

Ginger



IZAKAYA HÄPPCHEN

EDAMAME
Sojabohnen bestreut mit Meersalz
..... 11.00



KIMPIRA GOBO
gekochtes, eingelegtes Wurzelgemüse
..... 7.50



YAKIONIGIRI
2 gegrillte Soja- Reisbällchen
..... 6.00

YAKITORI
2 Pouletsplisse, Yakitori Sauce
..... 16.00

GINGER DRINK
SAKE, INGWERSIRUP, PROSECCO...12.00

WARME GERICHTE VON DER RESTAURANT KARTE

SARDINEN UME TEMPURA
Sardinen mit Pflaumenpaste und
Shiso im Teigmantel frittiert mit
Matcha Meersalz18.00



TORI MISO YAKI
Hühnerbrust in Miso mariniert
und gebraten, Radieschen Pickles
..... 23.00

CREAMED SCALLOP
Jakobsmuschel mit Tobiko, Enokii Pil-
zen, Cream Cheese und Knoblauch
gratiniert. 24.00

Ginger



KALTE GERICHTE VON DER RESTAURANT KARTE

BEEFTATAR HOTATEGAI
Rind, Soja-Honig Sauce, Jakobsmu-
schel, Zitronenzeste 26.00



EDAMAME TOFU
süss eingelegte Cherry Tomaten,
Aubergine und hausgemachter
Edamame Tofu 18.00

TELLER VON DER SUSHI BAR WÄHLEN SIE VOM KAITEN

- 1 FISCH SYMBOL 9.00
- 2 FISCH SYMBOL 11.00
- 3 FISCH SYMBOL 13.00
- 4 FISCH SYMBOL 18.00
- 5 FISCH SYMBOL 23.00
- 6 FISCH SYMBOL 25.00

DESSERT

TEMPURA GLACE
Grünteeglace frittiert 6.50

SESAMPUDDING
mit Ahornsirup 13.00

CHEESECAKE
mit Waldbeeren-Sauce 14.00

MATCHA BROWNIE
mit Tempura Banane 13.00

VERTRAUEN

Eine ethisch zweifelsfreie Qualität
des Angebots ist für uns Ehrensache.
Wir verarbeiten nur Fisch von Part-
nern, die uns zertifizierte Fangmetho-
den garantieren.
Wir beziehen unser Fleisch vorwiegend
aus Schweizer Betrieben und entschei-
den 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 MAKRELENFILET: Niederlande, Wildfang,
MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Niederlande, MSC zertifiziert
LACHS: Norwegen LOUP DE MER: Griechenland DORADE: Griechenland
FORELLE: Schweiz SARDELLEN: Italien RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz