

DISHES TO SHARE

LAST ORDER DINNER 21:30

🌸	SESAME EGGPLANT Lauwarme Sesam Aubergine	16
🐟	TUNA, LIVER, TRUFFLE Thunfisch, Entenleber, Trüffel	32
	NEW STYLE KINGFISH Kingfish, Trüffel, Passionsfrucht	36
	NEW STYLE SASHIMI Lachs, Thunfisch	32
	NEW STYLE SASHIMI METROPOL Lachs, Stundenei, Avocado, spicy Sauce	26
	TEMPURA	
🐟	SCALLOP, BACON Jakobsmuschel, Speck	26
	TIGER PRAWN Riesencrevette, Wasabidip	24
🌸	VEGETABLES Gemüse, Yuzu-Sojasauce	18
	SOFT SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocadodip	38
	LOBSTER Hummer, Trüffelmayo	44
	EDAMAME	
	TRUFFLE Trüffelbutter	14
🌸	SEASALT Meersalz	9
🌸	CHILI-GINGER Chili-Ingwer	11
	GYOZA	
	PRAWN Crevetten-Sesam	20
	MINCED BEEF Rindfleisch	19
🐟	OXTAIL Ochsenchwanz	22
🌸	SPINACH Babyspinat	17

SALADS

🌸	SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing	14
🌸	WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam	12

SOUPS

	MISO	12
🌸	COCONUT-CARROT-GINGER Kokos-Karotten-Ingwer	14
	RAMEN	
	TOFU Tofu, Ei	25
	CHICKEN Poulet, Ei	29

🐟 JAPANESE JOURNEY

LAST ORDER DINNER 20:00 / ONLY PER TABLE AVAILABLE

5 courses CHF 85

8 courses CHF 105

Starter upgrade
50gr Miyazaki Wagyu
+ 40

Main course upgrade
with ½ Lobster tail
+ 22

Unser Küchenchef stellt Ihnen eine abwechslungsreiche
Geschmacksreise durch Japan zusammen

*Our chef will put together a diversified
taste experience through Japan*

5 courses 🌸 möglich / possible

MAIN DISHES

LAST ORDER DINNER 21:30

	ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU		
	WAGYU Entrecôte A5, Miso-Bohnen, Yuzubutter	100gr/ 150gr/ 200gr	90/ 115/ 150
	BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingzwiebel	130gr	46
	BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter		54
	PORK BELLY Schweinebauch 24h geschmort, Apfel, Chili		29
	CHICKEN Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch, Koriander, Limette		30
🐟	GINDARA (Black Cod) Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln	140gr	46
	TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer		39

SIDE DISHES

🌸	PAK CHOI Senfkohl	8.5
🌸	SPINACH Spinat	8.5
🌸	BROCCOLI wilder Broccoli	8.5
🌸	UDON NOODLES Udonnudeln	7
🌸	JASMIN RICE Jasminreis	5.5
	FRIED RICE Gebratener Reis	8.5

DEKLARATION

✿ Vegane Gerichte / vegan dishes

Gluten; zu Sushi/Sashimi können wir gerne glutenfreie Sojasauce (Tamari) anbieten, die weiteren Gerichte werden mit glutenhaltiger Sojasauce zubereitet und sind daher nicht glutenfrei

Gluten; for sushi/sashimi we can offer gluten free soy sauce (tamari), further dishes are prepared with glutenous soy sauce and are therefore not gluten free

Krustentier; Gästen mit Krustentierallergie servieren kein Sushi/Sashimi, da bei der Zubereitung des Fisches eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden kann

Crustaceans; we don't serve Sushi/Sashimi to guests with crustacean allergy since when cutting the fish we cannot exclude a contamination

WEITERE ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR SIE, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN

FURTHER 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