

## SUSHI



### SAKE

1 dl | 72 dl

**Inatahime Junmai Daiginjo** ..... 20 | 140

Aromen von Orangen, Mandeln und Süssholz, abgerundet durch eine weiche milde Säure und samtigen Abgang.

*Flavours of oranges, almonds and liquorice, rounded off by a soft, mild acidity and a velvety finish.*

**Kuzuryu Ippin** ..... 14 | 98

Eleganter, leicht süsslicher, fruchtiger und vielseitiger Sake der begeistert

*Elegant, slightly sweet, fruity and versatile sake that inspires*



**shizuku**

a drop of Japan

Bei shizuku erleben Sake-Kenner das japanische Traditionsgetränk in seiner Reinkultur. Marc Nydegger, der Kopf hinter shizuku, ist ein renommierter Sake-Experte und passionierter Japanologe. Jeder Tropfen seines Sortiments verkörpert die Verschmelzung von traditioneller japanischer Handwerkskunst mit Schweizer Präzision und Qualität. Erleben Sie die Authentizität und Tiefe des Sake, genauso, wie sie in Japan geschätzt wird.

*At shizuku, sake connoisseurs experience the traditional Japanese traditional drink in its purest form. Marc Nydegger, behind shizuku, is a renowned sake expert and passionate expert and passionate Japanologist. Every drop of his range embodies the fusion of traditional of traditional Japanese craftsmanship with Swiss precision and quality. Experience the authenticity and depth of sake, just as it is appreciated in Japan.*

## SUSHI



### SASHIMI

Hier zählt ausschliesslich Frische und Qualität.

Das ist ein Statement und unser Anspruch an Sashimi.

Handtranchiert und aus den besten Stücken ausgewählt - der pure Genuss aus rohem Fisch.

*What counts here is freshness and quality, which is a statement and our claim to sashimi.*

*Hand-tranched and selected from the best pieces - the pure pleasure from raw fish.*

5 Stück pro Sorte

*5 pieces per sort*

**Maguro** ..... 21  
Thunfisch | Tuna

**Sake** ..... 19  
Lachs | Salmon

**Hamachi** ..... 24  
Gelbschwanzmakrele | Kingfish

**Sashimi Moriawase** ..... 36  
3 Lachs | 3 Thunfisch | 3 Kingfish  
*3 Salmon | 3 Tuna | 3 Kingfish*

### SUSHI & SASHIMI

**Klein | small** ..... 41  
2 Maki | 2 Nigiri | 2 Uramaki | 6 Sashimi  
*2 Maki | 2 Nigiri | 2 Uramaki | 6 Sashimi*

**Gross | large** ..... 76  
4 Maki | 4 Nigiri | 4 Uramaki | 9 Sashimi  
*4 Maki | 4 Nigiri | 4 Uramaki | 9 Sashimi*

### NIGIRI



Die Qualität eines Nigiri erkennt die Fachperson an der Struktur und filigranen Herstellung, auf handgeformten Sushireis gebettet.

Unsere Nigiri werden nur mit exquisiten Zutaten frisch zubereitet.

*Experts can recognise the quality of a nigiri by its structure and filigree preparation, bedded on hand-moulded sushi rice. Our nigiri are freshly prepared using only exquisite ingredients.*

2 Stück pro Sorte  
*2 pieces per sort*

**Maguro** ..... 12  
Thunfisch | Tuna

**Sake** ..... 12  
Lachs | Salmon

**Hamachi** ..... 16  
Gelbschwanzmakrele | Kingfish

**Ebi** ..... 11  
Crevette | Prawns

SUSHI



POKE BOWL

**Tokio Style** .....34  
 Lachs | Thunfisch | Gurke | Avocado | Wakame,  
 Teriyaki-Sauce  
 Salmon | tuna | cucumber | avocado | wakame,  
 teriyaki-sauce



MAKI

Die bekannteste Form, das „gerollte Sushi“, wird mit einer Bambusmatte (Makisu) von Hand gerollt, dabei liegt das Algenblatt aussen.  
*The best-known form "rolled sushi" is rolled by hand with a bamboo mat (makisu), with the seaweed leaf is on the outside*

6 Stück pro Portion  
 6 pieces per portion

**Kyuri** .....7  
 Gurke | Cucumber

**Avocado** .....9

**Maguro** .....14  
 Thunfisch | Tuna

**Sake** .....14  
 Lachs | Salmon

**Kani** .....14  
 Krabben | Crabs



SUSHI EXPERIENCE FOR 2

**SANKAN NIGIRI** .....89  
 2 Glas Yamasake | 6 Stück Sashimi | 4 Stück Nigiri,  
 4 Stück Maki aus 2 Sorten | 4 Stück Uramaki aus 2 Sorten  
 2 glas Yamasake | 6 pieces sashimi | 4 pieces nigiri,  
 4 pieces maki from 2 sort | 4 pieces uramaki from 2 sort

SUSHI



URAMAKI

Die kreativste Form des klassischen Maki Sushi.  
 Hier ist der Reis die äusserste Schicht und lässt Spielraum für Interpretationen.  
*The most creative form of classic maki sushi. Here the rice is the outermost layer and leaves room for interpretation.*

4 Stück pro Portion  
 4 pieces per portion

**Yasai Uramaki** .....16  
 Gurke | Avocado | Mango  
 Cucumber | avocado | mango

**Rainbow Salmon** .....19  
 Lachs | Frischkäse | Avocado  
 Salmon | cream cheese | avocado

**Crazy Tuna Uramaki** .....19  
 Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Thunfischtatar  
 Tuna | avocado | cream cheese | tuna tartare

**Dragon** .....23  
 Krabbe | Avocado | Crevette | Thunfisch | Gelbschwanzmakrele  
 Crab | avocado | shrimp | tuna | kingfish

**Fried Ebi** .....19  
 Ebi in Panko | Snow Crab | Avocado  
 Ebi in panko | snow crab | avocado

**Gaisha Roll** .....15  
 Avocado, Tomate, Kapern  
 Avocado | Tomato | Kapern

**Bonsai Roll** .....16  
 Kichererbse | Sellerie | Karotte | Gurke | Kabis  
 Chickpea | celery | carrot | cucumber | cabbage



CHEF CHOICE

**AUSWAHL DES SUSHI-MEISTERS**

**Klein | small** .....52  
 12 Special Rolls | 3 Nigiri  
 12 Special Rolls | 3 Nigiri

**Gross | large** .....82  
 18 Special Rolls | 5 Nigiri  
 18 Special Rolls | 5 Nigiri

