

DISHES TO SHARE

TUNA DUO Carpaccio, Tartar, Baby Avocado, Mango	21
TUNA TATAKI Kurz gebratener Thunfisch, Guacamole, Chili	19
MARINATED BEEF Rindsentrecôte, Jumbo Papaya, Limette	22
SESAME EGGPLANT Lauwarme Sesam Aubergine	12
PIMENTOS DE PADRON Grüne Paprikaschoten, Miso	12
JALAPEÑO SALMON Flambierter Lachs, Jalapeño-Sauce, Trüffel	18
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	7
CHILI-GINGER Chili-Ingwer	7
GYOZA	
PRAWN Crevetten-Sesam	17
SPINACH Babyspinat	13
MINCED MEAT Rindfleisch	16
CEVICHE	
SALMON Lachs, Avocado	15
TUNA Thunfisch, Chili	17
SCALLOP Jakobsmuschel, Frühlingszwiebel	19

SALADS

LOW CARB SHIRATAKI BEEF Shiratakinudeln, Nashi-Birne, Rindsentrecôte	26
SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing	10
GREEN Grüner Salat, Ingwer-Wasabidressing, Mango, Grapefruit	13
WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam	9

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	38
WAGYU Wagyu Entrecôte, Sprossengemüse, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr 60/ 85/ 105
BAO BURGER METROPOL Riesencrevette, Koriander, Rind, Spicy Mayo	26
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

BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel	38
CHICKEN Maispouardenbrust, Shisopesto, Senfkohlsalat, Nikka Whisky	29
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter	42

FISH

TAKO Pulpo, Shiso, gelbe Tomate, Grapefruit	28
SALMON Lachsfilet, Granny Smith, Gurke, Yuzu	26
TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocado-Chili-Dip	32
MONK FISH Seeteufel, Chili-Miso, Ananas-Kimchi	32

SIDE DISHES

PAK CHOI Senfkohl	6
SPINACH Spinat	6
VEGETABLES Gemüse	6
JASMIN RICE Jasminreis	5
UDON NOODLES Udonnudeln	5
FRIED RICE Gebratener Reis	8

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

GELÜGEL | Schweiz, Frankreich

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