

Speisekarte

日本旅行 Japanese Journey

(nur am Abend bestellbar)

3 Gänge | 62

Suppe, Gyoza, Hauptgang
soup, gyoza, main course

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

Salmon Tataki | 22

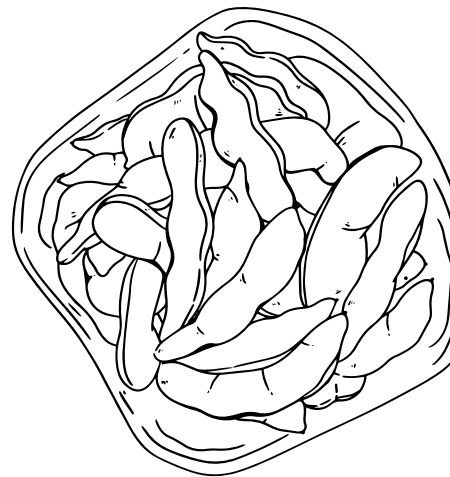
Kurz und scharf angebratenes Lachsfilet mit Yuzu-Misosauce
short seared salmon fillet with yuzu-miso sauce

Tuna Tataki | 28

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

Gerösteter Blumenkohl | 17

mit Gomasauce, Sesam
roasted cauliflower, goma sauce, sesame



サラダ

Salads

Kaisen Salat | 18

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

Blattsalat | 15

mit Mango, Grapefruit an Ingwerdressing
leaf salad with mango, grapefruit on ginger dressing

Goma Wakame | 11

marinierter Algensalat mit Sesam
marinated seaweed salad with sesame

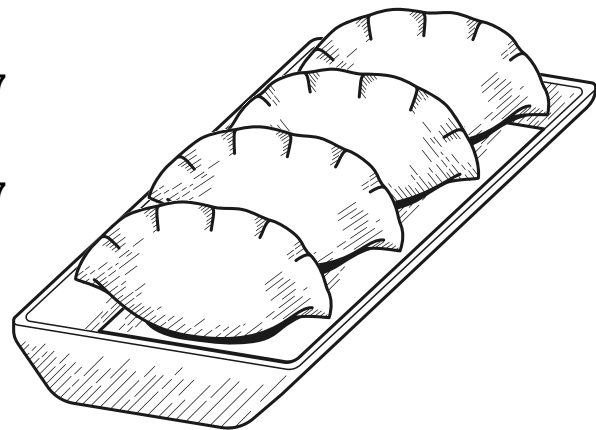
ギョウザ

Gyozas

Alle unsere Gyoza sind hausgemacht und werden mit Ponzu-Sauce serviert.

All our gyoza are homemade and served with ponzu sauce.

	4 Stk	5 Stk
Gemüse vegetables	18	25
Crevetten & Shiitakepilze shrimps & shiitake mushrooms	19	27
Rindfleisch beef	18	27



アジアの屋台料理

Asian street food

Takoyaki octopus | 18

Teigbällchen gefüllt mit Oktopus
Dough balls filled with octopus

Chicken Karaage | 19

knusprige Hähnchenschenkel mit Chili-Mayo
crispy chicken thighs with chili mayo

Vegetarian spring rolls | 16

gefüllt mit Gemüse und serviert mit Pflaumensauce
filled with vegetables and served with plum sauce

メインディッシュの肉

Main Dishes – Meat

Pork Belly | 31

Zweimal geschmorter Schweinebauch mit mariniertem Rotkohl, Chilisauce und frische Limette
twice braised pork belly with marinated red cabbage, chili sauce and fresh lime

Teriyaki Chicken | 34

mariniertes, geröstetes Pouletschenkel-Steak, Blattspinat & Enoki Pilze
marinated, roasted chicken steak with fresh spinach & enoki mushrooms

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

Lachssteak mit knuspriger Haut, gebratenem Grünkohl, Sesamsauce und Erdnusssauce
crispy skin salmon steak with roasted kale, sesame sauce and peanut sauce

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

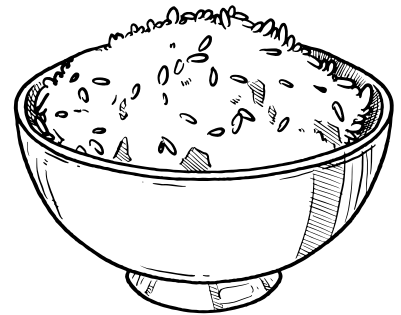
steamed rice

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

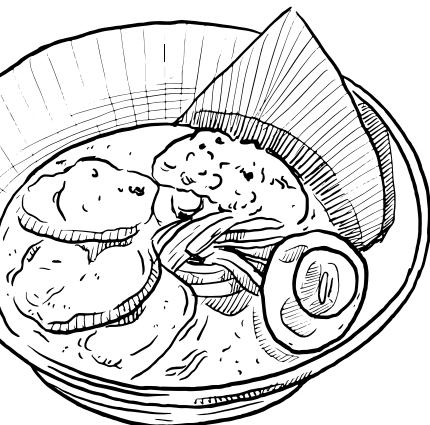
mit Hühnerbouillon, Gemüse, Pilzen, Ei und Rindsfilet
with chicken broth, vegetables, mushrooms, egg and beef tenderloin

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

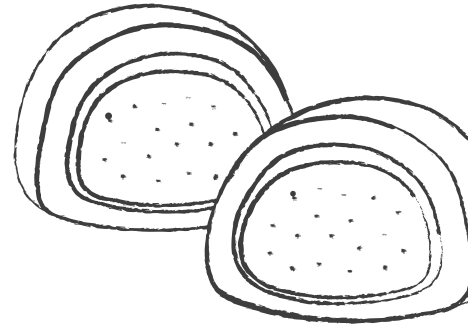
Wagyu Ramen | 52

mit Hühnerbouillon, Gemüse, Pilzen, Ei und Wagyu
with chicken broth, vegetables, mushrooms, egg and wagyu



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
Octopus | Japan
Black Cod | USA
Crevetten | Zucht, Vietnam
Hummer | wild, USA, Nordwestpazifik
Wo immer möglich verwenden wir Fische aus artgerechter Zucht.

Fleisch
Rind | Schweiz, Australien*, Japan
Schwein | Schweiz
Geflügel | Schweiz

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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

