



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



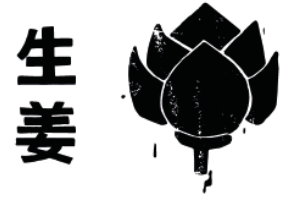
PREISE DER TELLER
SUSHI BAR

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

GEKKEIKAN DAIGINJÔ 92.00
DAIGINJÔ, GEKKEIKAN
(FUSHIMI, KYÔTO)
FL. 72cl / 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 lang anhaltendem Abgang.

SANKA 109.00
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.

NOUVELLE 85.00
JUNMAI GINJO, GEKKEIKAN
(FUSHIMI, KYÔTO), FL. 72 cl / 15.5%

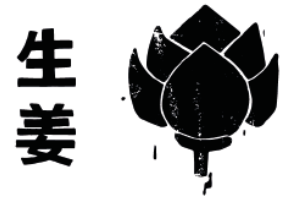
Der Nouvelle ist ein floraler Junmai Ginjô mit einem schönen, buttrigen Schmelz. Samtig, beinahe cremig am Gaumen, mit würzigen Noten von Muskat, Nägeli, Blumenkohl sowie Meringue. Mit einer frischen Säure und trockenem Abgang.

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.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



KAFFEE / TEE

KAFFEE / ESPRESSO 4.50
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

SLOE BERRY 14.00
Sloe Gin, Tonic, Cocktaillirsche

KIRSCHBLÜTE SPRITZ 14.00
Mikks Kirschblüten, Prosecco

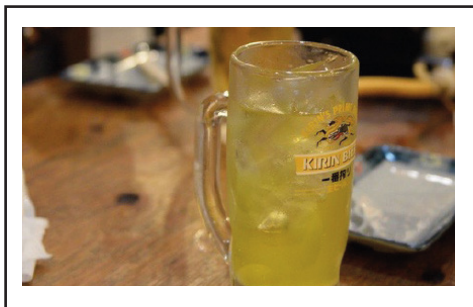
APÉROL SPRITZ 14.00

GESPRITZTER WEISSWEIN 8.50

CHU HAI

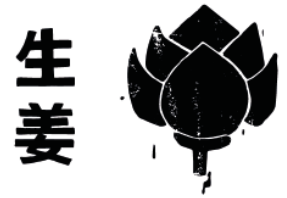
YUZU CHU HAI 30 cl 9.50
Soda, Yuzu, Shochu (25%)

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)
FI. 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), FI. 37.5 cl/ 15%

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

SHIRAYUKI AKAFUJI 38.00
JUNMAI, KONISHI (ITAMI, HYÔGO)
FI. 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 68.00
JUNMAI DAIGINJÔ, KONISHI
(ITAMI, HYÔGO), FI. 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 76.00
JUNMAI, KIKU MASAMUNE (KOBE, HYOGO)
FI. 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.



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.

SAKE OFFEN PER DL

	dl	Fl
ITAMI MOROHAKU	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. 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.



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
SCHWEIZ, FLÄSCH
FLÄSCHER ROSÉ AOC 59.00
Weingut Familie Hansruedi Adank
Pinot Noir, 2017

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

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

ITALIEN, PIEMONTE
VINO ROSSO 84.00
Marcel Josef Reichmuth
Dolcetto, Barbera

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

WEISSWEINE

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
Sancerre 89.00
Vacheron
Sauvignon Blanc, 2017

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