

Speisekarte

スターターズ

Starters

Edamame

mit Meersalz | 8
with sea salt

mit Chili-Ingwer | 9
with chili ginger

New Style Sashimi | 24

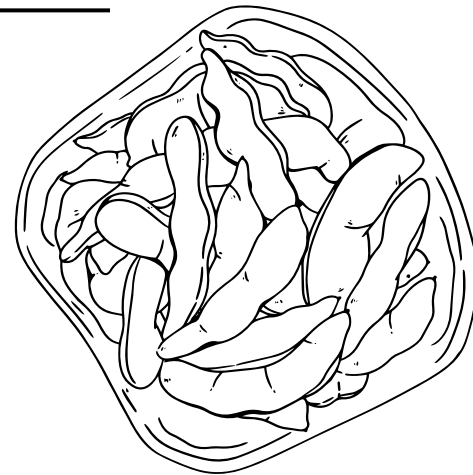
Thunfisch, Lachs & Kingfisch
tuna, salmon & king fish

Tuna Tataki | 26

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

Sesame Eggplant | 15

mit Sesamsauce
with sesame sauce



サラダ

Salads

Kaisen Salat | 17

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

Blattsalat mit Mango und Grapefruit | 14

an Ingwer-Wasabidressing
leaf salad with mango and grapefruit with ginger wasabi dressing

Goma Wakame | 10

marinierter Algensalat mit Sesam
marinated seaweed salad with sesame

汁物

Soup

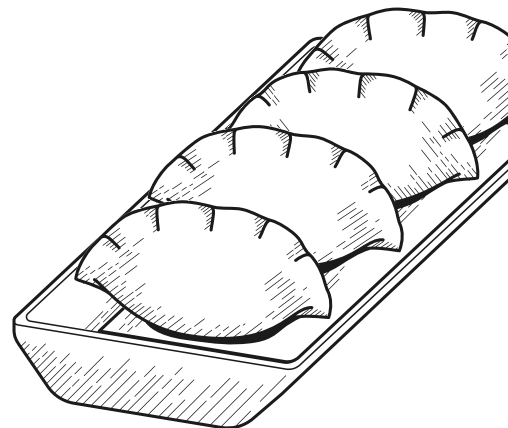
Miso Suppe | 9

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

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.

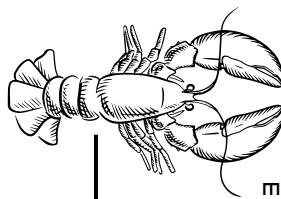
	4 Stk	6 Stk
Spinat & Kohlrabi spinach & turnip cabbage	17	23
Crevetten & Shiitakepilze shrimps & shiitake mushrooms	18	25
Rindfleisch beef	18	25



天ぷら Tempura

Gemüsemix | 17
mit Yuzu Sojasauce
mixed vegetables tempura with yuzu soy sauce

Crevetten | 21
mit Ponzu Sauce
shrimps tempura with ponzu sauce



Hummer | 42
mit Trüffelmayonnaise
Lobster tempura with truffle mayonnaise

ラーメン Ramen



Vegi Ramen | 17
mit Tofu, Gemüse, Pilzen und Ei
with tofu, vegetables, mushrooms and egg

Shoyu Ramen | 19
mit Hühnerbouillon, Gemüse, Pilzen und Ei
with chicken broth, vegetables, mushrooms and egg

Beef Ramen | 26
mit Hühnerbouillon, Gemüse, Pilzen, Ei und Rindsentrecôte
with chicken broth, vegetables mushrooms, egg and beef entrecôte

Mixed Fish Ramen | 32
mit Hühnerbouillon, Gemüse, Ei, rohem Lachs, rohem Thunfisch und gebratenen Crevetten
with chicken broth, vegetables, mushrooms, egg, raw salmon, raw tuna and fried shrimps

メインディッシュの肉

Main Dishes – Meat

Pork Belly | 29

geschmorter Schweinebauch mit Apfel-Pak-Choi-Salat und Chilisauce
braised pork belly with apple and pak choi salad and chili sauce

Teriyaki Chicken | 32

mariniertes Pouletoberschenkelfleisch mit Baby-Karotten und Kefen an Teriyakisauce
marinated chicken thigh meat with carrots and sugar peas on teriyaki sauce

Surf & Turf | 64

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 | 49

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) | 84

mit Teriyakisauce
with teriyaki sauce

メインディッシュ 魚

Main Dishes – Fish

Salmon Steak | 36

mit Gomadressing und wildem Brokkoli
with goma dressing and wild broccoli

Tuna Steak | 39

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

Gindara Black Cod | 39

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

メインコース ベジタリアン

Main Dishes – Vegi

Tofu Stir-Fry | 25

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

Auberginen-Katsu | 25

In Panko panierte Aubergine mit Wokgemüse und Yuzu-Sojasauce
panko fried eggplant with vegetables and yuzu soy sauce

サプリメント

Supplements | je 7

Pak Choi

pak choi

Miso Brokkoli

miso broccoli

Gebratener Reis

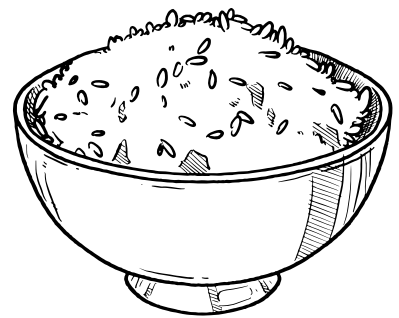
fried rice

Gedämpfter Reis

steamed rice

Udon-Nudeln

udon noodles



日本旅行 Japanese Journey

(nur am Abend bestellbar)

3 Gänge | 69

Suppe, Sushi, Hauptgang
soup, sushi, main course

5 Gänge | 89

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

mit 50gr Wagyu
with 50gr Wagyu
+ 35

Unser Küchenchef stellt Ihnen eine abwechslungsreiche Geschmacksreise durch Japan zusammen.

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

寿司・刺身

Sushi & Sashimi Plates

Small mixed Plate | 27

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 | 38

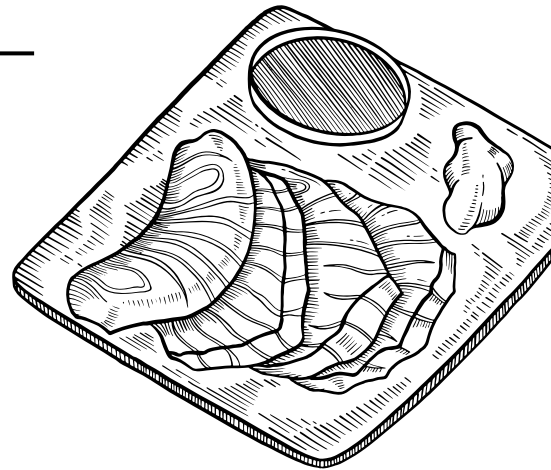
9 Stk. Mix von Maki/Nigiri/Uramaki und 4 Stk. Sashimi
9 pcs mix of Maki/Nigiri/Uramaki and 4 pcs of Sashimi

Small Sashimi Plate | 29

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

Large Sashimi Plate | 44

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 | 15

Rainbow Roll | 15

Lachs / Salmon

Rainbow Roll | 14

Vegi

California Roll | 15

Surimi

Ebi Teriyaki Roll | 15

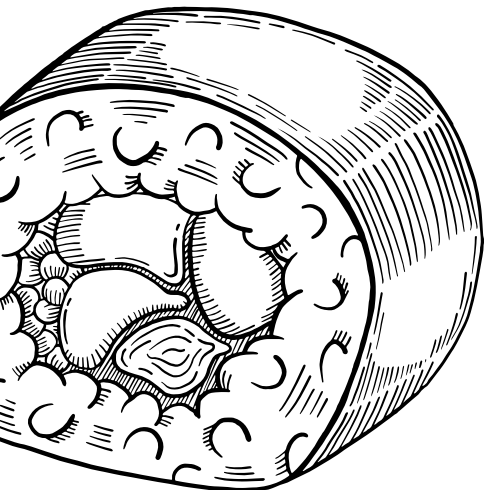
frittierte Crevetten / fried Shrimps

Hot fried Philadelphia Roll | 18

Lachs oder Thunfisch / salmon or tuna

Beef Teriyaki Roll | 18

frittierte Crevetten & Rindfleisch / fried shrimps & beef



シェフズ・チョイス

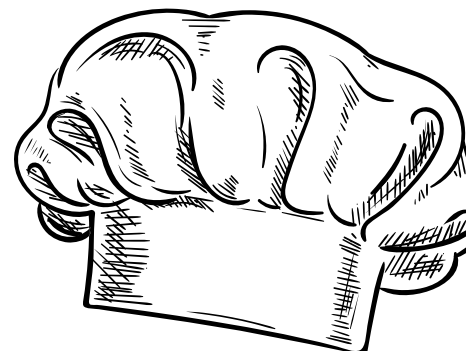
Chef's Choice

Chef's Choice Small | 52

12 Special Rolls & 3 Nigiri

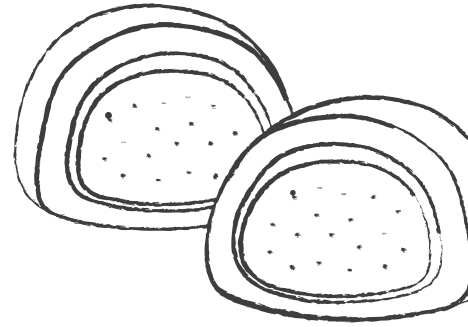
Chef's Choice Large | 64

18 Special Rolls & 5 Nigiri



デザート

Dessert



Yuzu Cheesecake | 11

Mochis | pro Stk. 4

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

Wasabi, Sesam, Yuzu Sorbet
wasabi, sesame, yuzu 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 nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.

