

## 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

SOFT-SHELL CRAB | Blaukrabbe, Avocado  
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