

SALADS

LAST ORDER LUNCH 13:30

SPINACH Spinatsalat, Sesamressing	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 | AVOCADOSushireis | 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

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,
Miso-Bohnen, Yuzubutter
100gr/ 150gr/ 200gr
95/ 125/ 160**SPECIAL ROLLS 5 STK.**

SPICY TUNA Tuna, Röstzwiebel	20
RAINBOW ROLL Lachs, Avocado	20
TRUFFLED BEEF Rindstatar, 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

MAIN DISHES

 BEEF Rindsfilet Teriyaki, Pak Choi, Frühlingszwiebel	130gr	49
GINDARA (Black Cod) Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnuudeln	140gr	49

SIDE DISHES

PAK CHOI / Senfkohl SPINACH / Spinat BROCCOLI / wilder Broccoli	9
UDON NOODLES Udonnuudeln	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 glutinous 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