

HATO Deklaration

Dear HATO Guests

We are very happy to help you in case of an allergy 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

*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

Seaweed and Cucumber Salad with

Sesame Dressing **V**

Seetang und Gurken Salat mit Sesam

CHF 14.00

Crispy Aromatic Soya Salad **V**

Soja Salat

CHF 34.00

Handpicked Jumbo Crab and Avocado, Mizuna Salad
with Yuzu Soy and Orange Tobiko

*Handverlesene Riesige Krabbe und Avocado, Mizuna
Salat mit Yuzu Sojabohnenöl und Orange Tobiko*

CHF 39.00

— Appetizer —

Edamame Sea Salt or Chili **V**

Sojabohnen mit Meersalz oder Chillisauce

CHF 9.00

Baby Back Short Ribs with Green Apple Chili

Schweinsrippchen mit grünem Apfel-Chili

CHF 18.00

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 16.00

Beef Tataki with Ponzu Mooli

Kurz gebratenes Rind mit Ponzu und Rettich

CHF 28.00

Roasted Butternut Squash with Mizuna in Yuzu Miso
Sesame dressing

*Geröstetes Kürbis mit Mizuna in Yuzu Miso mit Sesam
Dressing **VV***

CHF 19.00



Tartar

Salmon Tartar, Ponzu, Ikura

Lachs, Ponzu, Ikura

CHF 16.00

Tuna Tartar, Quail Egg, Wasabi Soy

Thunfisch, Wachtelei, Wasabi Soja

CHF 32.00

Sashimi New Style

Hamachi Yuzu Truffle

Hamachi mit Yuzu Trüffel

CHF 30.00

Seafood Ceviche

Meeresfrüchte Ceviche

CHF 22.00

Salmon, Daikon, Yuzu

Lachs, Rettich, Yuzu

CHF 20.00

Smoked Tuna Tataki with Caviar

Geräucherter Thunfisch Tataki mit Kaviar

CHF 35.00

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 38.00

Pink Salmon
Lachs, Rande
CHF 28.00

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 28.00

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

Vegetable **V**
Avocado, Gurke
CHF 28.00



Tempura

Vegetable Tempura **V**

Gemüse

CHF 28.00

King Crab Leg

Bein von der Königskrabbe

CHF Market Price

Soft Shell Crab

Weichschalenkrabbe

CHF 25.00

Rock Shrimps Tempura

Felsen-Krevetten

CHF 15.00

Tiger Prawn Tempura

Riesencrevetten

CHF 28.00

— Sauces —

Yuzu

Kimchi

Wasabi Mayonnaise

Spicy Mayonnaise

Tempura Sauce

CHF 4.00

Wok

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

Red Gulf Harbor Prawns with Banana Blossom,
Spring Onions and Korean Chili Sauce

*Riesencrevetten mit Bananenblüte, Frühlingszwiebeln
und koreanischer Chili Sauce*

CHF 45.00

Singapore Style Noodles with Handpicked Crab and
Yellow Coconut-Curry Sauce

*Singapore Nudeln mit handverlesenen Krabben und
gelber Kokosnuss-Currysauce*

CHF 48.00

Side Dishes

Bok Choi Oyster Sauce
Bok Choi 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

Prawn Fried Rice
Gebratener Reis mit Krevetten
CHF 15.00

Jasmin rice **V**
Jasminreis
CHF 5.00

—Garnishes—
Ponzu Daikon
Truffle Teriyaki

Main Dishes

Smoked Duck Breast with Miso Pumpkin Puree and Mandarin chutney
Geräucherte Entenbrust mit Miso Kürbis-Püree und Mandarinen-Chutney
CHF 39.00

Korean Iberico Secreto Cut, Green Apple Puree and Fennel Salad
Jamon Iberico Secreto nach koreanischer Art zubereitet mit Grünapfelpüree und Fenchelsalat
CHF 55.00

Miso Baby Chicken
Mariniertes Poulet mit Miso
CHF 55.00

US Black Angus Prime Beef Filet, 200 gr.
CHF 72.00

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

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

