





DISHES TO SHARE

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

SALMON Lachs Tatar, Ponzu, grillierte Melone, Shiso	24
TUNA Thunfisch Carpaccio, Wasabi-Guacamole, Mangogel	27
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	24
KARE Japanisches Curry, Pilze	26
TEMPURA	
 SCALLOP Jakobsmuschel, Speck	24
TIGER PRAWN Riesencrevette, Wasabi-Dip	23
VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Sojasauce	17
SOFT SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocado, Sesam	34
LOBSTER Hummer, Trüffelmayo	42
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	17
TUNA Thunfisch, Kokoswasser, Chili, Limette	19
SCALLOP Jakobsmuschel, Ponzu, Jalapeños	20
SALADS	
SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing	12
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 A5, Miso-Bohnen, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr	85/ 110/ 145
BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel		42
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter		52
 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, Spinat, Gomadressing	30
TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer	38

SIDE DISHES

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