

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 20
SMALL 3 Maki 2 Nigiri 1 Uramaki	20	RAINBOW ROLL Lachs, Avocado 20
LARGE 6 Maki 5 Nigiri 3 Uramaki	52	TRUFFLED BEEF Rindstatar, schwarzer Trüffel 22
SASHIMI		SALMON MOUSSE Lachs, Mayo, Sesam 20
SMALL	34	VEGI ROLL Spargel, Avocado, Sesam 17
LARGE	52	PRAWN TEMPURA Crevetten Tempura, Mayo 20
SUSHI & SASHIMI		DRAGON ROLL Tuna, Cream, Avocado 24
SMALL 2 Maki 2 Nigiri 1 Uramaki Sashimi	32	SOFT-SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocado 26
LARGE 4 Maki 4 Nigiri 3 Uramaki Sashimi	52	SPECIAL NIGIRI flambierte Nigiri 22
SUSHI & SASHIMI Platte ab 2 Personen		 CHEF'S CHOICE
Eine Auswahl von unserem Sushi Master p.P.	46	SMALL 12 Special Rolls 3 Nigiri 52
6 MAKI Lachs und Avocado	16	LARGE 18 Special Rolls 5 Nigiri 66



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, Frühlingszwiebel 130gr 49

GINDARA (Black Cod) | Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln 140gr 49

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 wir 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