

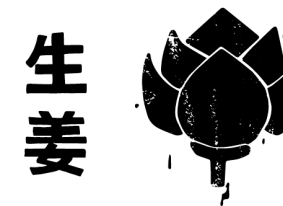
| | | |
|---|-------|-------|
| WEISSWEINE | dl | Fl |
| SCHWEIZ, GRAUBÜNDEN | | |
| IL SAGGIO | 9.00 | 63.00 |
| Rohner Weinbau, Fläsch Chardonnay, 2015 | | |
| ÖSTERREICH, KREMSTAL DAC | | |
| KREMSEER WEINGÄRTEN . . | 8.00 | 56.00 |
| Weingut Schmid Grüner Veltliner, 2016 | | |
| DEUTSCHLAND, PFALZ | | |
| RUPPERTSBERGER | 7.50 | 52.00 |
| Bassermann-Jordan Riesling, 2016 | | |
| SPANIEN, RIOJA | | |
| AYUVA DOC | 8.60 | 60.00 |
| Viñedos de Paganos, Laguardia Sauvignon Blanc, Viura, Malvasia, 2015 | | |
| ITALIEN, SIZILIEN | | |
| SP68 BIANCO TERRE SICILIANE | | |
| IGT OCCHIPINTI | 10.20 | 72.00 |
| Occhipinti, Vittoria Albanello, Moscato d'Alessandria, 2015 | | |
| <hr/> | | |
| ROSEWEINE | dl | Fl |
| SCHWEIZ, SCHAFFHAUSEN | | |
| WEISSHERBST AOC | 9.50 | 67.00 |
| Markus Ruch, Klettgau Pinot Noir, 2016 | | |

SCHAUMWEINE

| | |
|---------------------------------------|--------------------|
| ITALIEN, VENETO | |
| MONGOLFIERA PROSECCO | |
| DI VALDOBBIADENE BRUT . . . | 9.00 . . . 63.00 |
| Althea Confin / Glera, 2016 | |
| FRANKREICH, CHAMPAGNE | |
| BILLECART-SALMON BRUT . . . | 15.00 . . . 105.00 |
| MAGNUM | 155.00 |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | |
| BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ | 145.00 |
| MAGNUM | 245.00 |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | |
| CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER | 120.00 |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | |
| CHARTOGNE - TAILLET CUVÉE | |
| SAINTE ANNE BRUT AOC | 87.00 |
| Chardonnay, Pinot Noir | |

| | | |
|---|-------|-------|
| ROTWEINE | dl | Fl |
| SCHWEIZ, ZÜRICH | | |
| REGERNSBERGER | 10.50 | 76.00 |
| Weingut Weidmann Pinot Noir, 2011 | | |
| FRANKREICH, BEAUJOLAIS | | |
| BROUILLY AC DESCOMBES . . | 8.00 | 57.00 |
| Georges Descombes, Villié-Morgon Gamay, 2015 | | |
| SPANIEN, RIBERA DEL DUERO | | |
| VENERO DO | 9.90 | 69.00 |
| Encina, Castrillo Tempranillo, 2012 | | |

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.



SAKE IM GLAS

| | |
|--|-------|
| INATAHIME RYOKAN 13 cl | 12.50 |
| 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 | 12.50 |
| 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. | |



| | |
|--|-------|
| 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. | |
| DAIHOJU 13 cl | 16.00 |
| JUNMAI DAIGINJO , KONISHI (ITAMI, HYOGO) 16.5% | |
| Die Kombination von dem speziellen Yamadanishiki-Reis und dem frischen Wasser aus Itami in der Präfektur Hyogo verleiht dem Daihoju einen komplex mild- süßlich fruchtigen Geschmack im Gaumen. Er duftet aromatisch nach dezenten Zitrus-Noten mit einem Hauch von Würze. | |

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



SAKE

ITAMI MOROHAKU dl FI
11.00 . . . 79.00
JUNMAI GINJÔ, KONISHI (ITAMI, HYÔGO)
Fl. 72 cl/15.5%

Der Itami Morohaku ist ein eleganter, komplexer und angenehmer Junmai Ginjô. Er ist ausgewogen, mit einer hervorragenden Säure, sowie einer erfrischenden Zitrus-Note und vergleichbar mit einem Verdejo.

YAWARAKA 9.50 . . . 66.00
SOFT JUNMAI MASUMI (NAGANO)
Fl. 72cl/ 12%

Der Junmai von Masumi präsentiert sich mit wunderbarer Leichtigkeit. Dank seiner Säurestruktur zeigt er sich lebendig im Glas, mit einem Hauch von Pflaume und reifer Grapefruit. Idealer Sake für ein leichtes Mittagessen, z.B. zu frischen Salaten oder Meeresfrüchten.

MASUMI GOLD 24.00
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 35.00
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.

SHIRAYUKI AKAFUJI 38.00
JUNMAI, KONISHI (ITAMI, HYÔGO)
Fl. 30 cl / 15.5 %

Der Shirayuki Akafuji besitzt einen runden Körper. Die Nase dieses komplexen Junmai weist Noten von weisser Schokolade, Caramel und Vanille, kombiniert mit ein wenig Zitrusfrucht auf. Der Abgang ist lang anhaltend und eher trocken.

OOTEGARA 62.00
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.

KIKU MASAMUNE TARU 69.00
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 trockenem, leicht harzigen Abgang. Wunderbar als Apéro oder Sushi-Begleiter.

NOUVELLE 77.00
JUNMAI GINJO, GEKKEIKAN
(FUSHIMI, KYÔTO), Fl. 72 cl / 15.5%

Der Nouvelle ist ein floraler Junmai Ginjô 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.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



JAPANESE COCKTAILS

GINGER DRINK 11.00

Sake, Ingwersirup, Prosecco

UMESHU LOVE 12.00

Pflaumenwein, Prosecco

SAKE GIMLET 14.00

Sake, Zuckersirup, Zitrone

SAKETINI 16.00

Sake, Noilly Prat, Gurke

SAKE HIGHBALL 16.00

Sake, Ginger, Gurke, Ginger Limo

SHISO SMASH 16.00

Gin, Zitrone, Zuckersirup, Shiso

IMPERIAL TOKYO 16.00

Vermouth, Gin, Sake, Maraschino

CLASSIC COCKTAILS

AMERICANO 14.00

Campari, Vermouth Rosso, Soda

NEGRONI 14.00

Gin, Vermouth Rosso, Campari

DRY MARTINI 16.00

Noilly Prat, Gin oder Wodka

COSMOPOLITAN 16.00

Wodka, Triple sec, Cranberrysaft

PIMM'S NO.1 13.00

Pimms, Ginger Ale oder Citro

BLOODY MARY 16.00

Wodka, Tomatensaft, Tabasco

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

KRÄUTER/ LIKÖR

AMARETTO 28% 4cl 8.50

AVERNA 29% 4cl 8.00

CYNAR 4cl 16.5% 4cl 7.50

BRAULIO 21% 4cl 8.50

RAMAZOTTI 30% 4cl 8.50

SOURS

AMARETTO 15.00

PISCO 15.00

WHISKEY 15.00

VIRGIN COCKTAILS

FLORIDA 8.50

Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

SHIRLEY TEMPLE 8.50

Citro, Ginger Ale, Grenadine

GREEN LEAVES 9.50

Minzeblätter, Minzesirup, Tonic, Mineral

IPANEMA 9.50

Limette, Ginger-Limonade

SAKEBAR /
RESTAURANT

Ginger

生姜



WODKA

- STOLICHNAYA RED (RU) 40% 4cl 10.00
- STOLICHNAYA ELITE (RU) 40% 4cl .. 18.00
- KETEL ONE (B) 40% 4cl 12.00
- GREY GOOSE (F) 40% 4cl 14.00

TEQUILA

- HERADURA BLANCO 40% 2cl 6.50
- HERADURA REPOSADO 40% 2cl 7.50

WHISKEY, BOURBON & SINGLE MALT

- AKASHI 40% 4cl 19.00
blended japanese
- 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 22.00
Laddie sixteen
- SPRINGBANK 15 YEARS 46% 4cl 24.00
- AUCHENTOSHAN 18 YEARS 43% 4CL. 29.00

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR /
RESTAURANT

Ginger

生姜



SAKE

GEKKEIKAN DAIGINJÔ 84.00
DAIGINJÔ, GEKKEIKAN
(FUSHIMI, KYÔTO)

FL. 720 ML / 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.

SANKA. 89.00
JUNMAI DAIGINJO MASUMI (NAGANO)
Fl. 72cl / 16.5%

Der Sanka hat eine ausgesprochene kräftige Säure. Sozusagen der Riesling in unserem Sake-Angebot. Auch am Gaumen kommt er elegant und voller Charme mit reifer, saftiger Ananas, Nektarine und Grapefruit.

SHIRAYUKI BANZAIMON 198.00
JUNMAI DAIGINJÔ (GENSHU),
KONISHI (ITAMI, HYÔGO)
Fl. 72 cl / 16.8%

Der Shirayuki Banzaimon gehört zu den absoluten Spitzenprodukten unter den Junmai Daiginjô. 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.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

GIN

- BOMBAY (GB) 40% 4cl 10.00
- HENDRICKS (SCO) 41.5% 4cl 12.00
- SIPSMITH 41.6% 4cl 12.00
- GIN MARE 42.7% 4cl 16.00
- HAYMAN'S SLOE GIN (GB) 26% 4cl ... 12.50

RUM

- RYOMA 7 YO (JAPAN) 40% 4cl 21.00
- HAVANNA CLUB 3 (CUB) 40% 4cl 9.50
- HAVANNA CLUB RESERVA 40% 4cl .. 11.00
- HAVANNA CLUB 7 (CUB) 40% 4cl 14.00

OBSTBRAND

- CALVADOS VSOP MORIN 40% 2cl 8.50
- HUMBEL VIEILLE PRUNE 40% 2cl 9.00
- HUMBEL VIELLE POIRE 43% 2cl 9.00
- HUMBEL QUITTE 43% 2cl 9.00
- HUMBEL ZWETSCHGE 40% 2cl 8.50
- GRAFENSTEINER APFELBRAND 41% 2cl. 8.50
- ERISMANN ORANGENLIKÖR 35% 2cl. . 8.50

IKU'S SHIRO 79.00
JUNMAI DAIGINJ, OINATA HONTEN
(YONAGO, TOTTORI) FL. 50 cl / 9%
Der Iku's Shiro ist ein süsser und süffiger Junmai Daiginjo. Er erinnert stark an saftige Äpfel, mit Aromen von Birne, Vanilleschote, weisser Schokolade und Holunder.

SHIRAYUKI EDO GENROKU 34.00
JUNMAI (GENSHU)
KONISHI (ITAMI, HYÔGO)
Fl. 18 cl / 17.8%
Der Edo no Genroku ist ein kräftiger Junmai (Genshu), welcher in der Nase und im Gaumen einen interessanten, salzig-süssen Schleier vorweist, kombiniert mit dunkler Schokolade, Brot, Honig und Lindenblüte. Bernsteinfarben, da in Holzfässern (taru) fermentiert.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



CHU HAI

| | |
|------------------------------------|------|
| YUZU HACHIMITSU 30 cl | 8.50 |
| Soda, Yuzu, Shochu (25%) | |
| CRIMSON GLORY VINE 30 cl | 8.50 |
| Soda, Traubensaft, Shochu (25%) | |
| OKINAWA PINEAPPLE 30 cl | 8.50 |
| Soda, Ananassaft, Shochu (25%) | |
| UME CHU HAI 30 cl | 9.50 |
| Soda, Pflaumenwein, Shochu (25%) | |



UMESHU

| | dl | Fl |
|--|-------|-------|
| OHAKU UMESHU | 10.50 | 76.00 |
| 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

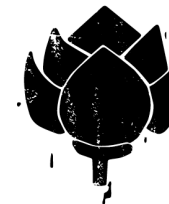
| | |
|--|-------|
| TOKI NO CHOETSU VENTO 8 cl | 9.00 |
| Gerste | |
| TOKI NO CHOETSU SUPER IORE 8cl | 16.00 |
| 10 years Barrique, Gerste | |

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



BIER

| | |
|--|-------|
| KIRIN STANGE 30 cl | 5.50 |
| HITACHINO AMBER BEER 33 cl | 7.00 |
| HITACHINO WHITE ALE 33 cl | 7.00 |
| SAPPORO 65 cl | 11.00 |
| AMBOSS BLOND 33 cl | 6.50 |
| LEERMOND (alkoholfrei) 29 cl | 6.90 |

KAFFEE / TEE

| | |
|-----------------------------|------|
| GINGERTEE | 6.00 |
| BANCHA GRÜNTEE | 6.00 |
| HOJICHA BRAUNTEE | 6.00 |
| GENMAICHA | 6.00 |
| KAFFEE / ESPRESSO | 4.10 |

MINERAL

| | |
|--|------|
| SORREL HIBISCUS INGWER 27,5 cl | 6.00 |
| ZOBO GINGER LIMONADE 27,5 cl | 6.00 |
| COCA COLA / ZERO 33 cl | 4.50 |
| TONIC WATER 20 cl | 5.50 |
| GINGER BEER 20 cl | 5.50 |
| DIV. FRUCHTSÄFTE 20 cl | 4.50 |
| MINERAL LAUT / STILL 50 cl | 6.00 |
| APFELSAFT 30 cl | 3.90 |

EISTEE HAUSGEMACHT

| | |
|----------------------------------|------|
| GENMAICHA EISTEE 30 cl | 5.50 |
| ohne Zucker | |
| ROOIBOS EISTEE 30 cl | 5.50 |
| mit Stevia | |

APÉRO

| | |
|------------------------------------|-------|
| PROSECCO MANGOLFIERA 1dl | 9.00 |
| Althea Confin / Glera, 2016 | |
| CHAMPAGNER 1dl | 15.00 |
| Billecart-Salmon | |
| CAMPARI 4 cl | 7.50 |
| MARTINI BIANCO 4 cl | 7.50 |
| RICARD PASTIS 4 cl | 9.00 |
| SLOE BERRY 14.00 | |
| Sloe Gin, Tonic, Cocktailkirsche | |
| GRAN YANNICK | 14.00 |
| Gin, Gran Classico, Rosato | |
| APÉROL SPRITZ 1.5 dl | 12.00 |

GINGER DRINK

| | |
|---------------------------------------|-------|
| SAKE, INGVERSIRUP, PROSECCO | 11.00 |
|---------------------------------------|-------|

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.