

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.



CASHLESS
Thank you for paying by card



PARKING GARAGE
CHF 5 pro Ausfahrtsticket // bei Verfügbarkeit

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.

季節のお料理

Saison Gerichte | Seasonal dishes

- Hiyayako | 冷ややっこ | ♡** 13
Seidentofu mit Frühlingszwiebel, Ingwer und Sojasauce
Silktofu with spring onion, ginger and soy sauce
ワケギと紅しょうがを合わせて。
- Maguro Tataki | まぐろのタタキ** 24
Leicht gegrillter Thunfisch mit Yuzu-Koshu Sojasauce
Slightly grilled tuna with yuzu-koshu soy sauce
マグロの表面を少し炙って、柚子胡椒醤油ダレをかけています。
- Kabocha no Nimono | かぼちゃの煮物 | ♡** 11
In würzsud gekochter Kürbis
Pumpkin simmered in savory broth
カボチャのスパイシー煮
- Kuro Peppa Tofu | 黒胡椒豆腐 | ♡** 16
Tofu mit schwarzem Pfeffer und Gemüse
Tofu with black pepper and vegetables
炒めた豆腐に黒胡椒ソースを絡めて、野菜天ぶらを添えています。
- Miso Cod | 鱈の味噌漬け焼き** 29
Gegrillter Kabeljau in Miso mariniert
Grilled cod fish marinated in miso
味噌の香ばしさと旨味がぎゅっと詰まったご馳走です。
- Curry Gyoza | 野菜カレー餃子 | ♡** 14
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味です

♡ Vegan. ヴィーガン

☐ Vegetarisch. Vegetarian. ベジタリアン

季節のお料理

Saison Gerichte | Seasonal dishes

- Grilled Butter Sake Moule** | ムール貝のホイル焼き **19**
Miesmuscheln mit Sake und Butter in der Folie grilliert
Mussels with sake and butter grilled in foil
バター香るムール貝の酒蒸し。
- Tonyu Nabe** | 豆乳鍋 | ☐ **21**
Sojamilch Hot Pot mit Tofu und Gemüse am Tisch gekocht
Soy milk hot pot with tofu and vegetables cooked on the table
豆腐と野菜の優しい風味の小鍋料理。
- Kale no Gomae** | ケールのおひたし | ♡ **11**
Federkohl mit Sesamöl und Knoblauch mariniert
Kale marinated with sesame oil and garlic
栄養満点のケール、もう一品欲しい時に是非どうぞ。
- Yuzu Cheese Cake** | 柚子チーズケーキ | ☐ **14**
Yuzu Käse Kuchen
Yuzu Cheese cake
柚子チーズケーキ



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 traditionelle 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 Person
CHF 82 pro Person**

You want a real ekimae experience – don't think twice, we will take you across the menu, 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**

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
漬物いろいろ盛り合わせ。
- Hijiki no Nimono | ひじきの煮物 | ✓** 15
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。
- Sake Tataki | サーモンのたたき** 21
Auf dem Shichirin Holzkohlegrill leicht grillierter Lachs mit weisser Ponzusauce, Wasabi und Ingwer
Salmon slightly grilled on the woodfired Shichirin grill with white ponzu sauce, wasabi and ginger
表面を少し炙ったサーモンたたき。ポン酢、ワサビ、ガリと一緒にご賞味下さい。
- Negi Maguro Sake | ねぎまぐろ酒** 22
Thunfisch und Lachstartar mit Frühlingszwiebel und Ingwer
Tuna and salmon tatar with spring onion and ginger
まぐろとサーモンのタルタル

温かいお料理

Warme Gerichte / Warm dishes

- Butaniku Gyoza | 豚餃子** 15
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch
Pan fried dumplings filled with pork
手作りの豚餃子です。
- Shiitake Gyoza | 椎茸と胡麻の餃子 | ✓** 15
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Shiitake Pilzen
Pan fried dumplings filled with shiitake mushrooms
椎茸と胡麻の旨味たっぷり餃子です。
- Tori no Karaage | 鶏の唐揚げ** 16
Frittiertes Poulet mit scharfer, japanischer Mayonnaise
Fried chicken with spicy, Japanese mayonnaise
絶品のから揚げ！添えたゆず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。
- Horenso no Gomae | ほうれん草のごま和え | ✓** 11
Spinat mit Sesam Sauce
Spinach with sesame sauce
少し甘い胡麻ダレがほうれん草によく合った一品です。
- 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。

炭火串焼き

Selektion Shichirin Grill Selection from the 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
お店で一つ一つ炭火で焼いた、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
椎茸に甘辛ダレをかけた蒸し焼き。
- Buta Kakuni | 豚の角煮** 20
Schweinebauch gegrillt im eigenen Sud serviert
Pork belly grilled and served in its own broth
豚バラを甘辛ダレでじっくり煮込んだ一品です
- Miso bata Corn | 味噌バターコーン | ♡** 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 Tataki | 牛肉のたたき** 28
Rindssteack 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。

炭火串焼き

Selektion Shichirin Grill Selection from the Shichirin Grill

- Sake no Shiyoyaki** | 鮭の塩焼き 22
Lachs vom Grill mit Ponzu und Rettich
Salmon with ponzu and radish from the grill
ポン酢と大根おろしでどうぞ。
- Nasu Dengaku** | なす田楽 | ♪ 9
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

和牛ステーキ

Wagyu

Miyazaki Wagyu Steak | 和牛ステーキ

7.50 / 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。

Miyazaki Wagyu

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

Das Besondere am Wagyu-Fleisch ist das intramuskuläre Fett welches das Fleisch in feinsten Marmorierung durchzieht.

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 & C - wobei A die höchste Ertragsklasse darstellt. Die Bewertung der Fleischqualität findet anhand von vier Kriterien statt: Farbe & Helligkeit des Fleisches, Festigkeit & Beschaffenheit, Farbe & Glanz des Fettes sowie die Marmorierung. Die Merkmale werden auf einer Skala von 1 bis 5 bewertet.

Bei uns geniessen Sie Miyazaki Wagyu Steak der Qualitätsstufe A4 – en Guete!



天麩羅

Tempura Variationen / Tempura variations

- Ebi | 海老の天婦羅** 19
Crevetten | Prawns
海老
- Yasai | 季節の野菜天婦羅 | ☐** 15
Saisonales Gemüse | Seasonal vegetables
季節野菜

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
季節野菜
- Daifuka | 大福 (だいふく) | ☐** 6
Reiskuchen mit roter Bohnenpaste
Rice cake with red bean paste
餡入り餅

アイス大福

Mochi Glace | Mochi Ice | 𠮟

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

デザート

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

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

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.

Deklaration

Geflügel & Fleisch: Schweiz
Wagyu: Japan
Lachs: Schottland
Thunfisch: Sri Lanka /
Malediven
Crevetten: Vietnam | Atlantik
Goldbrasse: Griechenland
Trogmuschel: Grönland
Miesmuscheln: Niederlande/
Dänemark
Kabeljau: Nordost Pazifik
Gelbschwanzmakrele:
Australien
Garnelen: Grönland

Declaration

Poultry & meat: Switzerland
Wagyu: Japan
Salmon: Scotland
Tuna: Sri Lanka / Maldives
Prawns: Vietnam | atlantic ocean
Gilthead: Greece
Thresher clams: Greenland
Mussels: Netherlands /
Denmark
Cod: North-east Pacific
Kingfish: Australia
Shrimps: Greenland

産地情報

鶏肉：スイス産
和牛：日本産
鮭：スコットランド産
マグロ：スリランカ/
モルディブ産
海老：ベトナム/大西洋産
鯖：スペイン産
ヨーロッパヘダイ：ギリシャ産
ホッキ貝：オランダ/
デンマーク産
鱈：大西洋産
ヒラマサ：オーストラリア産
甘海老：グリーンランド産