SALADS

LAST ORDER LUNCH 13:30

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

DISHES TO SHARE

SESAME EGGPLANT | Lauwarme Sesam Aubergine 17

NEW STYLE SASHIMI | Lachs, Thunfisch 34

BAO BUN

BEEF | Rindstatar, Wasabidressing 40

EGGPLANT | Geräucherte Aubergine, spicy Teriyaki 32

TEMPURA

TIGER PRAWN | Riesencrevette, Wasabidip 26

VEGETABLES | Gemüse, Yuzu-Sojasauce 19

LOBSTER | Hummer, Trüffelmayo 47

Edamame SEASALT | Meersalz 10

GYOZA

PRAWN | Crevetten-Sesam 21

MINCED BEEF | Rindfleisch 20

POKE BOWL "METROPOL"

Eine Schüssel mit besten rohen, gesunden Zutaten:

Sushi rice | Mango | pomegranate
Wakame | Avocado

Sushireis | Mango | Granatapfel
Wakame | Avocado

23

+ SALMON | Lachs 10

+ TUNA | Thunfisch 15.5

+ SMOKED TOFU | Geräucherter Tofu 10

SUSHI & SASHIMI

SUSHI

SMALL 3 Maki | 2 Nigiri | 1 Uramaki 20

Large 6 Maki | 5 Nigiri | 3 Uramaki 52

SASHIMI

SMALL 34

Large 52

SUSHI & SASHIMI

SMALL 2 Maki | 2 Nigiri | 1 Uramaki | Sashimi 32

Large 4 Maki | 4 Nigiri | 3 Uramaki | Sashimi 52

SUSHI & SASHIMI PLATTE AB 2 PERSONEN

Eine Auswahl von unserem Sushi Master p.P. 46

6 MAKI | Lachs und Avocado 16

ORIGINAL JAPANESE

MIYAZAKI WAGYU

Entrecôte A5, 95/ 125/ 160
Miso-Bohnen, Yuzubutter
100gr/ 150gr/ 200gr

MAIN DISHES

BEEF | Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel 150gr 52

GINDARA (Black Cod) | Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln 150gr 52

SIDE DISHES

Pak choi / Senfkohl | Spinach / Spinat | BROCCOLI / wilder Broccoli 9

Udon noodles | Udonnudeln 7.5

Jasmin rice | Jasminreis 6

FRIED RICE | Gebratener Reis 9

SPECIAL ROLLS

5 STK.

Spicy Tuna | Tuna, Röstzwiebel 20

RAINBOW ROLL | Lachs, Avocado 20

TRUFFLED BEEF | Rindstartar, schwarzer Trüffel 22

SALMON MOUSSE | Lachs, Mayo, Sesam 20

VEGI ROLL | Spargel, Avocado, Sesam 17

PRAWN TEMPURA | Crevetten Tempura, Mayo 20

DRAGON ROLL | Tuna, Cream, Avocado 24

SOFT-SHELL CRAB | Blaukrabbe, Avocado 26

SPECIAL NIGIRI | flambierte Nigiri 22

CHEF'S CHOICE

Small 12 Special Rolls | 3 Nigiri 52

Large 18 Special Rolls | 5 Nigiri 66

GREEN GOLD | 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 10

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

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

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