

| 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                      |
|                                                                                   | MAITAKE   Maitake Pilz, Pancetta                                    | 22                      |
|                                                                                   | 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                      |
|  | GEMÜSE   Saisonal                                                   | 18                      |
|                                                                                   | Wagyu   Wagyu                                                       | 28                      |

| SALADS                                                                              |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | SPINACH   Spinatsalat, Sesamdressing |
|  | WAKAME   Algensalat, schwarzer Sesam |

| SOUPS                                                                               |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| MISO                                                                                |                                               |
|  | COCONUT-CARROT-GINGER   Kokos-Karotten-Ingwer |
| RAMEN                                                                               |                                               |
|                                                                                     | TOFU   Tofu, Ei                               |
|                                                                                     | CHICKEN   Poulet, Ei                          |

|                                                                                                                  |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  <b>JAPANESE JOURNEY</b>      |                   |
| LAST ORDER DINNER 20:00 / ONLY PER TABLE AVAILABLE                                                               |                   |
| 5 courses CHF 90                                                                                                 | 8 courses CHF 110 |
| Starter upgrade<br>50gr Miyazaki Wagyu<br>+ 42                                                                   |                   |
| Main course upgrade<br>with ½ Lobster tail<br>+ 24                                                               |                   |
| Unser Küchenchef stellt Ihnen eine abwechslungsreiche<br>Geschmacksreise durch Japan zusammen                    |                   |
| Our chef will put together a diversified<br>taste experience through Japan                                       |                   |
| 5 courses  möglich / possible |                   |

| MAIN DISHES                                                                                                                                               |                     | LAST ORDER DINNER 21:30 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>ORIGINAL JAPANESE MIYAZAKI WAGYU</b>                                                                                                                   |                     |                         |
| 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        |
|  | SPINACH   Spinat           |
|  | BROCCOLI   wilder Broccoli |
|  | UDON NOODLES   Udonnudeln  |
|  | JASMIN RICE   Jasminreis   |
| FRIED RICE   Gebratener Reis                                                          |                            |

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

**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 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