





DISHES TO SHARE

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

TRUFFLED SALMON Lachs, Jalapeño, Trüffel Aioli	26
TUNA Thunfisch Tataki, Shiitake, Chili-Teriyaki	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
CAULIFLOWER Blumenkohl, Yuzu, Miso, Mandeln	18
TEMPURA	
 SCALLOP, BACON Jakobsmuschel, Speck	26
TIGER PRAWN Riesencrevette, Wasabidip	24
VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Sojasauce	18
SOFT SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocadodip	36
LOBSTER Hummer, Trüffelmayo	42
EDAMAME	
TRUFFLE Trüffelbutter	13
SEASALT Meersalz	9
CHILI-GINGER Chili-Ingwer	9
GYOZA	
PRAWN Crevetten-Sesam	20
MINCED MEAT Rindfleisch	19
 OXTAIL Ochenschwanz	22
SPINACH Babyspinat	17
CEVICHE	
SALMON Lachs, Avocado	19
TUNA Thunfisch, Kokoswasser, Chili, Limette	21
SCALLOP Jakobsmuschel, Ponzu, Jalapeños	24
SALADS	
SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing	13
GREEN Grüner Salat, Ingwer-Wasabidressing, Mango, Grapefruit	13
WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam	12

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	12
CARROT-GINGER Karotten-Ingwer	14
RAMEN	
TOFU Tofu, Ei	22
CHICKEN Poulet, Ei	26

MEAT

ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU		
WAGYU Entrecôte A5, Miso-Bohnen, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr	90/ 115/ 150
BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel	130gr	44
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter		52
 PORK BELLY Schweinebauch 24h geschmort, Apfel, Chili		29
CHICKEN Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch, Koriander, Limette		29


 **JAPANESE JOURNEY**

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

5 courses CHF 85

8 courses CHF 105

davon einen Gang mit 50gr Miyazaki Wagyu
one course with 50gr Miyazaki Wagyu
+ 35Unser 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	140gr	45
SALMON Lachssteak, Spinat, Gomadressing		32
TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer		39

SIDE DISHES

PAK CHOI Senfkohl	8
SPINACH Spinat	8
VEGETABLES Gemüse	8
UDON NOODLES Udonnudeln	6
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 HORMONELLEN ODER NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, 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