

DISHES TO SHARE

TUNA CARPACCIO Roh mariniertes Thunfisch, Wakamesalat	18
TUNA TATAKI Kurz gebratener Thunfisch, Sesamsauce	19
BEEF TARTAR Rindstatar, Eigelb-Chili-Sauce, Tobikko, Rettich	24
SESAME EGGPLANT Lauwarme Sesam Aubergine	12
OYSTER MUSHROOMS Austern Pilze, Teriyakisauce	11
SHISO SALMON Flambierter Lachs, Shisosauce	17
NEW STYLE SASHIMI Lachs / Thunfisch	21/26
TEMPURA	
SCALLOP Jakobsmuschel, Speck	19
TIGER PRAWNS Riesencrevetten, Wasabi-Dip	18
VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Soja-Sauce	14
LOBSTER Hummer, Trüffelsauce	32
EDAMAME	
SEASALT Meersalz	6
CHILI-GINGER Chili-Ingwer	6
GYOZA	
PRAWN Crevetten-Sesam	16
SPINACH Babyspinat	12
MINCED MEAT Rindfleisch	15
CEVICHE	
SALMON Lachs, Avocado	15
TUNA Thunfisch, Chili	17
SCALLOP Jakobsmuschel, Frühlingszwiebel	19

SALADS

MUSHROOMS Marinierte Pilze, Ponzu, Kresse	14
SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing	10
GREEN Grüner Salat, Ingwer-Wasabidressing, Mango, Grapefruit	13
WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam	8

SOUPS

MISO	9
CARROT-GINGER Karotten-Ingwer	8
RAMEN	
TOFU Tofu, Ei	18
CHICKEN Poulet, Ei	19

SIGNATURE DISHES

GINDARA (BLACK COD) Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln	36	
WAGYU Wagyu Entrecôte, Sprossengemüse, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr	60/ 85/ 105
LOBSTER Hummerschwanz, Fingerlime	38	
TOFU Seidentofu, Sesam Aubergine	22	
Special Gyozas Kalbfleisch, Trüffel-Ponzu, Edamame	24	

JAPANESE JOURNEY

5 courses CHF 78

8 courses CHF 98

Unser Küchenchef stellt Ihnen eine abwechslungsreiche
Geschmacksreise durch Japan zusammen

*Our chef will put together a diversified
taste experience through Japan*

MEAT

PORK Iberico-Rücken, Kürbis	29
BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel	36
VEAL Kalbskopfbäggli, Trüffel, Pflaumen, Okra, Sellerie	32
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter	40

FISH

SEA BASS Wolfsbarsch, Steinpilze, Ponzu	30
SALMON Lachsfilet, Wasabi, Sobanudeln	24
TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocado-Chili-Dip	32
PRAWN Black Tiger Crevetten, Topinambur	28

SIDE DISHES

PAK CHOI Senfkohl	6
SPINACH Spinat	6
VEGETABLES Gemüse	6
JASMIN RICE Jasminreis	5
UDON NOODLES Udonnudeln	5
NORI RICE Noririsotto	5

Unsere Küche ist eine von uns interpretierte Art des japanischen IZAKAYA -Stils, modern japanisch - aber nicht authentisch.

Bei uns gilt nicht die klassische Menüfolge. Die Gerichte sind zum Teilen gedacht und werden sobald sie fertiggestellt sind serviert.

Our cuisine is inspired by the Japanese IZAKAYA style, modern Japanese, but not authentic.

We don't follow the classic order of courses. The dishes are served for you to share once they are ready in the kitchen.

DEKLARATION

FISCH | Wir verwenden wo immer möglich Fische aus artgerechter Zucht.
Wo nicht möglich nur MSC zertifizierte Produkte

RIND* | Schweiz, Australien

KALB | Schweiz

SCHWEIN | Spanien

*Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.