

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
	SOFT SHELL CRAB Blaukrabbe, fermentierte Knoblauch Aioli	39
	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
SOUPS		
MISO		13
	COCONUT-CARROT-GINGER Kokos-Karotten-Ingwer	15
RAMEN		
	TOFU Tofu, Ei	27
	CHICKEN Poulet, Ei	31

 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, Frühlingzwiebel	130gr	49
BEEF&LOBSTER Rindsfilet, Hummerschwanz, Edamame, Yuzubutter		57
PORK BELLY Tonkatsu Chinakohl, Gurke, Koriander Salat, Teriyaki		32
CHICKEN Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch, Koriander, Limette, Wasabi		32
 GINDARA (Black Cod) Kohlenfisch, Misopaste, Dashifond, Udonnudeln	140gr	49
TUNA Thunfisch, Sesam, Noririsotto, Avocadosalsa, Ingwer		41

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	

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 FISCHES 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