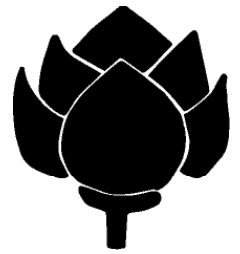


Ginger

生姜



GINGER MENU

für 2 Personen

..... 1 3 4 . 0 0

SAKIZUKE

Chef- Spezial

BEEFTATAR UNI

Tatar vom Rind an Soja-Honig Sauce
mit Seeigel

EDAMAME TOFU

süss eingelegte Cherry Tomaten, Aubergine und
hausgemachter Edamame Tofu

IKA UME

in Pflaumensauce mariniertes Tintenfisch Sashimi
mit Fenchel und Shisostreifen

CRISPY MISO CHICKEN

mit Miso marinierte Pouletbrust knusprig gebraten,
und Radieschen Pickles

SESAM FORELLE

Schweizer Forellenfilet gebraten in
knusprigen Sesammantel, mit Lotuswurzel
und marinierten Lauchstreifen

DORADE OCHAZUKE

Dorade auf Reis, mit heissem Dashi übergossen

SUSHI PLATTEN

SMALL

Sashimi gemischt,
4 Nigiri, 4 Uramaki,
6 Hosomaki

..... 7 5 . 0 0

MEDIUM

Sashimi gemischt,
12 Nigiri, 8 Uramaki,
6 Hosomaki

..... 1 4 9 . 0 0

LARGE

Sashimi gemischt,
16 Nigiri, 12 Uramaki,
12 Hosomaki

..... 2 1 8 . 0 0

URAMAKI PLATTE

12 Uramaki
(4 Salmonskin, 4 Tobiko Kani,
4 Tempura Ebi)

..... 4 4 . 0 0

DESSERT

SESAMPUDDING

mit Ahornsirup

CHEESECAKE

mit Himbeer-Sauce

MATCHA BROWNIE

mit Tempura Banane

..... 1 3 . 0 0

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 immer 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 FORELLE: Schweiz SARDELLEN: Italien
RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz

Ginger



MISOSUPPE

Fischsud und Sojabohnenpaste, mit Tofu,
Frühlingszwiebeln und Algen
..... 9 . 0 0

WARME GERICHTE

SARDINEN UME TEMPURA

Sardinen mit Pflaumenpaste und Shiso im
Teigmantel frittiert mit Matcha Meersalz
..... 1 8 . 0 0

CRISPY MISO CHICKEN

Mit Miso marinierte Pouletbrust knusprig gebraten,
und Radieschen Pickles
..... 2 3 . 0 0

KARDAMON TOFU

Frittierter Seidentofu, eingewickelt in knusprigem
Kardamonmantel, an Sesam-Limetten Sauce
..... 1 8 . 0 0

SESAM FORELLE

Schweizer Forellenfilet gebraten in
knusprigem Sesammantel, mit Lotuswurzel
und marinierten Lauchstreifen
..... 2 5 . 0 0

CREAMED SCALLOP

Jakobsmuschel mit Tobiko, Enokii Pilzen,
Cream Cheese und Knoblauch gratiniert
..... 2 3 . 0 0

DORADE OCHAZUKE

Dorade auf Reis, mit heissem Dashi übergossen
..... 2 5 . 0 0

RINDSFILET GEBRATEN

mit Ponzusauce und Enokii Pilzen
..... 2 5 . 0 0

TEMPURA

Shrimp, Fisch und Saisongemüse
im japanischen Teigmantel frittiert
..... 2 3 . 0 0

GEMISCHTER ALGENSALAT

mit Ginger-Salat Dressing
..... 1 1 . 0 0

KALTE GERICHTE

SCHARFES LOUP DE MER CARPACCIO

Wolfsbarsch an Chili-Sesamsauce
..... 2 3 . 0 0

BEEFTATAR UNI

Tatar vom Rind an Soja-Honig Sauce
mit Seeigel
..... 2 5 . 0 0

EDAMAME TOFU

süss eingelegte Cherry Tomaten, Aubergine
und hausgemachter Edamame Tofu
..... 1 8 . 0 0

SABA SASHIMI

Sashimi von der Makrele mit gerösteten
Nüssen, Brunnenkresse und Yuzu Dressing
..... 2 3 . 0 0

HAMACHI CEVICHE

Königmakrele, Kumquat, Cherry Tomaten, Gurke,
Peperoni, Sellerie, Zwiebeln und Dill an
Orangen- Limettensauce
..... 2 5 . 0 0

ASPARGUS NATO WASABI

grüne Spargeln mit fermentierten Sojabohnen
und Lachsrogen an Wasabi-Pfeffersauce
..... 1 8 . 0 0

IKA UME

in Plumensauce mariniertes Tintenfisch Sashimi
mit Fenchel und Shisostreifen
..... 2 0 . 0 0

MENTAIKO SOMEN

Somen Spaghetti mit spicy Tobiko- Mentaiko Butter-
sauce und crispy Noristreifen
..... 2 0 . 0 0

SASHIMI VARIATION

verschiedene Fische von japanischer
Meisterhand geschnitten
..... 2 5 . 0 0