









SALADS		LAST ORDER LUNCH 13:30
 SPINACH Spinatsalat, Sesamdressing		15
 WAKAME Algensalat, schwarzer Sesam		13
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

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

SUSHI & SASHIMI		SPECIAL ROLLS 5 STK.
SUSHI		SPICY TUNA Tuna, Röstzwiebel 19
SMALL 3 Maki 2 Nigiri 1 Uramaki	20	RAINBOW ROLL Lachs, Avocado 19
LARGE 6 Maki 5 Nigiri 3 Uramaki	52	TRUFFLED BEEF Rindstatar, schwarzer Trüffel 21
SASHIMI		SALMON MOUSSE Lachs, Mayo, Sesam 19
SMALL	34	VEGI ROLL Spargel, Avocado, Sesam 16
LARGE	52	PRAWN TEMPURA Crevetten Tempura, Mayo 19
SUSHI & SASHIMI		DRAGON ROLL Tuna, Cream, Avocado 22
SMALL 2 Maki 2 Nigiri 1 Uramaki Sashimi	32	SOFT-SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocado 24
LARGE 4 Maki 4 Nigiri 3 Uramaki Sashimi	52	SPECIAL NIGIRI flambierte Nigiri 21
SUSHI & SASHIMI Platte ab 2 Personen		 CHEF'S CHOICE
Eine Auswahl von unserem Sushi Master p.P.	46	SMALL 12 Special Rolls 3 Nigiri 49
6 MAKI Lachs und Avocado	16	LARGE 18 Special Rolls 5 Nigiri 62



ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU



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

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

MAIN DISHES

 BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingzwiebel	130gr	49
GINDARA (Black Cod) Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln	140gr	49
 BABY LETTUCE Hummus, Miso, Granatapfel		30

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

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 FISCH 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