

SUSHI & SASHIMI

SUSHI		
SMALL	3 Maki 2 Nigiri 1 Uramaki	19
LARGE	6 Maki 5 Nigiri 3 Uramaki	48
SASHIMI		
SMALL		32
LARGE		49
SUSHI & SASHIMI		
SMALL	2 Maki 2 Nigiri 1 Uramaki Sashimi	29
LARGE	4 Maki 4 Nigiri 3 Uramaki Sashimi	48
SUSHI & SASHIMI Platte ab 2 Personen		
	Eine Auswahl von unserem Sushi Master p.P	43
6 MAKI Lachs und Avocado		15
CHIRASHI SUSHI		
	TOKYO STYLE verschiedene Sashimi	30
	BEEF Kurz gebratenes Entrecôte	34



SPECIAL ROLLS 5 STK.

SPICY TUNA Tuna, Röstzwiebel	19
RAINBOW ROLL Lachs, Avocado	19
TRUFFLED BEEF Rindstartar, schwarzer Trüffel	21
SALMON MOUSSE Lachs, Mayo, Sesam	19
VEGI ROLL Spargel, Avocado, Sesam	16
PRAWN TEMPURA Crevetten Tempura, spicy Mayo	19
DRAGON ROLL Tuna, Cream, Tobiko, Avocado	22
SOFT-SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocado	24
SPECIAL NIGIRI Verschiedene flambierte Nigiri	21
CHEF'S CHOICE	
SMALL 12 Special Rolls 3 Nigiri	49
LARGE 18 Special Rolls 5 Nigiri	62

GRÜNES GOLD

Unser frisches WASABI ist eine japanische Meerrettichspezialität, die fast ausschliesslich in den klaren Gewässern der Izu-Halbinsel wächst und dadurch sehr rar ist.

Es ist ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Portion CHF 9.5

GREEN GOLD

Our fresh WASABI is a special kind of Japanese radish, which almost exclusively grows in the crystal clear waters of the Izu-Peninsula.

Fresh Wasabi is an exquisite flavour to accompany your dishes.

Portion CHF 9.5

JAPANISCHES LEXIKON

NIGIRI	Länglicher Reisball belegt mit rohem Fisch
MAKI	Sushirolle, Fisch / Gemüse wird auf der Bambusmatte in den Reis und das Nori eingerollt
URAMAKI	Inside Out Roll
CHIRASHI	Schüssel mit Sushireis, belegt mit rohem Fisch, Fleisch oder Gemüse
NORI	Getrocknete und geröstete Algenblätter
TATAKI	Fleisch oder Fisch kurz angebraten
EDAMAME	Junge, zarte Sojabohnen
GYOZA	Japanische Teigtaschen
YUZU	Zitrusfrucht, welche oft für Saucen eingesetzt wird
WAKAME	Braunalge
DASHI	Fischsud aus Seetang hergestellt
WAGYU	Japanisches Rind, das teuerste der Welt

JAPANESE GLOSSARY

NIGIRI	elongated rice ball topped with raw fish
MAKI	sushi role, fish / vegetables that are enrolled with rice and nori in a bamboo mat
URAMAKI	Inside Out Roll
CHIRASHI	a bowl of sushi rice topped with a variety of raw fish and vegetables/garnishes
NORI	dried and roasted algae leaves
TATAKI	briefly seared meat or fish
EDAMAME	young soy beans
GYOZA	Japanese dumplings
YUZU	citrus fruit which is commonly used for sauces
WAKAME	edible seaweed
DASHI	fish stock made from seaweed
WAGYU	Japanese beef, the most expensive kind worldwide