



Der japanische Koch Yusuke Sasaki, bis vor kurzem noch im Dolder Grand in Zürich, kümmert sich seit kurzem um das japanische Restaurant Byakko im Luxushotel Six Senses oberhalb von Crans-Montana VS.



Newsletter abonnieren

ANZEIGE



alarmNET Smart Direct
Ihr Plus an Kontrolle,
Komfort und
Kostenersparnis.

Jetzt Abo-Preise
vergleichen!

ANZEIGE

GASTROJournal
OPINSTAR

GRATIS-WEBINAR

Alles wird teurer.
Ihre Kosten müssen
es nicht sein.

Im Live-Webinar zeigen wir,
wie Sie mit KI und Automation
Ihre Kosten senken.

Di, 8. Sept. 2026 · 10:00 Uhr

Jetzt ko
anme

Erst Mitte September 2022 startete Yusuke Sasaki (42) aus Yokohama mit den Vorbereitungen im neuen Fine-Dining-Restaurant Mikuriya im [Dolder Grand](#) oberhalb von Zürich. Jetzt steht er in der Küche des japanischen Restaurants Byakko (45 Innen- und 15 Terrassenplätze, geöffnet von Mittwoch bis Sonntag von 19 bis 23 Uhr) im neuen Luxushotels [Six Senses](#) Crans-Montana. «Meine Tochter war in der Steinerschule und schloss die Matura ab. Ich habe eine neue Herausforderung gesucht und wurde von Executive Chef Lorenz Hoja kontaktiert», begründet der verheiratete Familienvater den Wechsel ins Unterwallis, wo er Mitte Mai 2023 startete.

Sasakis Karriere erstaunt, hat er doch einst Film studiert. Von 2002 bis 2006 hat er sich die traditionelle japanische Küche im Selbststudium und dank «learning on the Job» auf Hokkaido und Okinawa beigebracht. 2008 ging es mit dem Yabase in Düsseldorf mit dem Abenteuer Europa los. Er wechselte zum Restaurant Shoya und der Adame GmbH, der grössten japanischen Restaurantkette in München, im August 2010 zum Sansui nach Genf und von 2012 bis 2016 als Chefkoch und Betriebsleiter der Tokyo Food AG in Zürich. «Durch Prozessoptimierung erzielte ich bei der Tokyo Food AG eine Umsatzsteigerung von 1000 Prozent», sagt er. Es folgten weitere Stationen in Zürich und Umgebung, eher er im Dezember 2019 im Lausanne Palace anheuerte, als Küchenchef des Sushl Zen.

Dank dem Zuzug von Sasaki nach Crans-Montana steigerte sich das Essen in der nur dreiköpfigen Küche des Byakko, wie ein Testbesuch zeigt. Seine Handschrift: «Ich verwende keine Chemie, kein Glutamat oder Kikkoman-Sojasauce. Das typische japanische Essen ist wie Medizin. Deshalb benutzen wir Naturprodukte wie fermentierte Sojasauce, die zwar viel teurer dafür aber auch viel besser schmecken und gesünder sind.» Regionale Produkte kommen in seinem japanischen

Restaurant naturgemäss eher selten vor. Immerhin stammen der Apfelessig aus der Schweiz sowie die Eier und das Hühnerfleisch aus der Region. Der Reis hingegen wird beispielsweise aus der nordjapanischen Region Niigata importiert.

Klicken Sie sich durch die Gerichte von Yusuke Sasaki. Das zweitletzte Bild zeigt das Amuse Bouche, das Letzte die Küche (Bilder: Reto E. Wild)



1 / 6

Sasaki erreicht mit seinen Spezialitäten vom Grill wie dem marinierten Wagyu-Beef (in Entrecôte-Scheiben geschnitten zu 80 Franken), Sushi, Sashimi sowie Tempura bereits eine Fangemeinde. «Ich bereite Tempura im crazy Style und nicht traditionell zu und verwende Mochireispops mit Macha und Meersalz», erklärt der neue Chefkoch des japanischen Edelrestaurants. Ziemlich frech ist sein Amuse bouche aus getrockneten Algen und Bonito. Dazu verwendet der Chef Karashisenf, Eigelb und Reisessig aus Kyoto und bereitet das Rechteck, das mit Oona-Kaviar und Seeigel veredelt wird, bei 65 Grad in einer Dashibrühe zu. Besonders schmackhaft