

DISHES TO SHARE

| | |
|---|-------|
| TUNA TARTAR Thunfisch Tartar, Ponzu, Avocado | 21 |
| TUNA TATAKI Kurz gebratener Thunfisch, Yuzu-Artischocken, Sauerrahm | 23 |
| BEEF TARTAR Rindstartar, Rettich, Tobiko, Sushireis | 24 |
| SESAME EGGPLANT Lauwarme Sesam Aubergine | 12 |
|  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 Riesencrevette, Wasabi-Dip | 21 |
| VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Sojasauce | 16 |
| SOFT SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocado, Sesam | 34 |
| LOBSTER Hummer, Trüffelsauce | 36 |
| EDAMAME | |
| TRUFFLE Trüffelbutter | 12 |
| SEASALT Meersalz | 8 |
| CHILI-GINGER Chili-Ingwer | 8 |
| GYOZA | |
| PRAWN Crevetten-Sesam | 19 |
| MINCED MEAT Rindfleisch | 18 |
|  OXTAIL Ochenschwanz | 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 |
| LETTUCE Eisbergsalat, karamellisiertes Zwiebeldressing | 16 |
| GREEN Grüner Salat, Ingwer-Wasabidressing, Mango, Grapefruit | 13 |
| WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam | 11 |

SOUPS

| | |
|---------------------------------|----|
| MISO | 10 |
| CARROT-GINGER Karotten-Ingwer | 14 |
| RAMEN | |
| TOFU Tofu, Ei | 21 |
| CHICKEN Poulet, Ei | 24 |

MEAT

| | | |
|---|---------------------|--------------|
| ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU | | |
| WAGYU Entrecôte A4, Miso-Bohnen, Yuzubutter | 100gr/ 150gr/ 200gr | 85/ 110/ 145 |
| VEAL Kalbssteak, Miso-Aubergine, Chimichurri | | 38 |
| BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel | | 42 |
| BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter | | 49 |
|  PORK BELLY Schweinebauch 24h geschmort, Chili-Gurke | | 28 |
| CHICKEN Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch, Koriander, Limette | | 29 |

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 | 42 |
| SALMON Lachs, Pimentos, Aprikosen | 30 |
| BLACK TIGER PRAWN Black Tiger Crevette, Shiso-Mangosalsa | 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