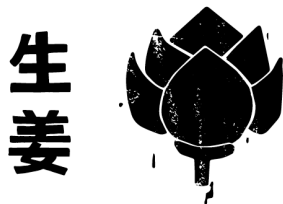


SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



WODKA

STOLICHNAYA RED (RU) 40% 4cl.....	10.00
STOLICHNAYA ELITE(RU)40% 4cl..	18.00
KETEL ONE (B) 40% 4cl.....	12.00
GREY GOOSE (F) 40% 4cl.....	14.00

TEQUILA

HERADURA BLANCO 40% 2cl.....	6.50
HERADURA REPOSADO 40% 2cl.....	7.50

WHISKEY, BOURBON & SINGLE MALT

AKASHI 40% 4cl.....	19.00
blended japanese	
FOURROSES, BOURBON 40% 4cl.....	10.00
JACK DANIELS 40% 4cl.....	15.00
„Gentelman Jack“	
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.....	22.00
Laddie sixteen	
SPRINGBANK 15 YEARS 46% 4cl.....	24.00
AUCHENTOSHAN 18 YEARS 43% 4CL.	29.00

GIN

BOMBAY (GB) 40% 4cl.....	9.50
HENDRICKS (SCO) 41.5% 4cl.....	12.00
NGINIOUS (CH) 45% 4cl.....	16.00
THE DUKE (D) 45% 4cl.....	13.00
HAYMAN'S SLOEGIN (GB) 26% 4cl.....	12.50

RUM

RYOMA 7 YO (JP) 40% 4cl.....	21.00
HAVANNA CLUB 3 (CUB) 40% 4cl.....	9.50
HAVANNA CLUB RESERVA 40% 4cl..	11.00
HAVANNA CLUB 7 (CUB) 40% 4cl.....	14.00
EL DORADO 15 (GUY) 43% 4cl.....	12.50
PYRATXO RESERVE (AIA) 40% 4cl.....	21.00

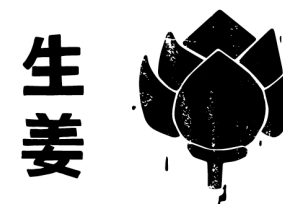
OBSTBRAND

CALVADOS VSOP MORIN 40% 2cl....	8.50
HUMBEL VIEILLE PRUNE 40% 2cl.....	9.00
HUMBEL VIELLE POIRE 43% 2cl.....	9.00
HUMBEL QUITTE 43% 2cl.....	9.00
HUMBEL ZWETSCHGE 40% 2cl.....	8.50
FASSBIND KIRSCH 41% 2cl.....	8.50
GRAFENSTEINER APFELBRAND 41% 2cl.	8.50
ERISMANN ORANGENLIKÖR 35% 2cl. .	8.50

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



SAKE IM GLAS

INATAHIME RYOKAN 13cl..... 12.50
 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..... 12.50
 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.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.



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.

DAIHOJU 13 cl..... 16.00
 JUNMAI DAIGINJO, KONISHI (ITAMI, HYOGO)
 16.5%
 Die Kombination von dem speziellen Yamadanishiki-Reis und dem frischen Wasser aus Itami in der Präfektur Hyogo verleiht dem Daihoju einen komplex mild- süßlich fruchtigen Geschmack im Gaumen. Er duftet aromatisch nach dezenten Zitrus-Noten mit einem Hauch von Würze.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



SAKE

ITAMI MOROHAKU dl FI
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

生姜



JAPANESE COCKTAILS

GINGER DRINK 11.00
Sake, Ingwersirup, Prosecco

UMESHU LOVE 12.00
Pflaumenwein, Prosecco

SAKE GIMLET 14.00
Sake, Zuckersirup, Zitrone

SAKETINI 16.00
Sake, Noilly Prat, Gurke

SAKE HIGHBALL 16.00
Sake, Ginger, Gurke, Ginger Ale

SHISO SMASH 16.00
Gin, Zitrone, Zuckersirup, Shiso

IMPERIAL TOKYO 16.00
Vermouth, Gin, Sake, Maraschino

CLASSIC COCKTAILS

AMERICANO 14.00
Campari, Vermouth Rosso, Soda

NEGRONI 14.00
Gin, Vermouth Rosso, Campari

DRY MARTINI 16.00
Noilly Prat, Gin oder Wodka

COSMOPOLITAN 16.00
Wodka, Triple sec, Cranberrysaft

PIMM'S NO.1 13.00
Pimms, Ginger Ale oder Citro

BLOODY MARY 16.00
Wodka, Tomatensaft, Tabasco

KRÄUTER/ LIKÖR

AMARETTO 4cl 8.50
AVERNA 29% 4cl 8.00

CYNAR 4cl 16.5% 4cl 7.50
BRAULIO 21% 4cl 8.50

RAMAZOTTI 30% 4cl 8.50
FRANGELICO 4cl 9.00

KALUHA 20% 4cl 8.00
BAILEYS 17% 4cl 8.50

SOURS

AMARETTO 15.00
PISCO 40% 15.00

APÉROL 11%. 15.00
WHISKEY 15.00

VIRGIN COCKTAILS

FLORIDA 8.50
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

SHIRLEY TEMPLE 8.50
Citro, Ginger Ale, Grenadine

GREEN LEAVES 9.50
Minzeblätter, Minzesirup, Tonic, Mineral

IPANEMA 9.50
Limette, Ginger-Limonade

SAKEBAR /
RESTAURANT

Ginger

生姜



WEISSWEINE

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

ÖSTERREICH, KREMSTAL DAC		
KREMSEER 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

生姜



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 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	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.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



CHU HAI

- YUZU HACHIMITSU 30 cl 8.50
Soda, Yuzu, Shochu (25%)
- CRIMSON GLORY VINE 30 cl 8.50
Soda, Traubensaft, Shochu (25%)
- OKINAWA PINEAPPLE 30 cl 8.50
Soda, Ananassaft, Shochu (25%)
- UME CHU HAI 30 cl 9.50
Soda, Pflaumenwein, Shochu (25%)



UMESHU

- | | | |
|------------------------|-------|-------|
| | dl | Fl |
| 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.

SHOCHU

- TANUSHIMARU 8 cl 12.00
Reis
- TOKI NO CHOETSU VENTO 8 cl 9.00
Gerste
- TOKI NO CHOETSU SUPER IORE 8cl . .16.00
10 years Barrique, Gerste

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



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

- KIRIN STANGE 30 cl 5.50
- 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

APÉRO

- PROSECCO 1 dl 9.00
- CHAMPAGNER 1 dl 15.00
- SLOE BERRY 14.00
Sloe Gin, Tonic, Cocktailkirsche
- APÉROL SPRITZ 1.5 dl 12.00
- CAMPARI 4 cl 7.50
- MARTINI BIANCO 4 cl 7.50
- RICARD PASTIS 4 cl 9.00

GINGER DRINK

- SAKE, INGVERSIRUP, PROSECCO 11.00

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.