

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 ...14.00

WARME GERICHTE

VON DER RESTAURANT KARTE

GYOZA

Schwein oder Gemüse, Pak Choi,
Shiso-Öl 16.00



TORI KARAAGE

Poulet mit Knoblauch im Teigmantel
knusprig frittiert mit Soja- Chilisauc
..... 23.00

CREAMED SCALLOP

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

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Bei Bedarf informieren Sie sich bitte beim Service-
personal über die Allergene in unseren Gerichten.

Ginger



KALTE GERICHTE

VON DER RESTAURANT KARTE

TUNA ZUKE NORI

Thunfisch mariniert, Algensauce,
Avocado ... 25.00

EDAMAME TOFU

eingelegte Cherrytomaten, Aubergine.
..... 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

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert
KINGFISCH: Australien, Zucht, FOS zertifiziert CREVETTEN: Vietnam, Zucht, Golden Shrimp Label
SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert PULPO: Mittelmeer
MAKRELEFILET: Niederlande, Wildfang, MSC zertifiziert
JAKOBSMUSCHELN: Niederlande, MSC zertifiziert LACHS: Schottland LOUP DE MER: Griechenland
SARDINEN: Italien RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz RINDSLEBER: Schweiz

DESSERT

TEMPURA GLACE

Grünteeglace frittiert 6.50

SESAMPUDDING

mit Ahornsirup 13.00

CHEESECAKE

mit Waldbeeren-Sauce 14.00

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
entscheiden uns nach Möglichkeit für
saisonales Gemüse.