



生姜

RUM

RYOMA 7 YO (JAPAN) 40% 4cl 21.00

OBSTBRAND

CALVADOS VSOP MORIN 40% 2cl 8.50
HUMBEL VIEILLE POMME 40% 2cl 9.00
HUMBEL VIELLE POIRE 43% 2cl 9.00
HUMBEL QUITTE 43% 2cl 9.00
HUMBEL WILLIAMS 40% 2cl 8.50
GRAFENSTEINER APFELBRAND 41% 2cl.8.50

KRÄUTER/ LIKÖR

AMARETTO 28% 4cl 8.50
CYNAR 4cl 16.5% 4cl 7.50
BRAULIO 21% 4cl 8.50
RAMAZOTTI 30% 4cl 8.50
FERNET BRANCA 28% 4cl 8.50
RICARD PASTIS 4 cl 9.00

WODKA

STOLICHNAYA RED (RU) 40% 4cl . . . 12.00
STOLICHNAYA ELITE(RU)40% 4cl . . 16.00
KETEL ONE (B) 40% 4cl 12.00
GREY GOOSE (F) 40% 4cl 16.00

GIN

BOMBAY (GB) 40% 4cl 10.00
HENDRICKS (SCO) 41.5% 4cl 14.00
GIN MARE 42.7% 4cl (ESP) 14.00
HAYMAN'S SLOE GIN (GB) 26% 4cl..12.50



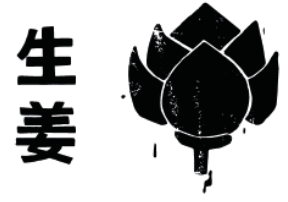
PREISE DER TELLER
SUSHI BAR

1 FISCH SYMBOL	9.00
2 FISCH SYMBOL	11.00
3 FISCH SYMBOL	13.00
4 FISCH SYMBOL	18.00
5 FISCH SYMBOL	23.00
6 FISCH SYMBOL	25.00

VERTRAUEN

Eine ethisch zweifelsfreie Qualität des Angebots ist für uns Ehrensache. Wir verarbeiten nur Fisch von Partnern, die uns zertifizierte Fangmethoden garantieren. Wir beziehen unser Fleisch vorwiegend aus Schweizer Betrieben und entscheiden uns nach Möglichkeit für saisonales Gemüse.

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert
 KINGFISCH: Australien, Zucht, FOS zertifiziert CREVETTEN: Vietnam, Zucht, Golden Shrimp Label
 SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert MAKRELENFILET: Niederlande, Wildfang, MSC zertifiziert
 JAKOBSMUSCHELN: Niederlande, MSC zertifiziert LACHS: Norwegen LOUP DE MER: Griechenland
 DORADE: Griechenland BONITO: Spanien SARDELLEN: Italien
 RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz, ENTE: Frankreich



WHISKEY, BOURBON &
SINGLE MALT

AKASHI 40% 4cl	19.00
blended japanese 5 Jahre	
FOUR ROSES, BOURBON 40% 4cl	10.00
TALISKER 10 YEARS 45,8% 4cl	15.00
OBAN 14 YEARS, SCOTCH 43% 4cl	18.00
SMOKEHEAD, ISLAY 43% 4cl	18.00
MACALLAN 12 YEARS 40% 4cl	21.00
Scotch	
BRUICHLADDICH 50% 4cl	24.00
Laddie sixteen	

UMESHU

	1 dl	Fl
OHAKU UMESHU	14.00	98.00
PFLAUMENWEIN, BENIOTOME (KURUME, FUKUOKA) Fl. 72cl / 18%		
Die Basis des Ohako Umeshu ist Sesam Shochu. Die Nase erinnert an Marzipan und Amaretto. Die Verarbeitung von Gojiro-Pflaumen aus der Provinz Kishu führt zu einem komplexen, würzig- süssen Pflaumen-Aroma.		

SHOCHU

TOKI NO CHOETSU VENTO 40% 8 cl	9.00
Gerste	
TOKI NO CHOETSU SUPERIORE 25% 8cl	16.00
10 years Barrique, Gerste	

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



SAKE

KOZAEMON AKAIWA OMACHI. 98.00

JUNMAI DAIGINJO

NAKASHIMA (MIZUNAMI, GIFU)

FL. 72cl / 16.5 % VOL.

Der Kozaemon Akaiwa Omachi, ein sehr komplexer, vollmundiger und samtiger Junmai Daiginjo, mit einem äusserst verführerischen Bouquet. In der Nase verführen fruchtige reife Notn von Pfirsich, Aprikose und Apfel-Schale.

MANYO YAMATSURU 182.00

JUNMAI DAIGINJO MASUMI (NAGANO)

FL. 72cl/ 17.2%

Der Manyo Yamatsuru ist ein unverdünnter und kräftiger Junmai Daiginjo (Koshu), welcher während 7 Jahren bei einer Temperatur von minus 5°C gereift wird. Die Reissorte Miyamanishiki sorgt für eine angenehme Ausgeglichenheit der Aromen sowie für eine unterstützende Säure.

SHIRAYUKI BANZAIMON 198.00

JUNMAI DAIGINJŌ (GENSHU),

KONISHI (ITAMI, HYŌGO)

FL. 72 cl / 16.8%

Der Shirayuki Banzaimon gehört zu den absoluten Spitzenprodukten unter den Junmai Daiginjō. Er ist komplex, wohlriechend und aromatisch, mit einem milden und abgerundeten Geschmack von Ananas, Mango und gekochten Früchten. Dieser edle Tropfen besitzt einen vollen Körper, eine geschmeidige Struktur und ist lang anhaltend im Abgang.

KIKU MASAMUNE TARU 76.00

JUNMAI, KIKU MASAMUNE (KOBE, HYOGO)

FL. 72 cl / 15.5%

Der Kiku Masamune Taru ist ein harmonischer Sake, welcher kurz im Holzfass gereift ist. Würzig-frisch in der Nase, mit einem absolut trockenen, leicht harzigen Abgang. Wunderbar als Apéro oder Sushi-Begleiter.

NOUVELLE 85.00

JUNMAI GINJO, GEKKEIKAN

(FUSHIMI, KYŌTO), FL. 72 cl / 15.5%

Der Nouvelle ist ein floraler Junmai Ginjō mit einem schönen, buttrigen Schmelz. Samtig, beinahe cremig am Gaumen, mit würzigen Noten von Muskat, Nägeli, Blumenkohl sowie Meringue. Mit einer frischen Säure und trockenem Abgang.

KACHIUMAMAI 112.00

JUNMAI DAIGINJO

KONISHI (ITAMI, HYOGO) FL. 72 cl / 16.5%

Der Kachiumamai ist ein einzigartiger, kraftvoller und zugleich lieblicher Junmai Daiginjo, hergestellt aus der gleichnamigen Bio-Reissorte. In der Nase frisch und leicht minzig. Ein dezentes Bouquet mit Noten von Grapefruit und Aprikose. Ein zart-bitterer, frischer und leicht säuerlicher Geschmack mit fruchtigen Noten.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



KAFFEE / TEE

KAFFEE / ESPRESSO 4.70

ESPRESSO DOPPIO 6.00

GINGERTEE 7.00

BANCHA GRÜNTEE 7.00

HOJICHA BRAUNTEE 7.00

GENMAICHA 7.00

MINERAL

SEICHA MATCHA LIMETTE 33 cl 6.00

ZOBO GINGER LIMONADE 27,5 cl 6.00

COCA COLA / ZERO 33 cl 5.50

TONIC WATER 20 cl 5.50

GINGER BEER 20 cl 5.50

DIV. FRUCHTSÄFTE 20 cl 4.50

MINERAL LAUT / STILL 47 cl 6.50

APFELSAFT 30 cl 4.50

EISTEE HAUSGEMACHT

GENMAICHA EISTEE 30 cl 5.50

ohne Zucker

ROOIBOS EISTEE 30 cl 5.50

mit Stevia

BIER

KIRIN STANGE 30 cl 6.00

ASAHI 33 cl 7.50

SAPPORO 65 cl 11.00

AMBOSS BLOND 33 cl 7.00

LEERMOND (alkoholfrei) 33 cl 7.00

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

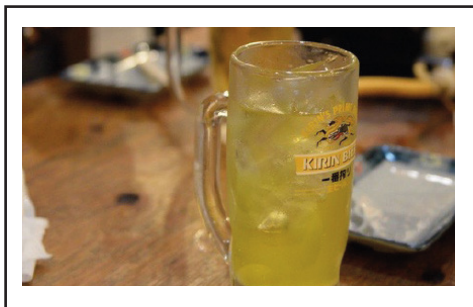
GINGER DRINK
SAKE, INGWERSIRUP, PROSECCO 14.00

APÉRO

UMESHU LOVE 16.00
Pflaumenwein, Prosecco
SAKETINI 14.00
Sake, Noilly Prat, Gurke
NEGRONI 15.00
Gin, Vermouth Rosso, Campari
CHILI-LIME SPRITZ 14.00
Mikks Chili-Lime, Prosecco
APÉROL SPRITZ 14.00
GESPRITZTER WEISSWEIN 8.50

CHU HAI

YUZU CHU HAI 30 cl 9.50
Soda, Yuzu, Shochu (25%)
UME CHU HAI 30 cl 12.00
Soda, Pflaumenwein, Shochu (25%)



SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

かんぱい!

KIKI SAKE 10.00 CHF
Degu Set

SAKE

MASUMI GOLD 24.00
FI
HYÔJUN SAKE, MASUMI (NAGANO)
Fl. 18 cl / 15.5%

Masumi Gold ist ein gediegener, klarer Sake. die Aromatik von Reis und Stärke wird von feinen Fruchtnoten unterlegt. Perfekt Einstieg in die Welt der Sake.

TAKARA NIGORI SAKE 52.00
TAKARA (USA), Fl. 37.5 cl / 15%

Nigori ist ungefiltert und wird ausschliesslich aus unbehandeltem, gemälztem Reis hergestellt. Sehr milchig, kräftig im Geschmack mit feiner Süsse.

GEKKEIKAN DAIGINJÔ 37.00
DAIGINJÔ, GEKKEIKAN
(FUSHIMI, KYÔTO)
FL. 30cl / 15.5 % VOL.

Der Gekkeikan Daiginjô ist kräftig und komplex. Mild in der Nase erinnert er an weisse Tulpen und Lindenblüte sowie an grüne Äpfel und Lychee. Im Gaumen folgt eine Geschmacksexplosion mit einer frischen Säure und langanhaltendem Abgang.

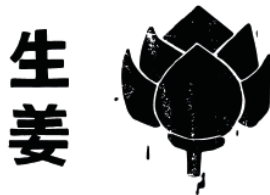


GORIKI JUNMAI GINJO MINI 39.00
JUNMAI GINJO
INATA HONTEN (YONAGO, TOTTORI)
Fl. 30 cl / 15%

Der Goriki Junmai Ginjo mini ist ein rassiger, ausdrucksstarker Junmai Ginjo. Eine Brise von Flieder, zugleich fruchtig-süssliche Noten von Melone, Sternfrucht, Ananas und Marzipan. Im Gaumen überrascht eine präsenre Säure sowie eine samtige, hefige Schmelze. Der Abgang ist leicht würzig, langanhaltend und erinnert bitter-süss an Grapefruit, exotische Gewürze, Zimt und Honig.

OOTEGARA 68.00
JUNMAI DAIGINJÔ, KONISHI
(ITAMI, HYÔGO), Fl. 50 cl / 14.5%

Der Ootegara ist ein hervorragender und spannender Junmai Daiginjô. Ein leichter, exotischer Cocktail mit Noten von Mango, Papaya, Honigmelone, Apfel, Ananas, Sternfrucht und Erdbeere. Frisch, lieblich und zugleich geschmacksintensiv.



SAKE IM GLAS / SOSOGI KOBOSHI

KOJO 13 cl 9.50
 JUNMAI, KIKU MASAMUNE
 (HONSHU/ HYOGO) 15%
 Frischer und rassiger Junmai aus dem Herzen Japans. Die ausgewogene Säure und die Aromen von grünem Obst und Anklängen von Honig machen ihn zum perfekten Apéro-Begleiter.

INATAHIME RYOKAN 13 cl 13.50
 JUNMAI, INATA HONTEN
 (YONAGO, TOTTORI) 15.5%
 Der Inatahime Ryokan präsentiert eine salzige, ledrige Nase mit Aromen von Lindenblüte und Soja. Dazu mischen sich Noten von bitterer Schokolade, Kaffee, Tabak und Muskat. Sehr runder, geschmacksintensiver Junmai der sich Ideal zum erwärmen eignet.

SHIRAYUKI AKAFUJI 13 cl 13.50
 JUNMAI, KONISHI
 (ITAMI, HYOGO) 15.5%
 Der Shirayuki Akafuji hat einen runden, harmonischen Körper. Die Nase weist Aromen von weisser Schokolade mit Caramel und Vanille auf, kombiniert mit einem Anklang von Zitrusnoten. Der Abgang ist lang anhaltend und eher trocken.

DAIHOJU 13 cl 19.00
 JUNMAI, KONISHI (ITAMI, HYOGO)
 16.8%
 Der Daihoju ist ein hochwertiger Junmai Daiginjo. Komplex und lebendig. In der Nase wohlriechend, knackig frisch, grasig und hefig, erinnert er an gelbe Früchte, mit einem würzigen Hauch von Lakritze und einer dezenten Zitrus-Note.

SAKE OFFEN

GORIKI NIGORI 10cl 12.00
 JUNMAI, INATA HONTEN
 (YONAGO, TOTTORI) 15%
 Nigori ist ungefiltert und wird ausschliesslich aus unbehandeltem, gemälztem Reis hergestellt. Sehr milchig, kräftig im Geschmack mit feiner Süsse.



CHAMPAGNER

FRANKREICH, CHAMPAGNE
 BILLECART-SALMON BRUT
 Flasche 126.00
 Magnum 245.00
 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

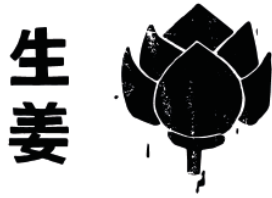
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ
 Flasche 145.00
 Magnum 280.00
 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

CHARTOGNE - TAILLET CUVÉE
 SAINTE ANNE BRUT AOC
 Flasche 87.00
 Chardonnay, Pinot Noir

SCHAUMWEINE

ITALIEN, VENETO
 PROSECCO NUDO DOC . 64.00 . . . 9.00
 Brut Extra Dry
 Glera

FRANKREICH, ALSACE
 DOMAINE GESCHICKT
 Crémant d'Alsace, Brut
 Flasche. 84.00
 Riesling, Auxerrois



ROSÉ WEIN

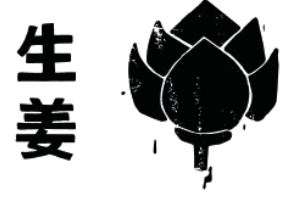
FI

SPANIEN MONTSANT
DIDO „LA SOLUCIO ROSA“ DO 71.00
Venus la Universal
Garnacha negra, Macabeo, Granacha,
Cariñena, Syrah, 2017

ORANGE WEINE

FRANKREICH,
LANGUEDOC-ROUSSILLON
L'ORANGE 72.00
Domaine de Courbissac, Minervois
Marsanne, Muskateller, Grenache gris 2018

Beim Orange Wein handelt es sich um einen Weisswein, der wie ein Rotwein hergestellt wird. Die Weinherstellung erfolgt mittels Maischegärung in Amphoren, Fässern oder Tanks. Durch den langen Kontakt mit der Maische extrahiert der Wein mehr Tannine und Farbstoffe, daher auch die dunkelgelbe bis orange Färbung und der Name - Orange Wein.



ROTWEINE

FI

ÖSTERREICH, GÖTTLESBRUNN
CARNUNTUM CUVÉE 58.00
Weingut Netzl
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, 2015

DEUTSCHLAND, AHR
PFARRWINGERT GG 115.00
Weingut Meyer-Näkel
Pinot Noir, 2012

FRANKREICH, BURGUND
CLOS DE ROY 90.00
Sylvain Pataille
Pinot Noir, 2012

FRANKREICH, BORDEAUX
CHATEAU LE PUY 95.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
2016

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO
PARADA DE ATAUTA DO 82.00
Dominio de Atauta
Tempranillo, 2016

ITALIEN, TRENINO
SAN LEONARDO 119.00
Tenuta San Leonardo
Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère 2013

WEISSWEINE

FI

SCHWEIZ, WALLIS
PETITE ARVINE 75.00
Chandra Kurt
Petite Arvine, 2017

ÖSTERREICH, BURGENLAND
MANILA 71.00
Martin Nittnaus
Grüner Veltliner, 2016

DEUTSCHLAND, PFALZ
MANDELBERG GG 129.00
Oekonomirat Rebholz
Weisser Burgunder, 2016

FRANKREICH, LOIRE
SAUVIGNON 77.00
Saumon Dans La Loire
Sauvignon Blanc, 2018

SPANIEN, RIOJA
LA BASTID DO 70.00
Olivier Rivière
Viura, Malvasia, Garnacha blanca, 2017

ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK
EX VERO II 92.00
Werlitsch
Chardonnay, Sauvignon Blanc, 2006