



KAFFEE / TEE

GINGERTEE	6.00
BANCHA GRÜNTEE	6.00
HOJICHA BRAUNTEE	6.00
GENMAICHA	6.00
KAFFEE / ESPRESSO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	6.00

MINERAL

SEICHA MATCHA LIMETTE 33 cl	6.00
ZOBO GINGER LIMONADE 27,5 cl	6.00
COCA COLA / ZERO 33 cl	5.00
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	4.50

EISTEE HAUSGEMACHT

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

APÉRO

GINGER DRINK	11.00
Sake, Ingwersirup, Prosecco	
SLOE BERRY	14.00
Sloe Gin, Tonic, Cocktailkirsche	
SAKETINI	14.00
Sake, Noilly Prat und Gurke	
APEROL SPRITZ	12.00
CAMPARI 4 cl	7.50
MARTINI BIANCO 4 cl	7.50
CYNAR 4 cl	7.50
RICARD PASTIS 4 cl	9.00

BIER

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

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



SAKE IM GLAS

13cl
KOJO 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.

SHIRAYUKI AKAFUJI 13.50
JUNMAI, KONISHI (ITAMI, HYÔGO)
Fl. 30 cl / 14.5 % . . . 38.00
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.

SAKE

FI
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 42.00
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.

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.

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 trockenem, leicht harzigen Abgang. Wunderbar als Apéro oder Sushi-Begleiter.

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.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



ROTWEINE

SCHWEIZ, WÜRENLINGEN
HÖLL AOC 61.00
Sternen
Pinot Noir, 2013

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

FRANKREICH, BURGUND
LES LONGEROIES AOC 95.00
Sylvain Pataille
Pinot Noir, 2012

MORGON AOC 58.00
Jean Foillard, Morgon
Gamay, 2012

ITALIEN, TOSKANA
CIFRA 67.00
Duemani
Cabernet Franc, 2016

SPANIEN, YECLA
VERDUGO DO 118.00
Verdugo Vinery
Monastrell, 2012

WEISSWEINE

SCHWEIZ, MARTIGNY
PETITE ARVINE AOC 79.00
Gérald Besse
Petite Arvine, 2016

ÖSTERREICH, WACHAU
„BRANDSTATT HIRSCH“ 77.00
Sighardt Donabaum
Riesling, 2014

DEUTSCHLAND, NAHE
Weissburgunder 56.00
Gut Hermannsberg
Weisser Burgunder, 2016

FRANKREICH, LOIRE
SANCERRE „LES GRANDMONTAINS“ . . . 75.00
Laporte
Sauvignon blanc, 2016

SPANIEN, RIOJA
La Bastid DO 70.00
Olivier Rivière
Viura, Malvasia, Garnacha blanca, 2016

UNGARN, TOKAJ
HIDDEN TREASURES 68.00
Moric, A. Homonna
Furmint, 2015



ROSÉ WEINE

SCHWEIZ, FLÄSCH dl FI
FLÄSCHER ROSÉ AOC . . . 8.40 . . 59.00
Weingut Familie Hansruedi Adank
Pinot Noir, 2016

ORANGE WEINE

ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK
GRÄFIN 82.00
Weingut Muster, Leutschach
Sauvignon blanc, 2014

SCHWEIZ, SCHAFFHAUSEN
KLETTGAU AMPHORE AOC. 68.00
Markus Ruch
Müller-Thurgau, 2016

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.

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.

GELBFLOSSENTHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert
KINGFISCH: Australien, Zucht, FOS zertifiziert CREVETTEN: Vietnam, Zucht, Golden Shrimp Label
SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert MAKRELENFILLET: 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

SAKE

GEKKEIKAN DAIGINJÔ 86.00
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 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.

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 29.00
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.

UMESHU

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.



CHAMPAGNER

FRANKREICH, CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON BRUT

dl 15.00

Flasche 105.00

Magnum 195.00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ

Flasche 145.00

Magnum 245.00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER

Flasche 120.00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

CHARTOGNE - TAILLET CUVÉE

SAINTE ANNE BRUT AOC

Flasche 87.00

Chardonnay, Pinot Noir

SCHAUMWEINE

ITALIEN, VENETO

MONGOLFIERA PROSECCO

Di Valdobbiadene Brut

dl 9.00

Flasche. 63.00

Althea Confin / Glera, 2016

SCHWEIZ, FLÄSCH

BLANC DE NOIR BRUT

Handgerüttelt

Flasche. 95.00

Weingut Familie Hansruedi Adank

Pinot Noir

CAVA GRAN RESERVA

Celler Batlle DO

Flasche. 155.00

Gramona, St Sadurní d'Anoia

Xarel-lo, Macabeo



WEISSWEINE OFFEN dl FI

SCHWEIZ, MORGES

LE CHAPITRE 8.80 . . . 63.00

GRAND CRU

Henri Cruchon

Chasselas, 2016

ÖSTERREICH, KREMSTAL DAC

KREMSEER WEINGÄRTEN. . 8.00 . . . 56.00

Weingut Schmid

Grüner Veltliner, 2016

ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK

KAARRIEGEL 10.50 . . . 76.00

Christof Heissenbergen

Sauvignon blanc, 2015

DEUTSCHLAND, MOSEL

RIESLING TROCKEN 8.00 . . . 56.00

Weingut geheimer Rat, Bassermann Jordan

Riesling, 2016

ITALIEN, LOMBARDEI

CURTEFRANCA DOC 8.50 . . . 61.00

Monzio Companioni

Chardonnay, Pinot Bianco, 2015

ITALIEN, SIZILIEN

SP68 BIANCO, TERRE SICILIANE

IGT OCCHIPINTI 10.20 . . . 72.00

Occhipinti, Vittoria

Albanello, Moscato d'Alessandria, 2016

ROTWEINE OFFEN dl FI

SCHWEIZ, SCHAFFHAUSEN

SPÄTLESE KLETTGAU . . . 10.00 . . . 70.00

Rötiberg Kellerei

Pinot Noir, 2015

FRANKREICH, BEAUJOLAIS

BROUILLY AC DESCOMBES. . 8.50 . . . 61.00

Georges Descombes, Villié-Morgon

Gamay, 2016

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO

VENERO DO 9.80 . . . 69.00

Encina, Castrillo

Tempranillo, 2012