

## 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

## SPECIAL ROLLS 5 STK.

SPICY TUNA	Tuna, 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
DRAGON ROLL	Tuna, Cream, Tobiko, 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	55

### 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

## 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

## 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