DISHES TO SHARE

LAST ORDER DINNER 21:30

SESAME EGGPLANT | Lauwarme Sesam Aubergine	17
TUNA, LIVER, TRUFFLE | Thunfisch, Entenleber, Trüffel	34
NEW STYLE KINGFISH | Kingfish, Trüffel, Passionsfrucht	38
NEW STYLE SASHIMI | Lachs, Thunfisch	34
NEW STYLE SASHIMI METROPOL | Lachs, Stundenei, Avocado, spicy Sauce	28

TEMPURA

SCALLOP, BACON | Jakobsmuschel, Speck	28
TIGER PRAWN | Riesencrevette, Wasabidip	26
VEGETABLES | Gemüse, Yuzu-Sojasauce	19
LOBSTER | Hummer, Trüffelmayo	47

EDAMAME

TRUFFLE | Trüffelbutter	15
SEASALT | Meersalz	10
CHILI-GINGER | Chili-Ingwer	12

GYOZA

PRAWN | Crevetten-Sesam	21
MINCED BEEF | Rindfleisch	20
Wagyu | Wagyu	28
Gemüse | Saisonal	18

SALADS

SPINACH | Spinatsalat, Sesamdressing	15
WAKAME | Algensalat, schwarzer Sesam	13
Cucumbers | Gurkensalat, Tamari, Grün Tee, Yuzu	12

SOUPS

MISO	13
COCONUT-CARROT-GINGER | Kokos-Karotten-Ingwer	15
LOBSTER-BISQUE | Hummer-Bisque, Dumpling, Ingwer, Zitronengras	24

JAPANESE JOURNEY

LAST ORDER DINNER 20:00 / ONLY PER TABLE AVAILABLE

5 courses CHF 90 8 courses CHF 110

Starter upgrade
50gr Miyazaki Wagyu
+ 42

Main course upgrade
with ½ Lobster tail
+ 24

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	95/ 125/ 160
BEEF | Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel	150gr	52
+ Half a lobster tail | Halber Hummer-Schwanz		24
PORK BELLY | Apfel | Chili		34
Duck | Ente, Süssmais, Lotus-Chips, Trüffeljus, Yuzu-Kosho		38
GINDARA (Black Cod) | Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln	150gr	52
TUNA | Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer		42

SIDE DISHES

PAK CHOI | Senfkohl	9
SPINACH | Spinat	9
BROCCOLI | wilder Broccoli	9
UDON NOODLES | Udonnudeln	7.5
JASMIN RICE | Jasminreis	6
FRIED RICE | Gebratener Reis	9

Alle Preise in CHF inkl. MwSt | All prices in Swiss Francs including VAT

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