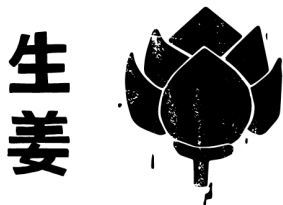


SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



WEISSWEINE

	dl	Fl
SCHWEIZ, GRAUBÜNDEN		
IL SAGGIO	9.00	63.00
Rohner Weinbau, Fläsch		
Chardonnay, 2014		

ÖSTERREICH, KREMSTAL DAC		
KREMSER WEINGÄRTEN . . .	8.00	56.00
Weingut Schmid		
Grüner Veltliner, 2015		

DEUTSCHLAND, PFALZ		
RUPPERTSBERGER	7.50	52.00
Bassermann-Jordan		
Riesling, 2015		

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		

ROSEWEINE

	dl	Fl
SCHWEIZ, SCHAFFHAUSEN		
WEISSHERBST AOC	10.00	69.00
Markus Ruch, Klettgau		
Pinot Noir, 2015		

SCHAUMWEINE

ITALIEN, VENETO		
MONGOLFIERA PROSECCO		
DI VALDOBBIADENE BRUT . . .	9.00	63.00
Althea Confin / Glera, 2015		

FRANKREICH, CHAMPAGNE		
BILLECART-SALMON BRUT . . .	15.00	105.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		

CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER	120.00	
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		

CHARTOGNE - TAILLET CUVÉE		
SAINTE ANNE BRUT AOC	85.00	
Chardonnay, Pinot Noir		

ROTWEINE

	dl	Fl
SCHWEIZ, BIELERSEE		
PERPETUUM NOBILE	10.50	76.00
Weinkellerei Hasler, Tüscherz-Alfermée		
Pinot Noir, 2014		

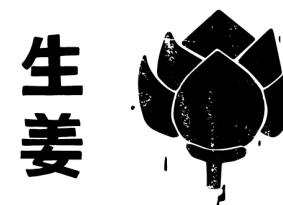
FRANKREICH, BEAUJOLAIS		
BROUILLY AC DESCOMBES . . .	8.00	57.00
Georges Descombes, Villié-Morgon		
Gamay, 2014		

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO		
VENERO DO	9.90	69.00
Encina, Castrillo		
Tempranillo, 2012		

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



KAFFEE / TEE

GINGERTEE	6.00
SENCHA 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
ORANGENSAFT 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	

BIER

ASAHI 33 cl	7.00
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

GELBFLOSSENTHUNFISCH 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

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

PREISE DER TELLER

SUSHI BAR

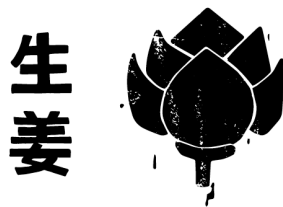
1 FISCH SYMBOL	9.00
2 FISCH SYMBOL	11.00
3 FISCH SYMBOL	13.00
4 FISCH SYMBOL	18.00
5 FISCH SYMBOL	22.00
6 FISCH SYMBOL	25.00

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.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



SAKE

dl FI
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. 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%

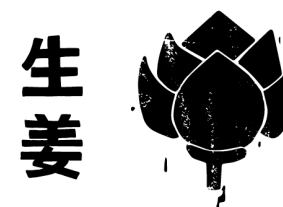
Der Kiku Masamune Taru ist ein harmonischer Sake, welcher kurz im Holzfass gereift ist. Würzig-frisch in der Nase, mit einem absolut trockenem, leicht harzigen Abgang. Wunderbar als Apéro oder Sushi-Begleiter.

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.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



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 lang anhaltendem 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 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.

UMESHU

dl FI
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.