





DISHES TO SHARE

TUNA TATAR Thunfisch Tartar, Ponzu, Avocado	21
TUNA TATAKI Kurz gebratener Thunfisch, Steinpilz, Ponzu	23
DUCK Marinierte Entenbrust, Honig-Sojasauce, Jalapeños	24
SESAME EGGPLANT Lauwarme Sesam Aubergine	12
GRAVED SALMON Graved Lachs, Koriander, Karashi, Randen-Yuzu	22
OKONOMIYAKI Okonomiyaki, Frühlingszwiebeln, Kimchi-Mayo	19
 TUNA, LIVER, TRUFFLE Thunfisch, Entenleber, Trüffel	29
NEW STYLE SASHIMI Lachs / Thunfisch	21/26
 NEW STYLE SASHIMI METROPOL Lachs, Stundenei, Avocado, Spicy-Sauce	24
TOFU Gebackener Seidentofu, Sesam Aubergine	22
TEMPURA	
 SCALLOP Jakobsmuschel, Speck	20
TIGER PRAWNS Riesencrevetten, Wasabi-Dip	19
VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Sojasauce	15
SOFT SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocado, Sesam	34
LOBSTER Hummer, Trüffelsauce	32
EDAMAME	
TRUFFLE Trüffelbutter	12
SEASALT Meersalz	7
CHILI-GINGER Chili-Ingwer	7
GYOZA	
PRAWN Crevetten-Sesam	19
MINCED MEAT Rindfleisch	18
 OXTAIL Ochsenchwanz	21
SPINACH Babyspinat	16
CEVICHE	
SALMON Lachs, Avocado	16
TUNA Thunfisch, Kokoswasser, Chili, Limette	18
SCALLOP Jakobsmuschel, Ponzu, Jalapeños	19

SALADS

SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing	10
GREEN Grüner Salat, Ingwer-Wasabidressing, Mango, Grapefruit	13
WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam	11

SOUPS

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

MEAT

ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU		
WAGYU Entrecôte A4, Miso-Bohnen, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr	75/ 95/ 125
BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel		39
CHICKEN Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch, Koriander, Limette		29
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter		46
 PORK BELLY Schweinebauch 24h geschmort, Chili-Apfelsalat		28
VEAL Kalbskopfbäggli, Pflaumen, Miso-Maroni		36



JAPANESE JOURNEY

5 courses CHF 78


8 courses CHF 98

davon einen Gang mit 50gr Miyazaki Wagyu
one course with 50gr Miyazaki Wagyu
+ 30

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, Baby Broccoli, Zitrusfrüchte	30
BLACK TIGER PRAWN Black Tiger Crevette, Schwarzwurzel, Pfeffer-Ingwersalsa	32
TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer	38

SIDE DISHES

PAK CHOI Senfkohl	7
SPINACH Spinat	7
VEGETABLES Gemüse	7
JASMIN RICE Jasminreis	5
UDON NOODLES Udonnudeln	5
FRIED RICE Gebratener Reis	8

DEKLARATION

ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR SIE, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN

ALLERGENS AND INTOLERANCE: PLEASE ASK OUR STAFF

FISCH

LACHS	ZUCHT, SCHOTTLAND
THUNFISCH	WILD, PHILIPPINEN, MITTLERER WESTPAZIFIK
KINGFISCH	ZUCHT, AUSTRALIEN
CREVETTEN	ZUCHT, VIETNAM
HUMMER	WILD, USA, NORDWESTPAZIFIK
JAKOBSMUSCHELN	WILD, JAPAN, NORDWESTPAZIFIK
SOFT SHELL CRAB	WILD, ATLANTIK

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


FLEISCH

RIND	Schweiz, Australien*, Japan
SCHWEIN	Schweiz
KALB	Schweiz
GEFLÜGEL	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 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.

 Signature dishes; our special highlights highly recommended