





**DISHES TO SHARE**

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

SALMON   Lachs Tataki, Macadamia dressing	23
TUNA   Thunfisch Tataki, Miso-Apfel, Röstzwiebeln	24
DUCK   Ente mariniert, Chili, Honig-Sojasauce	26
SESAME EGGPLANT   Lauwarme Sesam Aubergine	15
 TUNA, LIVER, TRUFFLE   Thunfisch, Entenleber, Trüffel	29
NEW STYLE KINGFISH   Kingfish, Trüffel, Passionsfrucht	32
NEW STYLE SASHIMI   Lachs / Thunfisch	24/28
 NEW STYLE SASHIMI METROPOL   Lachs, Stundenei, Avocado, spicy Sauce	24
TOFU   Geräucherter Tofu, Sesam Aubergine	22
MUSHROOM   Pilzragout, Tempura, Sesam	21
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	38
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   Babyspinat	16
CEVICHE	
SALMON   Lachs, Avocado	17
TUNA   Thunfisch, Kokoswasser, Chili, Limette	19
SCALLOP   Jakobsmuschel, Ponzu, Jalapeños	20
<b>SALADS</b>	
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**

<b>ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU</b>		
WAGYU Entrecôte A5, Miso-Bohnen, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr	85/ 110/ 145
BEEF   Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel		42
BEEF&LOBSTER   Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter		49
BONE MARROW BAO   Markbein vom Rind, Bao Bun, Miso (20min)		28
 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   Lachssteak, Kürbisragout	30
PULPO   Pulpo, Pimentos de padron, Shisosauce	32
TUNA   Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer	38
<b>SIDE DISHES</b>	
PAK CHOI   Senfkohl	7
SPINACH   Spinat	7
VEGETABLES   Gemüse	7
UDON NOODLES   Udonnudeln	5
JASMIN RICE   Jasminreis	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	USA
PULPO	SPANIEN
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