

Sake Chef's Table



Samstag 23. August 2025
Beginn um 18.30 Uhr

Privatkoch Alexander Jahn und Master Sake Sommelier Charly Iten laden Sie zu einem kulinarisch innovativen Abend ein, der Ihnen rund um den Genuss eine neue, einmalige Erfahrung bietet.

Es erwartet Sie ein mehrgängiges Dinner inkl. Apéro und Zwischengängen, das nicht nur verschiedenste Aspekte der Küchen dieser Welt spiegelt, sondern Sake als den eigentlichen Star prominent in Szene setzt.

Bei 3 Gängen wird Sake als Kochzutat verwendet, um kreative Noten ins Essen einfließen zu lassen, während zu 4 Gängen Sake dann natürlich auch als Begleitgetränk genossen werden kann.

Wir freuen uns auf einen gemeinsamen Abend mit Ihnen.

Die Platzzahl ist limitiert auf 14.

Preis pro Person: CHF 250.- inkl. Sake (Ausschankmenge pro Gang ist begrenzt) & Softdrinks

Location: "Babas Cup", Alte Dorfstrasse 22
8910 Affoltern a.A.

Anmeldungen inkl. Vorauszahlung werden bis zum 18. August angenommen unter:

charly iten art affairs gmbh
Tel. 041 750 7089, ci@ci-artaffairs.ch



Menü Sake Chef's Table

Apéro

**Summerrolls, Limetten-Koriander-Mayonnaise, Gemüse-Furikake
Tapioka-Chip mit dreierlei Hummus und hausgemachter Dukka**

Sake-Begleitung

Vorspeise

**Japanischer Masulachs (von Edelkrebs aus der Region), Konbu-Dashi, Chili-Öl, Microgreen Frühlingszwiebel-Salat,
Miso-Mayonnaise, Kochia-Kaviar**

Sake-Begleitung

Zwischengang

Traditionelles Onsen-Ei, feines Karottenpüree, Kartoffel-Espuma, schwarzer Perigord-Trüffel

Hauptgang

**Sous-vide gegarter Rindshohrücken mit Butter, Knoblauch und Salbei arrosiert,
Sake-Jus, cremige Rosmarin-Polenta, schwarzes Salz**

Sake-Begleitung

Zwischengang

Gurken-Minze-Shot mit Urwaldpfeffer und Safranhippe

Dessert

**Aprikosen-Rosmarin-Cake, weisse Schokolade, Rosmarin-Aprikosen-Kompott,
Mandel-Biskuit, Sake infusierter Aprikosensalat, Himbeerschaum**

Sake-Begleitung

© Alexander Jahn