

Ginger



GINGER A LA CARTE

ALGENSALAT gemischt, Sesamdressing	1 1. 0 0
HAMACHI TATAKI Kingfish, Ponzusauce, Yuzu-Kosho, Shiso, karamalisierte Zitronenzesten	2 6. 0 0
TUNA ZUKE NORI Thunfisch mariniert, Algensauce, Avocado	2 5. 0 0
SOBA kalte Buchweizennudeln, Kizami Wasabi, Chia Samen	1 8. 0 0
BEEFTATAR NATO Rind, fermentierte Sojabohnen, Wachtelei, Frühlingszwiebeln	2 6. 0 0
EDAMAME TOFU eingelegte Cherrytomaten, Aubergine	1 8. 0 0
SASHIMI VARIATION Auswahl an verschiedenen Fischen	2 5. 0 0
MISOSUPPE Fischsud, Sojabohnenpaste, Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen	9. 0 0
KAKIAGE Shrimp, Edamame, Mais und Zwiebeln frittiert, Matcha Meersalz	2 5. 0 0
BUTABARA geschmorter Schweinebauch, Nashibirne, Bohnen, Karashisenf	2 3. 0 0
GINDARA black Cod pochiert, Butter- Ponzusauce, wilde Spargeln, Chinakohl, Shimeji	2 6. 0 0
CREAMED SCALLOP gratiniert , Jakobsmuschel, Tobiko, Enokii Pilze, Knoblauch	2 4. 0 0
GYOZA Schwein oder Gemüse, Pak Choi, Shiso-Öl	1 6. 0 0
TORI KARAAGE Poulet mit Knoblauch frittiert, Soja- Chilisauce	2 3. 0 0
TEMPURA Shrimp, Fisch, Saisongemüse	2 5. 0 0

TASTING MENU FÜR 2 PERSONEN

Appetizer „Sakizuke“ und 6 Gerichte zusammengestellt aus unserer Karte.

SUSHI, 1 KINGFISH TATAKI, 1 SOBA, 1 GYOZA, 1 GINDARA, 1 TORI KARAAGE

SUSHI PLATTE SMALL Sashimi gemischt, 4 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki	75. 0 0
SUSHI PLATTE MEDIUM Sashimi gemischt, 12 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki	149. 0 0
SUSHI PLATTE LARGE Sashimi gemischt, 16 Nigiri, 12 Uramaki, 12 Hosomaki	218. 0 0
SUSHI PLATTE URAMAKI 12 Uramaki (Salmonskin, Tobiko Kani, Tempura Ebi)	44. 0 0

Ginger



GINGER DESSERT

SESAM PUDDING mit Ahornsirup	1 1. 0 0
CHEESECAKE mit Himbeer Sauce	14. 0 0
TEMPURA GLACE Grüntee	6. 5 0
2 MOCHI (JAP. REISKUCHEN)	6. 5 0
2 MOCHI ICE CREAM	6. 5 0

GLACE VON SORBETTO

Ingwer-Limette, Schwarzer Sesam, Grüntee, Sauerrahm,
Schoggi, Wasabi, Monats-Spezial

1 KUGEL	4. 5 0
2 KUGELN	4. 5 0
3 KUGELN	12. 0 0
MIT SÜSSEN AZUKIBOHNEN	+ 2. 5 0

SHOCHU

SUPERIORE	16. 0 0
10 years Barrique, Gerste, Beniotome (Kurume, Fukuoka) 8cl / 25%		
TOKI NO CHOETSU VENTO	9. 0 0
Gerste, Beniotome (Kurume, Fukuoka) 8cl / 25%		

UMESHU

OHAKU UMESHU	14. 0 0
Pflaumenwein, Beniotome (Kurume, Fukuoka) 10cl / 18%		

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 immer für saisonales Gemüse.

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert KINGFISCH: Australien, Zucht, FOS zertifiziert
 CREVETTES: Vietnam, Zucht, Golden Shrimp Label SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert PULPO: Mittelmeer
 MAKRELENFILET: Niederlande, Wildfang, MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Niederlande, MSC zertifiziert MIESMUSCHELN: Italien
 LACHS: Schottland LOUP DE MER: Griechenland DORADE: Griechenland BLACKCOD: Nordostpazifik SARDINEN: Italien
 RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz RINDSLEBER: Schweiz