



KAFFEE / TEE

GINGERTEE	6.00
BANCHA 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
DIV. FRUCHTSÄFTE 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	

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
HITACHINO WHITE ALE 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

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.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



ROTWEINE

SCHWEIZ, WÜRENLINGEN

HÖLL AOC 61.00

Sternen

Pinot Noir, 2013

ÖSTERREICH, BURGENLAND

BLAUFRÄNKISCH NEUBURG 63.00

Neusiedl am See

Blaufränkisch, 2012

FRANKREICH, RHONE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC . . .145.00

RESERVE

Le Clos du Caillou, Chemin St Dominique

Grenache, Mourvèdre 2011

MORGON AOC 58.00

Jean Foillard, Morgon

Gamay 2012

ITALIEN, TOSKANA

CIFRA 67.00

Duemani

Cabernet Franc, 2015

SPANIEN, LAGUARDIA

EL PUNTIDO 119.00

Viñedos de Paganos

Tempranillo, 2010

WEISSWEINE

SCHWEIZ, MARTIGNY

PETITE ARVINE AOC 79.00

Gérald Besse

Petite Arvine, 2015

ÖSTERREICH, WACHAU

„BRANDSTATT HIRSCH“ 77.00

Sighardt Donabaum

Weisser Burgunder, 2016

DEUTSCHLAND, NAHE

Weissburgunder56.00

Gut Hermannsberg

Weisser Burgunder, 2016

FRANKREICH, LOIRE

LA COULÉE DE SERRANT 130.00

Nicolas Joly, Savennières

Chenin Blanc, 2011

SANCERRE „LES GRANDMONTAINS“ . . .75.00

Laporte

Sauvignon blanc, 2016

UNGARN, TOKAJ

HIDDEN TREASURES68.00

Moric, A. Homonna

Furmint, 2015

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst.



ORANGE WEINE

ITALIEN, SIZILIEN
SP68 BIANCO, TERRE SICILIANE
IGT OCCHIPINTI 72.00
Occhipinti, Vittoria
Albanello, Moscato d'Alessandria, 2015

ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK
GRÄFIN 82.00
Weingut Muster, Leutschach
Sauvignon blanc, 2013

SCHWEIZ, SCHAFFHAUSEN
KLETTGAU AMPHORE AOC 116.00
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

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.

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.



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

SPANIEN PENEDÈS

CAVA GRAN RESERVA

III Lustrós DO

Flasche. 95.00

Gramona, St Sadurní d'Anoia

Xarel-lo, Macabeo

CAVA GRAN RESERVA

Celler Batlle DO

Flasche. 155.00

Gramona, St Sadurní d'Anoia

Xarel-lo, Macabeo

ROTWEINE OFFEN

dl

Fl

SCHWEIZ, SCHAFFHAUSEN

SPÄTLESE KLETTGAU . . . 10.00 . . . 70.00

Rötiberg Kellerei

Pinot Noir, 2015

FRANKREICH, BEAUJOLAIS

BROUILLY ACDESCOMBES..8.50. . . 61.00

Georges Descombes, Villié-Morgon

Gamay, 2015

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO

VENERO DO 9.90 . . . 69.00

Encina, Castrillo

Tempranillo, 2012

WEISSWEINE OFFEN

dl

Fl

SCHWEIZ, MORGES

LE CHAPITRE 8.80 . . . 63.00

GRAND CRU

Henri Cruchon

Chasselas, 2015

ÖSTERREICH, KREMSTAL DAC

KREMSEER WEINGÄRTEN. . 7.80 . . . 55.00

Weingut Schmid

Grüner Veltliner, 2016

ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK

KAARRIEGEL 10.50 . . . 76.00

Christof Heissenbergen

Sauvignon blanc, 2015

DEUTSCHLAND, MOSEL

BLAUSCHIEFER TROCKEN . . 8.20 . . . 57.00

Bastgen

Riesling, 2016

ITALIEN, LOMBARDEI

CURTEFRANCA DOC 8.50 . . . 61.00

Monzio Companioni

Chardonnay, Pinot Bianco, 2015

SPANIEN, RIOJA

La Bastid DO 7.50 . . . 53.00

Olivier Rivière

Viura, Malvasia, Garnacha blanca, 2016