

SUSHI & SASHIMI

SUSHI

SMALL 3 Maki | 2 Nigiri | 1 Futomaki
19

LARGE 6 Maki | 5 Nigiri | 3 Futomaki
45

SASHIMI

SMALL
29

LARGE
48

SUSHI & SASHIMI

SMALL 2 Maki | 2 Nigiri | 1 Futomaki | Sashimi
29

LARGE 3 Maki | 4 Nigiri | 3 Futomaki | Sashimi
45

Sushi & Sashimi Platte ab 2 Personen

Eine Auswahl von unserem Sushi Master p.P.
40

CHIRASHI SUSHI

TOKYO STYLE | Verschiedene Sashimi
28

BEEF | Kurz gebratenes Entrecôte
32

BEJITARIAN | Vegetarisch
24

GRÜNES GOLD

Unser frisches WASABI ist eine japanische Meerrettichspezialität, die fast ausschliesslich in den klaren Gewässern der Izu-Halbinsel wächst und dadurch sehr rar ist.

Es ist ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Portion CHF 9

JAPANISCHES LEXIKON

- NIGIRI Länglicher Reisball belegt mit rohem Fisch
- MAKI Sushirolle, Fisch / Gemüse wird auf der Bambusmatte in den Reis und das Nori eingerollt
- FUTOMAKI Grosse Sushirolle mit mehr als 3 Fischen / Gemüse
- CHIRASHI Schüssel mit Sushireis, belegt mit rohem Fisch, Fleisch oder Gemüse
- NORI Getrocknete und geröstete Algenblätter
- TATAKI Fleisch oder Fisch kurz angebraten
- EDAMAME Junge, zarte Sojabohnen
- GYOZA Japanische Teigtaschen
- ENOKI Japanischer Pilz
- YUZU Zitrusfrucht, welche oft für Saucen eingesetzt wird

WAKAME Braunalge

DASHI Fischsud aus Seetang hergestellt

WAGYU Japanisches Rind, das teuerste der Welt

SPECIAL ROLLS 5 STK.

SPICY TUNA | Thunfisch, Röstzwiebel
19

RAINBOW ROLL | Lachs, Avocado
19

TRUFFLED BEEF | Rindstartar, schwarzer Trüffel
20

SALMON TARTAR | Lachs, Mayo, Sesam
19

VEGI ROLL | Spargel, Avocado, Sesam
16

PRAWN TEMPURA | Crevetten Tempura, Spicy Mayo
19

FRUITY TUNA | Thunfisch, Mango, Avocado
22

DUCK LIVER | Entenleberterrine, Thunfisch
24

SPECIAL NIGIRI | Verschiedene flambierte Nigiri
19

CHEF'S CHOICE

SMALL 12 Special Rolls | 3 Nigiri
45

LARGE 18 Special Rolls | 5 Nigiri
59

GREEN GOLD

Our fresh WASABI is a special kind of Japanese radish, which almost exclusively grows in the crystal clear waters of the Izu-Peninsula.

Fresh Wasabi is an exquisite flavour to accompany your dishes.

Portion CHF 9

JAPANESE GLOSSARY

NIGIRI	elongated rice ball topped with raw fish
MAKI	sushi role, fish / vegetables that are enroled with rice and nori in a bamboo mat
FUTOMAKI	large sushi role with different fish / vegetables
CHIRASHI	a bowl of sushi rice topped with a variety of raw fish and vegetables/garnishes
NORI	dried and roasted algae leaves
TATAKI	briefly seared meat or fish
EDAMAME	young soy beans
GYOZA	Japanese dumplings
ENOKI	Japanese mushroom

YUZU citrus fruit which is commonly used for sauces

WAKAME edible seaweed

DASHI fish stock made from seaweed

WAGYU Japanese beef, the most expensive kind worldwide