

Speisekarte

日本旅行 Japanese Journey

(nur am Abend bestellbar)

3 Gänge | 73

Suppe, Sushi, Hauptgang
soup, sushi, main course

5 Gänge | 94

Suppe, Gyoza, Sushi, Hauptgang, Dessert
soup, gyoza, sushi, main course, dessert

mit 50gr Wagyu
with 50gr Wagyu
+ 37

Unser Küchenchef stellt Ihnen eine abwechslungsreiche Geschmacksreise durch Japan zusammen.

Our chef will put together a diversified taste experience through Japan for you

スタターズ Starters

Miso Suppe | 9.50

mit Tofu, Wakame und Frühlingszwiebeln
with tofu, wakame and spring onions

Edamame

mit Meersalz | 8.50
with sea salt

mit Chili-Ingwer | 9.50
with chili ginger

Tuna Tataki | 28

Kurz und scharf angebratenes Thunfischfilet mit Chili-Misosauce
short seared tuna fillet with chili-miso sauce

Tuna Tartare | 24

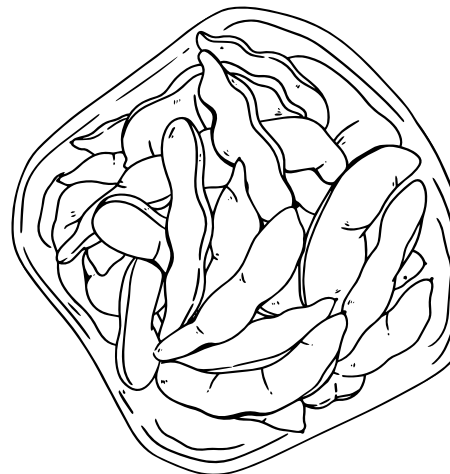
mit Pomelo, Topinambur-Chips, Wasabi Dressing
with pomelo, topinambur-chips, wasabi dressing

Gerösteter Blumenkohl | 17

mit Gomasauce, Sesam
roasted cauliflower, goma sauce, sesame

New Style Sashimi | 26

mit Thunfisch, Lachs & King Fish
with tuna, salmon, king fish



サラダ

Salads

Kaisen Salat | 18

Blattsalat mit Thunfisch, Lachs und Kingfish an Wasabidressing
leaf salad with tuna, salmon and kingfish with wasabi dressing

Blattsalat mit Trauben und Pomelo | 15

mit marinierten Trauben, Pomelo und Ingwersauce
salad with marinated grapes, pomelo, ginger dressing

Goma Wakame | 11

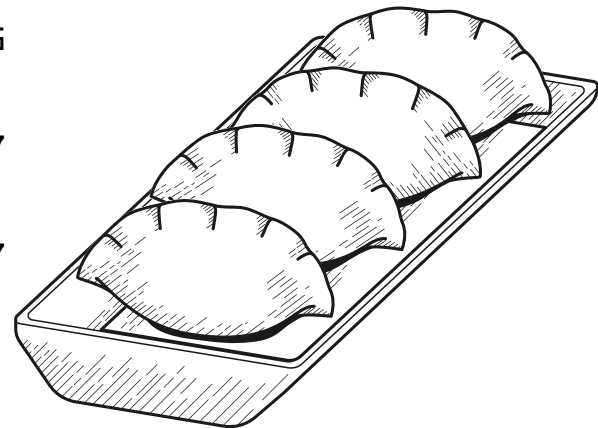
marinierter Algensalat mit Sesam
marinated seaweed salad with sesame

ギョウザ

Gyozas

Alle unsere Gyoza sind hausgemacht und werden mit Ponzu-Sauce serviert.
All our gyoza are homemade and served with ponzu sauce.

	4 Stk	6 Stk
Spinat & Kohlrabi spinach & turnip cabbage	18	25
Crevetten & Shiitakepilze shrimps & shiitake mushrooms	19	27
Rindfleisch beef	18	27



天ぷら

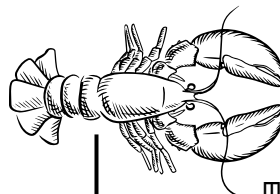
Tempura

Gemüsemix | 18

mit Yuzu Sojasauce
mixed vegetables tempura with yuzu soy sauce

Crevetten | 23

mit Ponzu Sauce
shrimps tempura with ponzu sauce



Hummer | 45

mit Trüffelmayonnaise
Lobster tempura with truffle mayonnaise

メインディッシュの肉

Main Dishes – Meat

Pork Belly | 31

Zweimal geschmorter Schweinebauch mit Topinambur und Apfel, Chilisauce und Limette
braised pork belly topinambur, apple, chili sauce and fresh lime

Teriyaki Chicken | 34

marinierte, geröstete Poulardenbrust, Blattspinat & Enoki Pilze an Teriyakisauce
marinated, roasted chicken supreme with fresh spinach & enoki mushrooms on Teriyaki sauce

Surf & Turf | 68

Rindsfilet und Hummer mit Karotten-Ingwer-Püree, Edamame und Shiitakepilzen, dazu Teriyakisauce
beef fillet and lobster with carrot-ginger puree, edamame and shiitake mushrooms, served with teriyaki sauce

Turf | 52

Rindsfilet mit Karotten-Ingwer-Püree, Edamame und Shiitakepilzen, dazu Teriyakisauce
beef fillet with carrot-ginger puree, edamame and shiitake mushrooms, served with teriyaki sauce

Wagyu Beef (100g) | 89

mit Teriyakisauce
with teriyaki sauce

メインディッシュ 魚

Main Dishes – Fish

Salmon Steak | 38

mit dreierlei vom Kürbis; Mousse, eingelegt und geröstete Samen
with three kind of pumpkin: cream, pickled and roasted seeds

Tuna Steak | 41

im Sesammantel mit Pak Choi und Chili-Teriyaki
in sesame coating with pak choi and chili teriyaki

Gindara Black Cod | 41

mit Misomarinade, Udonnudeln, Dashifond und Gemüse
with miso marinade, udon noodles, dashi stock and vegetables

Grilled Lobster Tails | 58

Grillierte Hummerschwänze, Spinat, Yuzu-Buttersauce und Schwarzwurzelchips
Grilled Lobster tails, spinach, yuzu-butter sauce and salsify chips

メインコース ベジタリアン

Main Dishes - Vegi

Tofu Stir-Fry | 28

Geräucherter Tofu, Wokgemüse, Ingwersauce
smoked Tofu, vegetables from the wok, ginger sauce

Aubergine | 28

gebacken, Sesam, knusprige Zwiebeln, gedämpfter Reis
baked, sesame, crispy onions, steamed rice

サプリメント

Supplements | je 7.50

Pak Choi

pak choi

Gebratener Reis

fried rice

Gedämpfter Reis

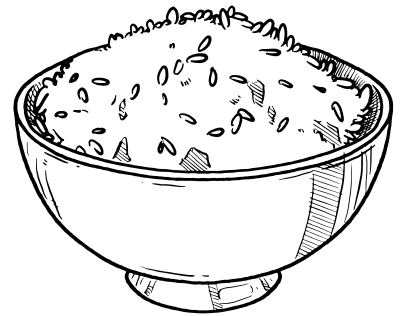
steamed rice

Udon-Nudeln

udon noodles

Spinat

spinach



ラーメン

Ramen

Vegi Ramen | 18

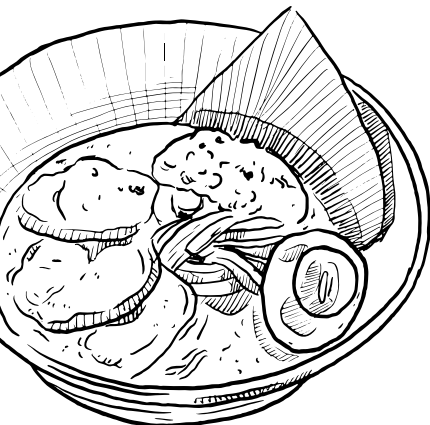
mit Tofu, Gemüse, Pilzen und Ei
with tofu, vegetables, mushrooms and egg

Beef Ramen | 28

mit Hühnerbouillon, Gemüse, Pilzen, Ei und Rindsentrecôte
with chicken broth, vegetables mushrooms, egg and beef entrecôte
+ Wagyu | 37

Mixed Fish Ramen | 34

mit Hühnerbouillon, Gemüse, Ei, rohem Lachs, rohem Thunfisch und gebratenen Crevetten
with chicken broth, vegetables, mushrooms, egg, raw salmon, raw tuna and fried shrimps
+ Lobster | 22



寿司・刺身

Sushi & Sashimi Plates

Small mixed Plate | 29

4 Stk. Mix von Maki/Nigiri/Uramaki und 3 Stk. Sashimi
4 pcs mix of Maki/Nigiri/Uramaki and 3 pcs of Sashimi

Large mixed Plate | 40

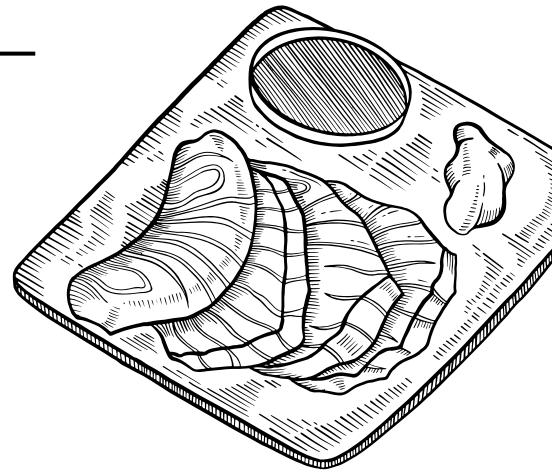
9 Stk. Mix von Maki/Nigiri/Uramaki und 4 Stk. Sashimi
9 pcs mix of Maki/Nigiri/Uramaki and 4 pcs of Sashimi

Small Sashimi Plate | 31

9 Stk. Mix vom Thunfisch, Lachs & Kingfisch
9 pcs mix of tuna, salmon and king fish on ice

Large Sashimi Plate | 47

15 Stk. Mix vom Thunfisch, Lachs & Kingfisch
15 pcs mix of tuna, salmon and king fish on ice



特殊ロール

Special Rolls 4 Stk.

Spicy Tuna | 17

Rainbow Roll | 17

Lachs / Salmon

Rainbow Roll | 15

Vegi

California Roll | 17

Surimi

Ebi Teriyaki Roll | 17

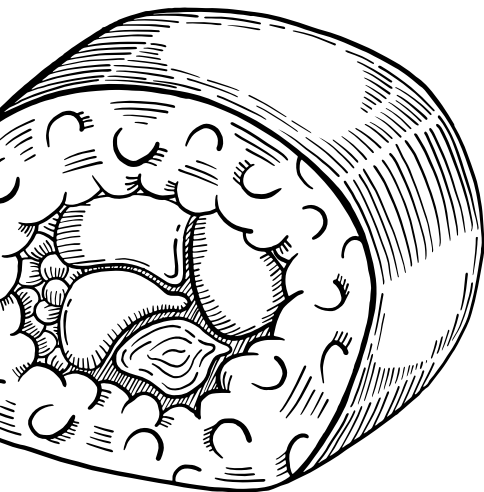
frittierte Crevetten / fried Shrimps

Hot fried Philadelphia Roll | 19

Lachs oder Thunfisch / salmon or tuna

Beef Teriyaki Roll | 19

frittierte Crevetten & Rindfleisch / fried shrimps & beef



シェフズ・チョイス

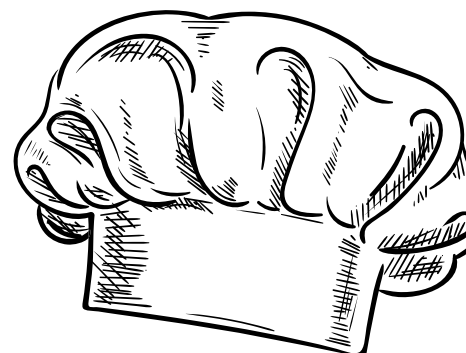
Chef's Choice

Chef's Choice Small | 55

12 Special Rolls & 3 Nigiri

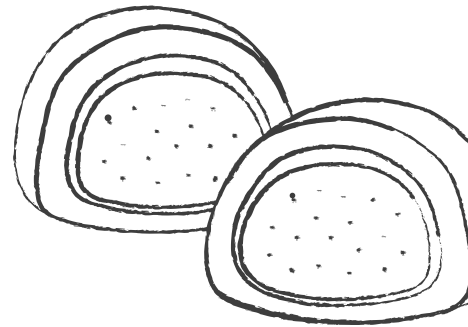
Chef's Choice Large | 68

18 Special Rolls & 5 Nigiri



デザート

Dessert



Yuzu Cheesecake | 12

Mochis | pro Stk. 4.50

Yuzu, Himbeere, Grüntee, in Honig geröstete Pistazien, Passionsfrucht-Mango (vegan), Schokolade (vegan)
yuzu, raspberry, green tea, honey roasted pistachios, passion fruit-mango (vegan), chocolate (vegan)

Hausgemachte Glace | pro Kugel 5.50

Sesam, Yuzu Sorbet, dunkles Schokoladensorbet
Sesame, yuzu sorbet, dark chocolate sorbet

書簡

Hinweis

Unsere Küche ist eine von uns interpretierte Art des japanischen IZAKAYA
-Stils, modern japanisch - aber nicht authentisch

Our cuisine is our interpretation of the Japanese IZAKAYA style, modern
Japanese - but not authentic.

宣言

Deklaration

Über Zutaten und Inhaltsstoffe, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Fisch
Lachs | Zucht, Schottland
Thunfisch | wild, Philippinen, mittlerer Westpazifik
Kingfisch | Zucht, Australien
Crevetten | Zucht, Vietnam
Hummer | wild, USA, Nordwestpazifik
Wo immer möglich verwenden wir Fische aus artgerechter Zucht.

Fleisch
Rind | Schweiz, Argentinien, Australien*, Japan
Schwein | Schweiz
Kalb | Schweiz
Geflügel | Schweiz, Frankreich

*Das Fleisch kann mit hormonellen oder nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

