

居酒屋

駅前

Izakaya Ekimae



## Typisch japanisch

Das Izakaya Ekimae im Tailormade Hotel LEO St.Gallen bringt die traditionell japanische Küche direkt nach St.Gallen und offenbart eine kulinarische Tradition, die sich in unserer Stadt bisher bedeckt gehalten hat. Kein Sushi, dafür alles, was sonst im Land der aufgehenden Sonne auf den Tisch kommt. Authentisch, puristisch und geschmacklich unglaublich elegant entführen wir Sie auf direktem Weg nach Kyoto, Osaka oder Tokyo.



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.  
All prices are in Swiss Francs incl. 8.1 % VAT. Our staff are happy to inform you of allergens found in our dishes.



## Omakase Experience

**Du möchtest ein richtiges Ekimae Erlebnis? Nicht viel überlegen – wir bringen dich quer durch die Karte, du lehnst dich zurück und genießt...**

**Omakase – das ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: «Ich überlasse es Ihnen.»**

**Aus dem Japanischen 任せる makaseru – «anvertrauen».**

Beim Essen heisst das, der Koch entscheidet, was er serviert. Am nächsten kommt der Gedanke des Degustations-Menüs dem Konzept des Omakase. Meistens findet man Omakase-Menüs in traditionellen Beizen, in denen der Koch mit den besten Kreationen seiner Küche auftrumpft. Verwendet werden dabei nur beste, und vor allem saisonale Produkte. Jeder Gang wird auf einem einzelnen Teller serviert – die leichten Gerichte zuerst, die opulenteren Gänge später. Ein entscheidendes Element des Omakase ist der Überraschungsmoment, mit dem der Koch den Gast in Erstaunen versetzt.

**Zu bestellen ab 2 Personen  
CHF 82 pro Person**

**You want a real ekimae experience – don't think twice, we'll take you across the map, you sit back and enjoy.**

**Omakase - this is an old Japanese serving tradition and means: „I leave it to you.“ From the Japanese 任せる makaseru – „to trust“.**

In the case of food, this means that the chef decides what to serve. The idea of the tasting menu comes closest to the concept of omakase. Omakase menus are usually found in traditional taverns where the chef shows off the best creations of his cuisine. Only the freshest and, above all, seasonal products are used. Each course is served on an individual plate – the light dishes first, the more opulent courses later. A key element of omakase is the element of surprise with which the chef amazes his guests.

**Minimum order of 2 persons  
CHF 82 per person**

# SALSON KARTE | SEASON MENU

## 季節のお料理

- Wagyu tartare** (50g) | 和牛タルタル **39**  
Rindstatar vom Wagyu serviert auf grilliertem Brot  
Wagyu Beef Tartare served on Grilled Toast  
焼いたパンにのせて
- Spinach salad** | ほうれん草サラダ | ♯ **9.5**  
Spinatsalat mit Sesamedressing und knusprigen Zwiebeln  
Spinach Salad with a Sesame Dressing and Crispy Onions  
ごまソースとクリスピーオニオンのほうれん草サラダ
- Rhubarb** | ルバーブ | ♯ **7.5**  
Rhabarber in Miso mariniert  
Rhubarb marinated in Miso  
ルバーブ + 味噌ソース
- Korokke** | コロケ | ♯ **11**  
Japanische Süsskartoffel-Krokette mit Spargel  
Japanese Croquette with Sweet Potato and Asparagus  
さつまいもとアスパラガスのコロケ
- Asparagus** | アスパラガス | ♯ **9.5**  
Spargeln mit Rhabarber Kimizu (Eigelbsauce)  
Asparagus with Rhubarb Kimizu (Egg Yolk Sauce)  
アスパラガス + ルバーブ黄身酢
- Maguro tataki** | まぐろのタタキ **22**  
Leicht gegrillter Thunfisch mit Yuzu-Kosho Sojasauce  
Lightly Grilled Tuna with Yuzu-Kosho Soy Sauce  
まぐろの表面を少し炙って、柚子胡椒醤油ダレをかけています
- Chawanmushi** | 茶碗蒸し **10.5**  
Gedämpftes Ei mit Krevetten  
Steamed Egg with Shrimp  
海老の茶碗蒸し
- Shishito peppers** | ししとう | ♯ **9.5**  
Japanische Paprika vom Grill mit Fleur de sel  
Grilled Japanese Peppers with Fleur de sel

# SALSON KARTE | SEASON MENU

## 季節のお料理

- Seasonal gyoza** | 餃子 |  **15**  
Gebratene Teigtaschen nach Saison  
Pan fried Dumplings with Seasonal Filling  
季節の餃子
- Broccoli no tsutsumiyaki** | ブロッコリーの包み焼き |  **9.5**  
Lauwarmer Brokkoli mit pikanter Sesamsauce  
Lukewarm Broccoli with a Spicy Sesam Sauce  
ピリ辛ごまソースの蒸しブロッコリー
- Yakitori** | やきとり **10.5**  
Grillierter Pouletspiess (70g)  
Grilled Chicken Skewer (70g)  
鶏肉の串焼き
- Tonkatsu** | とんかつ **18**  
Schweinsschnitzel im Pankomantel und Tonkatsu Sauce  
Pork Cutlet in a Panko Breading and Tonkatsu sauce  
とんかつソースとご一緒に
- Japanese curry** | カレー **18.5**  
Japanisches Curry mit Poulet, Karotten und Kartoffeln  
Japanese Curry with Chicken, Carrote and Potato  
鶏肉、ニンジン、じゃがいもの日本のカレー

### Dessert

- White Sesame Ice Cream with Miso Caramel** **7.5**

 Vegan. ヴィーガン

 Vegetarisch. Vegetarian. ベジタリアン

# 前菜・鮮魚

## Kalte Gerichte / Cold dishes

- Edamame** | 枝豆 |  6  
Leicht geröstete Sojabohnen mit Yuzu Salz  
Slightly roasted soya beans with yuzu salt  
ゆでた枝豆に少し焼き目を入れてご提供しております  
香ばしい香りがアクセントになっております
- Tsukemono** | 季節野菜の漬物 |  9  
Eingelegtes saisonales Gemüse  
Seasonal pickled vegetables  
いろいろな漬物の盛り合わせ
- Hijiki no Nimono** | ひじきの煮物 |  11  
Marinierte Hijiki Algen mit Karotten, Tofu und Sojabohnen  
Marinated Hijiki seaweed with carrots, tofu and soya beans  
シンプルが美味しい煮物
- Jiimamii Dofu** | ジーマミー豆腐 |  8  
Erdnusstofu mit süß-salziger Sauce  
Peanut tofu with sweet and salty sauce  
ピーナッツ豆腐の甘辛ソースがけ
- Sashimi** | 刺身 23  
Gemischtes Sashimi nach Tagesangebot  
Variation of sashimi upon daily availability  
バラエティに富んだその日のおすすめの魚介の盛り合わせです
- Inari** | いなり寿司 |  15  
Tofutaschen gefüllt mit Reis an süßer Sojasauce  
Tofu pocket with rice and sweet soy sauce
- Ebi Salad** | 海老サラダ 16  
Krevettensalat mit Tobiko, Lauch und japanischer Mayo  
Shrimps salad with tobiko, leek EWand japanese Mayo  
海老ととびことネギのサラダ 日本のマヨネーズで

 Vegan. ヴィーガン

 Vegetarisch. Vegetarian. ベジタリアン

# 温かいお料理

## Warme Gerichte / Warm dishes

### **Butaniku Gyoza** | 豚肉餃子 15

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch

Pan fried dumplings filled with pork

手作りの豚肉餃子です

### **Curry Gyoza** | カレー餃子 | 15

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit japanischem Curry

Pan fried Dumplings filled with Japanese curry

ザ・日本のカレー味

お子様にも楽しんでいただけるお味です

### **Tori no Karaage** | 鶏の唐揚げ 16

Frittiertes Poulet mit scharfer, japanischer Mayonnaise

Fried chicken with spicy, Japanese mayonnaise

絶品の唐揚げ！添えた柚子マヨネーズソースと一緒にご賞味ください

### **Chicken Nanban** | チキン南蛮 16

Frittiertes Poulet mit einer sauer-scharfen Sauce mariniert

Fried chicken sour-spicy marinated

カラッと揚げたチキンにピリ辛甘酢ダレを絡めています

### **Gohan** | ご飯 | 3.5

Weisser japanischer Reis

White Japanese rice

美味しいおかずのお供にはやっぱり白ご飯

## Tempura Variationen / Tempura variations

### **Ebi** | 海老の天麩羅 19

Crevetten | Prawns

海老

### **Yasai** | 季節の野菜天麩羅 | 15

Saisonales Gemüse | Seasonal vegetables

季節野菜

 Vegan. ヴィーガン

 Vegetarisch. Vegetarian. ベジタリアン

# 炭火焼き

## Shichirin Grill

- Sumibi Teriyaki Chicken** | 炭火照り焼きチキン **22**  
Sumibi Teriyaki Poulet mit Teriyaki Sauce  
Teriyaki chicken with Teriyaki sauce  
お店でひとつひとつ炭火で焼いた、香ばしい香りが食欲をそそる一品です
- Shiitake no Tutumiyaki** | 椎茸の包み焼き | ♪ **12**  
Shiitake Pilze in der Folie gegrillt mit einer süß-salzigen Sauce mariniert  
Shiitake mushrooms marinated in sweet-salty sauce and grilled in foil  
甘辛ダレをかけた椎茸の蒸し焼き
- Buta no Kakuni** | 豚の角煮 **20**  
Schweinebauch gegrillt im eigenen Sud serviert  
Pork belly grilled and served in its own broth  
豚バラを甘辛くじっくり煮込んだ一品です
- Miso bata Corn** | 味噌バタコーン | 🌽 **8**  
Mais grilliert mit Miso-Butter  
Corn grilled with miso-butter  
味噌バターを塗り焼きあげたとうもろこしです
- Gyu no Tataki** | 牛肉のタタキ **28**  
Rindssteak vom Grill mit einer scharfen Sesam Sauce  
Beef steak from grill with spicy sesame sauce  
辛口胡麻ダレを合わせて
- Sake no Kabayaki** | 鮭の蒲焼き **22**  
Lachs vom Grill mit Kabayakisauce und Sesamsamen  
Grilled Salmon with Kabayaki sauce and sesame seeds  
鮭の蒲焼きの胡麻添え
- Nasu Dengaku** | なす田楽 | ♪ **10**  
Aubergine mit Miso und Sesam  
Eggplant with miso and sesame  
焼き茄子と味噌の美味しいコンビ  
♪ Vegan. ヴィーガン  
🌱 Vegetarisch. Vegetarian. ベジタリアン

# 和牛ステーキ

## Wagyu

**Kagoshima Wagyu Steak | 和牛ステーキ**

**6.50 / 10g**

Bitte fragen Sie unser Service-Team nach den erhältlichen Portionsgrößen.

Please ask our service team about the available portion sizes.

※ご希望の際はスタッフまで

宮崎産和牛を是非  
ご賞味ください!



## Kagoshima Wagyu

Unser Wagyu Steak stammt aus der Region Kogoshima im Süden Japans, die dank ihres sonnig-warmen Klimas ganzjährig optimale Bedingungen für die Aufzucht bietet.

Wagyu-Rinder besitzen weichere Fette mit niedrigem Schmelzpunkt, die darum nicht nur für einen guten Geschmack, sondern nachweislich auch gesünder als bei anderen Rinderrassen sind. Diese Eigenschaft lässt das Fleisch förmlich auf der Zunge zergehen. Der intensive und nussig-buttrige Geschmack sorgt für die kulinarische Krönung.

Wagyu wird am Ertrag und an der Fleischqualität gemessen. Die Bewertung erfolgt auf Basis einer Skala von A, B und C - wobei A die höchste Klasse darstellt. Die Bewertung der Fleischqualität findet anhand von vier Kriterien statt: Farbe und Helligkeit des Fleisches, Festigkeit und Beschaffenheit, Farbe und Glanz des Fettes sowie die Marmorierung  
**Bei uns geniessen Sie Wagyu Steak der Qualitätsstufe A4**

# デザート

## Dessert / Sweets

Uji Kintoki | 宇治金時 |  9  
Matcha Glace mit roter Bohnenpaste  
Green tea ice cream with red bean paste  
抹茶アイスクリームあんこ入り

Daifuku | 大福 |  6  
Reiskuchen mit roter Bohnenpaste  
Rice cake with red bean paste  
あんこ入りお餅

## Mochi Glace / Mochi Ice |

Glace umhüllt mit Reiskuchen. Fragen Sie nach unseren Sorten.  
Ice cream covered in a dough of rice cake.  
Please ask your waiter for our flavors.  
アイスをお餅でくるんだ一品です  
種類についてはスタッフにお気軽にお訪ね下さい

Pro Stück | アイス大福 各種 4.5  
Per piece

3er Set | アイス大福 お好み 3 種 12  
Set of three

 Vegan. ヴィーガン

 Vegetarisch. Vegetarian. ベジタリアン



## Dessertsake | Dessert sake

### Tasting Set

3 x 8 cl 28

Drei unterschiedliche hochwertige Dessertsake zum ausprobieren.

Amabuki Kyoto Matcha & Amami Ume & Ninki Ichi Yuzu

Three different high-quality dessert sakes to try.

Amabuki Kyoto Matcha & Amami Ume & Ninki Ichi Yuzu

### Amabuki Kyoto Matcha 6 %

4 cl 7

Süsse von Matcha, sanfte Säure und leichte Bitterkeit von Yuzu-Geschmack, Abgang mit Umami von Matcha. Auf Basis von Junmai Sake mit Matcha aus Kyoto.

Sweetness of matcha, gentle acidity and slight bitterness of yuzu yuzu flavor, finish with umami from matcha. Based on Junmai sake with matcha from Kyoto.

### Amami Ume 12 %

4 cl 7

Sehr seltener Pflaumenwein auf Basis von Zuckerrohr-Shochu.

Handwerklich hergestellt mit Muscovado Zucker von der Amami Oshima und Pflaumen aus Kyushu.

Very rare plum wine based on sugar cane shochu.

Handcrafted with Muscovado sugar from the Amami Oshima and plums from Kyushu.

### Ninki Ichi Yuzu 8 %

4 cl 7

Süss, fruchtig. Die frischen, intensiven Yuzu-Aromen stechen besonders hervor, gepaart mit einer guten Balance zwischen Süsse und Säure.

Sweet, fruity. The fresh, intense yuzu flavors stand out in particular, paired with a good balance between sweetness and acidity.