

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生
姜

SCHAUMWEINE FI dl
FRANKREICH, CHAMPAGNE
GRAINS DE CELLES BRUT 133.00 ... 19.00
Pierre Gerbais
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc

ITALIEN, VENETO
NUDO EXTRA DRY DOC. . . . 64.00 . . . 9.00
Colli del Sligo
Glera

BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE
BILLECART-SALMON
Flasche 128.00
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

CHAMPAGNE BRUT ROSE
BILLECART-SALMON
Flasche 145.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

ROTWEINE OFFEN FI dl

FRANKREICH, SUD-OUEST
LES ESCURES 71.00 . . . 10.00
Mas del Périé
Malbec, 2019

SPANIEN, RIOJA
ALEGRE VALGANON TINTO 85.00 ... 12.00
Bodega Alegre Valganon
Tempranillo, Grenache 2018

ROSÈWEIN OFFEN FI dl
FRANKREICH, RHÔNE
CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ 64.00 . . . 9.00
Domaine de la Janasse
Grenache, Cinsault, Sytah, Counoise, 2020

WEISSWEINE OFFEN FI dl
ÖSTERREICH, KREMSTAL
ARTUR TOIFL. 64.00. . . . 9.00
Grüner Veltliner, 2020

ITALIEN, SIZILIEN
BIANCO TERRE „SOLE EVENTO“ . . 64.00 . . . 9.00
Marco de Bartoli
Zibibbo, Grillo, 2019

DEUTSCHLAND, MOSEL
RIESLING
VOM ROTEN SCHIEFER . . . 78.00 . . . 11.00
Weingut Clemens Busch
Riesling, 2018

FRANKREICH, LOIRE
SANCERRE 92.00 . . . 13.00
Domaine Vacheron
Sauvignon Blanc, 2019

FRANKREICH, BURGUND
CHABLIS LA FORÊT
1ER CRU. 106.00 . . . 15.00
Jean-Claude Bessin
Chardonnay, 2019

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生
姜

ORANGEWEIN FI
FRANKREICH, SUD-OUEST
ORANGE VOILÉE 112.00
Mas del Périé
Chenin Blanc, 2019

DEUTSCHLAND, RHEINHESSEN
ERDREICH 84.00
Bianka & Daniel Schmitt
Muskateller, Scheurebe, 2020

ROTWEINE FI
ÖSTERREICH, BURGENLAND
HEIDEBODEN BIO 74.00
Anita & Hans Nittnaus
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, 2019

FRANKREICH, BURGUND
AUXEY-DURESSES
„MOULIN AUX MOINES“ 98.00
Clos du Moulin aux Moines
Pinot Noir, 2018

ITALIEN, TOSCANA
AMPELEIA COSTA TOSCANA BIO.. 106.00
Ampeleia
Cabernet Franc, 2016

SPANIEN, TENERIFFA
7 FUENTES 68.00
Suertes del Marqués
Listan Negro, Tintilla, 2017

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mwst.

ROTWEINE
FRANKREICH, BORDEAUX
CHATEAU MONTROSE 196.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, 2012

WEISSWEINE FI
SPANIEN, RIOJA
LA BASTID DO 82.00
Olivier Rivière
Viura, Malvasia, Garnacha blanca, 2017

FRANKREICH, LOIRE
SANCERRE DAMOCLES 98.00
Denizot Thibault
Sauvignon Blanc, 2019

FRANKREICH, JURA
ARCO 102.00
Les Dolomies
Savagnin blanc, 2017

DEUTSCHLAND, MOSEL
MARIENBURG FAHRLAY
TERRASSEN GG. 125.00
Weingut Clemens Busch
Riesling, 2017

FRANKREICH, BURGUND
CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU
„CLOS SAINT JEAN“ 159.00
Domaine Coffinet-Duvernay
Chardonnay, 2019

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

UMESHU

	1 dl	FI
OHAKO UMESHU	14.00	98.00
PFLAUMENWEIN, BENIOTOME (KURUME, FUKUOKA) FI. 72cl / 18%		

SAKE IM GLAS / SOSOGI KOBOSHI

KOZAEMON AKAIWA OMACHI 13 cl	19.00
JUNMAI DAIGINJO, NAKASHIMA (MIZUNAMI, GIFU) 16.5%	

INATAHIME RYOKAN 13 cl	13.50
JUNMAI, INATA HONTEN (YONAGO, TOTTORI) 15.5%	

SHIRAYUKI AKAFUJI 13 cl	13.50
JUNMAI, KONISHI (ITAMI, HYOGO) 14.5%	

DAIHOJU 13 cl	19.00
JUNMAI, KONISHI (ITAMI, HYOGO) 16.8%	

SAKE

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

GORIKI NIGORI MINI	38.00
JUNMAI GINJO (NIGORI) INATA HONTEN (YONAGO, TOTTORI) FI. 30 cl / 15% Vol.	

YATSUSHIKA SPARKLING NIJIMINI .. SPARKLING SAKE YATSUSHIKA (KUSU, OITA) FI. 36 cl / 8% Vol.	54.00
--	-------

KIKU MASAMUNE TARU	76.00
JUNMAI KIKU MASAMUNE (KOBE, HYOGO) FI. 72 cl / 15% VOL.	

OOTEGARA	72.00
JUNMAI DAIGINJO KONISHI (ITAMI, HYOGO) FL. 50cl / 14.5 % VOL.	

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

SAIDO	189.00
JUNMAI DAIGINJÔ SAWAYA MATSUMOTO (KYOTO) FI. 72 cl / 15% VOL.	

生姜

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
MINERAL LAUT / STILL 47 cl	6.50

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

生姜

APÉRO

GINGER DRINK	14.00
Sake, Ingwersirup, Prosecco	
GINGER GIN TONIC	19.00
YUZU GIN TONIC	23.00
UMESHU LOVE	18.00
Pflaumenwein, Prosecco	
APÉROL SPRITZ	14.00
GESPRITZTER WEISSWEIN	9.50

GIN

Etsu Double Yuzu Gin 43% 4cl	18.00
Etsu Gin Pacific Ocean Water 45% 4cl	18.00

SPIRITUOSEN

Shochu Kohaku No Madoromi 25% 8cl	23.00
FUYU 40.5% 4cl	17.00
japanese blended whisky	
HINOTORI 40% 4cl	25.00
japanese blended 5 Jahre	
MATSUI SINGLE MALT 48% 4cl	32.00
japanese whiskey sakura cask	
RYOMA 40% 4cl	21.00
japanese rum 7 Jahre	
EIKO VODKA 40% 4cl	18.00