDS	29.-

### TEMPURAS

 LÉGUMES VEGETABLE	28.-
CREVETTES SHRIMP (5 PIÈCES / PIECES)	42.-
ASSORTIMENT DE CREVETTES ET LÉGUMES (3 PIÈCES) SHRIMP & VEGETABLE SELECTION (3 PIECES)	42.-

### SOUPES / SOUPS

 SOUPE MISO MISO SOUP	12.-
SOUPE MISO ET SHIITAKE MISO SOUP WITH SHIITAKE	16.-
 DOBIN MUSHI SOUPE TRADITIONNELLE SERVIE EN THÉIÈRE : POISSON, TOFU, CHAMPIGNONS ET LÉGUMES DE SAISON TRADITIONAL SOUP IN TEA POT : FISH, TOFU, MUSHROOM & SEASONAL VEGETABLES	22.-

## TEPPANYAKI

Accompagné de riz vapeur, légumes de saison et soupe miso

Served with steamed rice, seasonal vegetables & miso soup

(Servi avec une sauce de votre choix / Served with a sauce of your choice)

### POISSONS ET CRUSTACÉS / FISH & SHELLFISH

FILET DE THON ROUGE, SOJA ET GINGEMBRE BLUEFIN TUNA LOIN, SOY & GINGER	55.-
CREVETTES GÉANTES AU YUZU (5 PIÈCES) KING PRAWNS WITH YUZU (5 PIECES)	62.-
OMBLE CHEVALIER, SAUCE SHUKA TARE, LÉGUMES ARTIC SHARD, SHUKA TARE SAUCE, VEGETABLES	52.-
CABILLAUD BLACK COD MARINÉ AU MISO BLANC BLACK COD MARINATED WITH WHITE MISO	59.-
DOS DE SAUMON AUX CHAMPIGNONS SALMON FILLET WITH MUSHROOMS	54.-
HOMARD DU MAINE ENTIER À L'AIL DOUX MAINE LOBSTER WITH SWEET GARLIC	72.-
VARIATION GRILLÉE DE LA MER GRILLED SEA SELECTION	58.-

### VIANDES ET VOLAILLES / MEAT & POULTRY

FILET DE BLACK ANGUS AVEC LÉGUMES ET SHIITAKE BLACK ANGUS FILLET WITH VEGETABLES & SHIITAKE	68.-
BŒUF PREMIUM DE KOBE KOBE PREMIUM BEEF	100GR / 120.-
HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER, SAUCE TERIYAKI GRASS-FED CHICKEN THIGH, TERIYAKI SAUCE	49.-
PLUMA IBÉRIQUE AU GINGEMBRE IBERICA PLUMA WITH GINGER	53.-

### SAUCES

CHUKA TARE LÉGEREMENT RELEVÉE LIGHTLY SPICED CHUKA TARE	5.-
TERIYAKI SUCRÉE SWEET TERIYAKI	5.-
GOMA PONZU AU SÉSAME SESAME GOMA PONZU	5.-

### GARNITURES / SIDE DISH

RIZ VAPEUR STEAMED RICE	10.-
RIZ FRIT AU TEPPANYAKI ET LÉGUMES TEPPANYAKI STIR FRIED RICE WITH VEGETABLES	14.-
LÉGUMES DE SAISON AU TEPPANYAKI TEPPANYAKI VEGETABLES	25.-

## DESSERTS

①	MATCHA PUDDING - AZUKI	11.-
①	BABA À LA PÊCHE ET WHISKY NIKKA PEACH BABA & NIKKA WHISKEY	19.-
①	GLACE AU THÉ VERT GREEN TEA ICE-CREAM	13.-
①	GLACE AZUKI SWEET RED BEANS ICE-CREAM	13.-
①	GLACE VANILLE ET FRUITS FRAIS VANILLA ICE-CREAM WITH FRESH FRUITS	16.-
	SALADE DE FRUITS FRAIS FRESH FRUITS SALAD	14.-
①	MOCHI GLACÉ MOCHI ICE-CREAM	7.-
①	BANANE, MANGUE OU ANANAS FLAMBÉ(E) FLAMED BANANA, MANGO OR PINEAPPLE	21.-
	SORBET PRUNE ET UMESHU PLUM SORBET WITH PLUM WINE	17.-
	ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUITS PLATE	19.-
	YUKIMI FLAMBÉ FLAMED YUKIMI	21.-

Afin de satisfaire notre clientèle, nous exigeons une qualité et une fraîcheur de poissons irréprochable. C'est pourquoi certains produits peuvent occasionnellement nous manquer.

To satisfy our customers, we require perfect quality and freshness of our fishes.  
Therefore, some products may occasionally not be available.

### Provenance des viandes et poissons

Bœuf, volaille : Suisse / Porc : Espagne / Kobe : Japon / Poisson : FAO27, FAO57

Our meats & fish come from

Beef, poultry : Switzerland / Pork : Spain / Kobe : Japan / Fish : FAO27, FAO57

Prix en CHF, service et TVA inclus.

Prices en CHF, service and VAT included.

Nos maîtres d'hôtel sont ravis de prendre en considération vos allergies et restrictions alimentaires.  
Our maîtres d'hôtel are pleased to take in consideration your allergies & food restrictions.

 VÉGÉTARIEN / VEGETARIEN

 NOIX / NUTS

 LACTOSE / LACTOSE

 GLUTEN

Nos mets peuvent être adaptés avec de la sauce soja sans gluten  
Our dishes can be adapted with gluten-free soy sauce

N'hésitez pas à partager votre expérience sur Tripadvisor  
Feel free to share your experience on Tripadvisor







