

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 Japanese traditional beverage in its purest form. Marc Nydegger, the mastermind behind Shizuku, is a renowned sake expert and passionate Japanologist. Every drop of his selection embodies the fusion of traditional Japanese craftsmanship with Swiss precision and quality. Experience the authenticity and depth of sake, just as it is cherished 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.

Here, only freshness and quality count.

This is a statement and our commitment to sashimi.

Hand-sliced and selected from the finest cuts - the pure enjoyment of 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



NIGIRI

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

Unsere Nigiri werden nur mit exquisiten Zutaten frisch zubereitet.

The quality of a nigiri is recognized by experts through its structure and delicate preparation, placed on hand-formed sushi rice. Our nigiri is freshly made only with exquisite ingredients.

2 Stück pro Sorte

2 pieces of each

Maguro 12

Thunfisch | Tuna

Sake 12

Lachs | Salmon

Hamachi 24

Gelbschwanzmakrele | Yellowtail kingfish

HOSO BOM ROLLS

Im Panko fritierte Hosomaki getopt mit aromatischen Tatar.

3 Stück pro Sorte

3 pieces of each

Sake 12

Lachs | Salmon

Maguro 12

Thunfisch | Tuna

Schnee Krabbe 12

Krabbe | Crab

SUSHI



BOWL's

Tokio Style Poke Bowl 34
Lachs | Thunfisch | Gurke | Avocado | Wakame
Teriyaki-Sauce
Salmon | tuna | cucumber | avocado | wakame | teriyaki-sauce

Chirashi Sushi Bowl 41
Lachs | Thunfisch | Hamachi | Ingwer | Tobiko
Salmon | tuna | hamachi | ginger | tobiko

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 hand-rolled using a bamboo mat (makisu) with seaweed leaf 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



CHEF'S CHOICE

AUSWAHL DES SUSHI-MEISTERS

Klein | Small 37
2 Hosomaki | 2 Special Rolls | 2 Nigiri | 2 Sashimi

Gross | Large 69
6 Hosomaki | 6 Special Rolls | 6 Nigiri | 3 Sashimi

Deluxe 115
6 Hosomaki | 9 Special Rolls | 9 Nigiri | 6 Sashimi |
6 Hoso Bomb Rolls

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 forms the outer layer and leaves room for interpretation.

6 Stück pro Portion
6 pieces per portion

Tuna Avocado 23
Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Thunfischtatar
Tuna | avocado | cream cheese | tuna tartare

Dragon 28
Krabbe | Avocado | Crevette | Thunfisch | Gelbschwanzmakrele
Crab | avocado | shrimp | tuna | yellow kingfish

Swiss Fusion Roll 25
Avocado | Rindstatar | Sesam
Avocado | beef tartare | sesame

Aburi Surf & Turf 24
Flambiertes Entrecôte | Ebi in Panko | Krabbe
Flambéed entrecôte | ebi in panko | crab

Aburi Lachs am Tisch flambiert 23
Lachs | Krabbe | Avocado
Salmon | crab | avocado

Hokaido Roll 23
Lachs | Thunfisch | Gurke | Thunfischtatar | Avocado
Salmon | tuna | cucumber | tuna tartare | avocado

Fuji Roll 28
Spicy Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Tempura Flake | Krabbe
Spicy tuna | avocado | cream cheese | tempura flake | crab

Vegane Vuna Roll 22
Vuna | Avocado | Frühlingszwiebel
Vuna | avocado | spring onion

Rainbow Salmon 23
Lachs | Frischkäse | Avocado
Salmon | cream cheese | avocado