

Willkommen im Restaurant ITAKI

... dort wo sich Italien mit Asien trifft, deshalb der Name ITAKI
ITALIAN-ASIAN-KITCHEN.

Das ITAKI nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise von Italien nach Asien, indem die speziellen Aromen der beiden Länder zusammenkommen. Durch jahrelanges Experimentieren und Erforschen wurden diese Aromen herausgefiltert. Daraus ergaben sich hochwertige Gerichte, die Ihren Gaumen herausfordern und erfreuen werden. Die beiden gegensätzlichen Kulturen sind freundschaftlich sowie kulinarisch perfekt miteinander verbunden.

Wir leben OMOTENASHI oder l'OSPITALITÀ.
Unser exquisites OMAKASE Menu, dass von der italienischen und asiatischen Küche inspiriert ist, servieren wir Ihnen gerne in unserem neugestalteten Restaurant.

Das ITAKI Team freut sich sehr, Sie im neueröffneten ITAKI mit den aussergewöhnlichen Gerichten zu verwöhnen und zu erfreuen.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und ein tolles kulinarisches Erlebnis.
Guten Appetit

C. Radocchia

Claudio Radocchia
CEO & Lanson Chef Ambassador

Vorspeise

Apero Platte 42 GF
Iberico de la Bellota | Salami | Käse Assortiment

Enten Krokette 22 LF
Miso Mayo | Shichimi

Rindsmark Tatar 34
Rindsmark | Eingelegte Senfkörner | Nori Waffeln

Asiatische Pizzetta 32
Chu Toro | Wasabi Crème | Kräuter

Rinds Carpaccio 34 LF
Trüffel-Soja Sauce | Rucola | Rote Zwiebeln

Baby Iceberg 16
Avocado | Thai Kräuter Dressing

Burrata 24
Artischocken | Yuzu-Öl

Ceviche 28
Fisch des Tages | Passionsfrucht Leche De Tigre

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle al Ragu Bianco 34
Kalb | Hühnerbrühe | Weisswein

Ravioli Del Plin 36
Ricotta | Spargel | Frische Trüffel

Risotto Gambero di Mazara 48
Rote Curry | Kokosnuss | Limetten

Spaghetti alle Vongole 32 LF
Zitronenzeste | Artischocken | Bottarga

Vom Holzkohlen Grill

Hereford Rinds Tagliata 200g 64 LF
Rucola | Getrocknetes Miso

Kalbskotelett 350g 66
Kräuterkruste | Pistazien

Mistkratzerli 48 LF
Miso-Senf-Honig Marinade

Rib Eye 300g 69 LF GF
Karamellisierte Zwiebeln | Chimichurri

Wolfsbarsch Filet 600g 68 LF
Itaki Thai Pesto

Seeteufel 58
Wildgarnelen | Kapern | Scharfe Miso Sauce

BREAD MASTER:
The Sour Bros, Aegristrasse 6, Sattel SZ

ALLERGIEN:
GF = Glutenfrei LF = Laktosefrei V = Vegetarisch
VV = Vegan

Von Grund Auf

Kartoffel Dophinoise 16 GF
Cacio e Pepe Schaum | Trüffel

Spargeln 21 GF
Frankfurter Sauce

Aubergine 18 LF GF
Feta | Cremolata | Romesco Sauce

Süßkartoffeln 14 GF
Crème Fraiche | Schnittlauch | Zwiebeln

Fleisch Deklaration
Ibérico De Bellota: Spanien
Salami: Italien
Rind: Schweiz, Ireland
Poulet: Schweiz
Ente: Frankreich
Kalb: Schweiz

Fisch Deklaration
Gambero Rosso: Italien
Vongole: Italien
Wolfsbarsch: Frankreich
Thunfisch: Spanien
Garnelen: Argentinien

Bitte informieren Sie Ihren Kellner immer über Allergien oder Unverträglichkeiten, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. Nicht alle Zutaten sind in der Speisekarte aufgeführt und wir können nicht garantieren, dass keine Allergene enthalten sind. Ausführliche Informationen über die vierzehn zugelassenen Allergene sind auf Anfrage erhältlich.

Alle Preise inkl. 8.1% MWST.