

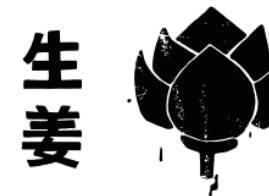
SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger



KAFFEE / TEE

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

MINERAL

SEICHA MATCHA LIMETTE 33 cl	6.00
ZOBO GINGER LIMONADE 27,5 cl	6.00
COCA COLA / ZERO 33 cl	5.00
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	5.50
ASAHI 33 cl	7.00
HITACHINO AMBER BEER 33 cl	7.50
SAPPORO 65 cl	11.00
AMBOSS BLOND 33 cl	6.50
LEERMOND (alkoholfrei) 33 cl	7.00

UMESHU

	dl	Fl
OHAKU UMESHU	10.50	76.00
PFLAUMENWEIN, BENIOTOME (KURUME, FUKUOKA)	Fl. 72cl	18%

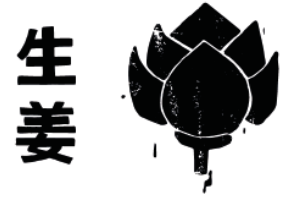
Die Basis des Ohako Umeshu ist Sesam Shochu. Die Nase erinnert an Marzipan und Amaretto. Die Verarbeitung von Gojiro-Pflaumen aus der Provinz Kishu führt zu einem komplexen, würzig-süssen Pflaumen-Aroma.

SHOCHU

TOKI NO CHOETSU VENTO 8 cl	9.00
Gerste	
TOKI NO CHOETSU SUPER IORE 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	



RUM

RYOMA 7 YO (JAPAN) 40% 4cl	21.00
HAVANNA CLUB 3 (CUB) 40% 4cl	9.50
HAVANNA CLUB 7 (CUB) 40% 4cl	14.00

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
CYNAR 4cl	7.50
RICARD PASTIS 4cl	9.00

WODKA

STOLICHNAYA RED (RU) 40% 4cl	10.00
STOLICHNAYA ELITE (RU) 40% 4cl	16.00
KETEL ONE (B) 40% 4cl	12.00
GREY GOOSE (F) 40% 4cl	14.00

GIN

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

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mwst.

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.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



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
PROSECCO SUPERIORE DOCG

Di Valdobbiadene Brut	
dl	9.00
Flasche.	63.00
Althea Confin / Glera, 2016	

SCHWEIZ, FLÄSCH
BLANC DE NOIR BRUT

Handgerüttelt	
Flasche.	95.00
Weingut Familie Hansruedi Adank Pinot Noir	

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

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mwst.

SAKEBAR/
RESTAURANT

Ginger

生姜



かんぱい!

SAKE DEGU SET 10.00 CHF



SAKE

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 42.00
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 68.00
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 76.00
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 trockenen, leicht harzigen Abgang. Wunderbar als Apéro oder Sushi-Begleiter.

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 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.

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 DAIGINJO, OINATA HONTEN
(YONAGO, TOTORI) Fl. 50 cl / 9%

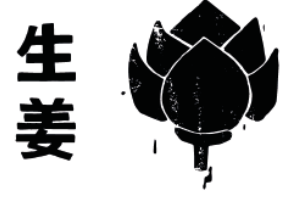
Der Iku's Shiro ist ein süsser und süffiger Junmai Daiginjo. Er erinnert stark an saftige Äpfel, mit Aromen von Birne, Vanilleschote, weisser Schokolade und Holunder.

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



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

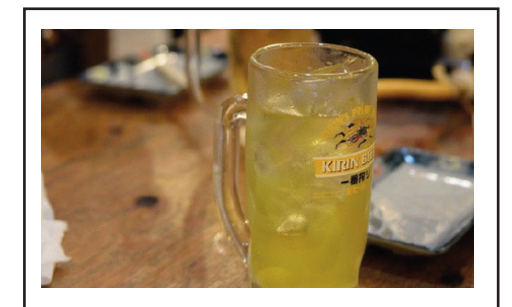
GREEN LEAVES 9.50
Minzeblätter, Minzesirup, Tonic, Mineral
IPANEMA 9.50
Limette, Ginger-Limonade

APÉRO

KIRSCHBLÜTE SPRITZ 12.00
APÉROL SPRITZ 12.00
GESPRITZER WEISSWEIN 8.50
CAMPARI 4 cl 7.50
MARTINI BIANCO 4 cl 7.50

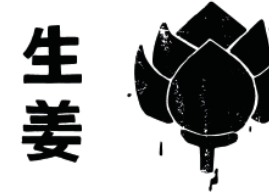
CHU HAI

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





	WEISSWEINE OFFEN	dl	Fl
	SCHWEIZ, MORGES		
	LE CHAPITRE	8.80	63.00
	GRAND CRU		
	Henri Cruchon		
	Chasselas, 2016		
	ÖSTERREICH, KREMSTAL DAC		
	BOGNERGASSE	8.00	56.00
	Weingut Schmid		
	Grüner Veltliner, 2017		
	ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK		
	JAKOBI	8.50	61.00
	Weingut Gross		
	Sauvignon blanc, 2015		
	DEUTSCHLAND, MOSEL		
	RIESLING TROCKEN	8.00	56.00
	Weingut geheimer Rat, Bassermann Jordan		
	Riesling, 2016		
	ITALIEN, LOMBARDEI		
	CURTEFRANCA DOC	8.50	61.00
	Monzio Companioni		
	Chardonnay, Pinot Bianco, 2017		
	ITALIEN, SIZILIEN		
	SP68 BIANCO, TERRE SICILIANE		
	IGT OCCHIPINTI	10.20	72.00
	Occhipinti, Vittoria		
	Albanello, Moscato d'Alessandria, 2016		
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, 2016			
SPANIEN, RIBERA DEL DUERO			
VENERO DO	9.80	69.00	
Encina, Castrillo			
Tempranillo, 2012			



	ROTWEINE
SCHWEIZ, WÜRENLINGEN	
HÖLL AOC	61.00
Sternen	
Pinot Noir, 2013	
ÖSTERREICH, GÖTTLESBRUNN	
CARNUNTUM CUVÉE	58.00
Weingut Netzl	
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, 2015	
FRANKREICH, BURGUND	
LES LONGEROIES AOC	95.00
Sylvain Pataille	
Pinot Noir, 2012	
MORGON AOC.	58.00
Jean Foillard, Morgon	
Gamay, 2012	
ITALIEN, TOSKANA	
CIFRA	67.00
Duemani	
Cabernet Franc, 2016	
SPANIEN, YECLA	
VERDUGO DO.	118.00
Verdugo Vinery	
Monastrell, 2012	
	WEISSWEINE
SCHWEIZ, MARTIGNY	
PETITE ARVINE AOC	79.00
Gérald Besse	
Petite Arvine, 2016	
ÖSTERREICH, WACHAU	
„BRANDSTATT HIRSCH“	77.00
Sighardt Donabaum	
Riesling, 2014	
DEUTSCHLAND, NAHE	
Weissburgunder	56.00
Gut Hermannsberg	
Weisser Burgunder, 2016	
FRANKREICH, LOIRE	
SANCERRE „LES GRANDMONTAINS“	75.00
Laporte	
Sauvignon blanc, 2016	
SPANIEN, RIOJA	
La Bastid DO	70.00
Olivier Rivière	
Viura, Malvasia, Garnacha blanca, 2016	
UNGARN, TOKAJ	
HIDDEN TREASURES	68.00
Moric, A. Homonna	
Furmint, 2015	



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

	dl	Fl
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 mit einem Verdejo.



ROSÉ WEIN

	dl	Fl
SCHWEIZ, FLÄSCH FLÄSCHER ROSÉ AOC . . .	8.40	59.00

Weingut Familie Hansruedi Adank
 Pinot Noir, 2017

ORANGE WEINE

ÖSTERREICH, SÜDSTEIERMARK GRÄFIN	82.00
---	-------

Weingut Muster, Leutschach
 Sauvignon blanc, 2014

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.