



Ginger



生姜

RUM

RYOMA 7 YO (JAPAN) 40% 4cl 21.00

OBSTBRAND

CALVADOS VSOP MORIN 40% 2cl 8.50
HUMBEL VIEILLE POMME 40% 2cl 9.00
HUMBEL VIELLE POIRE 43% 2cl 9.00
HUMBEL QUITTE 43% 2cl 9.00
HUMBEL WILLIAMS 40% 2cl 8.50
GRAFENSTEINER APFELBRAND 41% 2cl.8.50

KRÄUTER/ LIKÖR

AMARETTO 28% 4cl 8.50
CYNAR 4cl 16.5% 4cl 7.50
BRAULIO 21% 4cl 8.50
RAMAZOTTI 30% 4cl 8.50
FERNET BRANCA 28% 4cl 8.50
RICARD PASTIS 4 cl 9.00

WODKA

STOLICHNAYA RED (RU) 40% 4cl . . . 12.00
STOLICHNAYA ELITE(RU)40% 4cl . . 16.00
KETEL ONE (B) 40% 4cl 12.00
GREY GOOSE (F) 40% 4cl 16.00

GIN

BOMBAY (GB) 40% 4cl 10.00
HENDRICKS (SCO) 41.5% 4cl 14.00
GIN MARE 42.7% 4cl (ESP) 14.00
HAYMAN'S SLOE GIN (GB) 26% 4cl..12.50



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	23.00
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.

GELBFLOSSETHUNFISCH: 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 BONITO: Spanien SARDELLEN: Italien
 RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz, ENTE: Frankreich

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mwst.

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

TOKI NO CHOETSU VENTO 40% 8 cl	9.00
Gerste	
TOKI NO CHOETSU SUPERIORE 25% 8cl	16.00
10 years Barrique, Gerste	

WHISKEY, BOURBON & SINGLE MALT

AKASHI 40% 4cl	19.00
blended japanese 5 Jahre	
TOGOUCHI 40% 4cl	22.00
blended japanese 8 Jahre	
FOUR ROSES, BOURBON 40% 4cl . . .	10.00
TALISKER 10 YEARS 45,8% 4cl	15.00
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	24.00
Laddie sixteen	

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



SAKE

GEKKEIKAN DAIGINJÔ 86.00
DAIGINJÔ, GEKKEIKAN
(FUSHIMI, KYÔTO)
FL. 72cl / 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 Grapefruite.

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.

NOUVELLE 85.00
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.

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 29.00
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.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



KAFFEE / TEE

KAFFEE / ESPRESSO 4.50
ESPRESSO DOPPIO 6.00
GINGERTEE 7.00
BANCHA GRÜNTEE 7.00
HOJICHA BRAUNTEE 7.00
GENMAICHA 7.00

MINERAL

SEICHA MATCHA LIMETTE 33 cl 6.00
ZOBO GINGER LIMONADE 27,5 cl . . . 6.00
COCA COLA / ZERO 33 cl 5.50
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 4.50

EISTEE HAUSGEMACHT

GENMAICHA EISTEE 30 cl 5.50
ohne Zucker
ROOIBOS EISTEE 30 cl 5.50
mit Stevia

BIER

KIRIN STANGE 30 cl 6.00
ASAHI 33 cl 7.50
SAPPORO 65 cl 11.00
AMBOSS BLOND 33 cl 7.00
LEERMOND (alkoholfrei) 33 cl 7.00

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



GINGER DRINK
SAKE, INGWERSIRUP, PROSECCO 12.00

COCKTAILS

UMESHU LOVE 12.00
Pflaumenwein, Prosecco

SAKETINI 14.00
Sake, Noilly Prat, Gurke

SHISO SMASH 16.00
Gin, Zitrone, Zuckersirup, Shiso

IMPERIAL TOKYO 16.00
Vermouth, Gin, Sake, Maraschino

GRAN YANNICK 14.00
Gin, Gran Classico, Rosato

NEGRONI 14.00
Gin, Vermouth Rosso, Campari

SLOE BERRY 14.00
Sloe Gin, Tonic, Cocktailkirsche

VIRGIN COCKTAILS

GREEN LEAVES 12.00
Minzeblätter, Minzesirup, Tonic, Mineral

IPANEMA 12.00
Limette, Ginger-Limonade

APÉRO

KIRSCHBLÜTE SPRITZ 12.00

APÉROL SPRITZ 12.00

GESPRITZER WEISSWEIN 8.50

CAMPARI 4 cl 7.50

MARTINI BIANCO 4 cl 7.50

CHU HAI

YUZU CHU HAI 30 cl 8.50
Soda, Yuzu, Shochu (25%)

UME CHU HAI 30 cl 9.50
Soda, Pflaumenwein, Shochu (25%)



SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



かんぱい!

KIKI SAKE 10.00 CHF
Degu Set



SAKE

MASUMI GOLD 24.00
FI 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 42.00
TAKARA (USA), FI. 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)
FI. 30 cl / 15.5 %

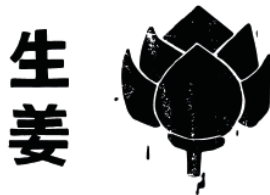
Der Shirayuki Akafuji besitzt einen runden Körper. Die Nase dieses komplexen Junmai weist Noten von weisser Schokolade, Caramel und Vanille, kombiniert mit ein wenig Zitrusfrucht auf. Der Abgang ist lang anhaltend und eher trocken.

OOTEGARA 68.00
JUNMAI DAIGINJÔ, KONISHI (ITAMI, HYÔGO), FI. 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 76.00
JUNMAI, KIKU MASAMUNE (KOBE, HYOGO)
FI. 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 trockenen, leicht harzigen Abgang. Wunderbar als Apéro oder Sushi-Begleiter.



SAKE IM GLAS / SOSOGI KOBOSHI

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.

INATAHIME RYOKAN 13 cl 13.50
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 13.50
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.

DAIHOJU 13 cl 18.00
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.

SAKE OFFEN PER DL

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. 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



CHAMPAGNER

FRANKREICH, CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON BRUT
Flasche 126.00
Magnum 245.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ
Flasche 145.00
Magnum 280.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

CHARTOGNE - TAILLET CUVÉE
SAINTE ANNE BRUT AOC
Flasche 87.00
Chardonnay, Pinot Noir

SCHAUMWEINE

ITALIEN, VENETO
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Di Valdobbiadene, Brut
dl 9.00
Flasche. 63.00
Althea Confin / Glera, 2016

FRANKREICH, ALSACE
DOMAINE GESCHICKT
Crémant d'Alsace, Brut
dl 12.00
Flasche. 84.00
Riesling, Auxerrois

CAVA GRAN RESERVA
Celler Batlle DO
Flasche. 155.00
Gramona, St Sadurní d'Anoia
Xarel-lo, Macabeo



ROSÉ WEIN

	FI
SCHWEIZ, FLÄSCH	
FLÄSCHER ROSÉ AOC	59.00
Weingut Familie Hansruedi Adank	
Pinot Noir, 2017	

ORANGE WEINE

ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK	
GRÄFIN	82.00
Weingut Muster, Leutschach	
Sauvignon blanc, 2015	

SCHWEIZ, SCHAFFHAUSEN	
KLETTGAU AMPHORE AOC	68.00
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.



WEISSWEINE

SCHWEIZ, MARTIGNY	
PETITE ARVINE AOC	79.00
Gérald Besse	
Petite Arvine, 2017	

ÖSTERREICH, WACHAU	
„BRANDSTATT HIRSCH“	77.00
Sighardt Donabaum	
Riesling, 2015	

DEUTSCHLAND, NAHE	
Weissburgunder	56.00
Gut Hermannsberg	
Weisser Burgunder, 2017	

FRANKREICH, LOIRE	
SANCERRE „LES GRANDMONTAINS“ . . .	75.00
Laporte	
Sauvignon blanc, 2017	

SPANIEN, RIOJA	
La Bastid DO	70.00
Olivier Rivière	
Viura, Malvasia, Garnacha blanca, 2017	

ROTWEINE

SCHWEIZ, KLETTGAU	
KLETTGAU AOC	72.00
Markus Ruch	
Pinot Noir, 2016	

ÖSTERREICH, GÖTTLESBRUNN	
CARNUNTUM CUVÉE	58.00
Weingut Netzl	
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, 2015	

FRANKREICH, BURGUND	
CLOS DE ROY	90.00
Sylvain Pataille	
Pinot Noir, 2012	

SPANIEN KATALONIEN	
BISUMOLL ISAMSO CAN'ESTRUC .	89.00
Uvas Felices, Catalunya	
Sumoll, Curiñena, 2017	

ITALIEN, TOSKANA	
CIFRA	67.00
Duemani	
Cabernet Franc, 2016	

UNGARN, TOKAJ	
HIDDEN TREASURES	68.00
Moric, A. Homonna	
Furmint, 2017	