




DISHES TO SHARE

TUNA DUO Carpaccio, Tartar, Baby Avocado, Mango	21
ENTRECÔTE TATAKI Kurz gebratenes Entrecôte, Kürbis, Ingwer	24
SESAME EGGPLANT Lauwarme Sesam Aubergine	12
SALMON TARTAR Lachstartar, Shiso, Limette, Chili	19
 TUNA, LIVER, TRUFFEL Thunfisch, Entenleber, Trüffel	29
NEW STYLE SASHIMI Lachs / Thunfisch	21/26
TOFU Gebackener Seidentofu, Sesam Aubergine	22
TEMPURA	
 SCALLOP Jakobsmuschel, Speck	20
TIGER PRAWNS Riesencrevetten, Wasabi-Dip	19
VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Soja-Sauce	15
LOBSTER Hummer, Trüffelsauce	32
EDAMAME	
SEASALT Meersalz	7
CHILI-GINGER Chili-Ingwer	7
GYOZA	
PRAWN Crevetten-Sesam	18
MINCED MEAT Rindfleisch	17
 OXTAIL Ochsenchwanz	21
SPINACH Babyspinat	14
Pumpkin Kürbis	16
CEVICHE	
SALMON Lachs, Avocado	15
TUNA Thunfisch, Chili	17
SCALLOP Jakobsmuschel, Ponzu, Jalapeños	19

SALADS

LETTUCE Lattichherzen, Shitake, Yuzu-Dressing	16
SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing	10
GREEN Grüner Salat, Ingwer-Wasabidressing, Mango, Grapefruit	13
WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam	9

SOUPS

MISO	9
CARROT-GINGER Karotten-Ingwer	9
RAMEN	
TOFU Tofu, Ei	19
CHICKEN Poulet, Ei	21

MEAT

WAGYU Wagyu Entrecôte, Miso Bohnen, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr	60/ 85/ 105
BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingzwiebel		39
CHICKEN Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch, Koriander, Limette		29
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter		42
 BAO BUN BURGERS Lachs, Rindfleisch		26
VEAL SPARERIBS Kalbsrippen geschmort, Ingwer, Chili		28

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*

FISH

 GINDARA (Black Cod) Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln	39
SALMON Lachs, Waldpilze	26
TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer	32
SEA BASS Wolfsbarsch, Ponzu-Fond süss-sauer	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

DEKLARATION

FISCH

LACHS | ZUCHT, SCHOTTLAND

THUNFISCH | WILD, PHILIPPINEN, MITTLERER WESTPAZIFIK

KINGFISCH | ZUCHT, AUSTRALIEN

CREVETTEN | ZUCHT, VIETNAM

HUMMER | WILD, USA, NORDWESTPAZIFIK

JAKOBSMUSCHELN | WILD, JAPAN, NORDWESTPAZIFIK

WIR VERWENDEN WO IMMER MÖGLICH FISCHE AUS ARTGERECHTER ZUCHT. WO NICHT MÖGLICH NUR MSC ZERTIFIZIERTE PRODUKTE

FLEISCH

RIND | Schweiz, Australien*

KALB | Schweiz

GELÜGEL | Schweiz, Frankreich

*DAS FLEISCH KANN MIT ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.


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.

 Signature dishes; die besonderen Highlights aus unserer Küche

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

 Signature dishes; our special highlights highly recommended