

DISHES TO SHARE

LAST ORDER LUNCH 13:30 LAST ORDER DINNER 21:30

TUNA TARTAR Thunfisch Tartar, Ponzu, Avocado	22
TUNA TATAKI Kurz gebratener Thunfisch, Steinpilz, Edamame	23
ROASTBEEF Roastbeef, Tsukemono, Yuzu-Remoulade	26
SESAME EGGPLANT Lauwarme Sesam Aubergine	13
CARABINERO Carabinero Carpaccio, Avocado, Granatapfel, Ponzu	29
 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 PRAWN Riesencrevette, Wasabi-Dip	22
VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Sojasauce	17
SOFT SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocado, Sesam	34
LOBSTER Hummer, Trüffelsauce	36
AVOCADO Avocado, spicy Mayo	17
EDAMAME	
TRUFFLE Trüffelbutter	12
SEASALT Meersalz	8
CHILI-GINGER Chili-Ingwer	8
GYOZA	
PRAWN Crevetten-Sesam	19
MINCED MEAT Rindfleisch	18
 OXTAIL Ochsenchwanz	21
SPINACH Babypinac	16
CEVICHE	
SALMON Lachs, Avocado	17
TUNA Thunfisch, Kokoswasser, Chili, Limette	19
SCALLOP Jakobsmuschel, Ponzu, Jalapeños	20

SALADS

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt | All prices in Swiss Francs including VAT

SOUPS

LAST ORDER LUNCH 13:30 LAST ORDER DINNER 21:30

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 Kalbs-Katsu, Kabis, Katsusauce		36
BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel		42
BEEF Short Ribs, Ofen-Süsskartoffel, Chili-Aioli		32
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter		49
 PORK BELLY Schweinebauch 24h geschmort, Apfel, Chili		28
CHICKEN Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch, Koriander, Limette		29


**JAPANESE JOURNEY**

LAST ORDER LUNCH 12:30 LAST ORDER DINNER 20:00

5 courses CHF 78

8 courses CHF 98

davon einen Gang mit 50gr Miyazaki Wagyu
one course with 50gr Miyazaki Wagyu
+ 30Unser 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, Broccoli, Quinoa-Pfefferkruste	30
BLACK TIGER PRAWN Black Tiger Crevette, Kürbis sweet and sour	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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt | All prices in Swiss Francs including VAT

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
CARABINEROS	WILD, ITALIEN

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