

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.

6 Stück pro Sorte

*6 pieces of each*

**Sake** ..... 22

Lachs | Salmon

**Maguro** ..... 23

Thunfisch | Tuna

**Schnee Krabbe** ..... 25

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*

**Royal Hiramasa Roll** .....23  
 Kingfish | Snowcrab | flambierter Lach | Yuzu-Miso  
*Kingfish | snow crab | seared salmon | yuzu miso*

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

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

**Sunrise at Lake Side** .....24  
 Thunfisch | Avocado | Crevetten | Mango-Passionsfrucht  
*Tuna | avocado | prawns | mango-passion fruit*

**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*