





**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

**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**

<b>ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU</b>		
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  
 + 35

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	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

## 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