

GINGER MENU

Es wird Ihnen ein auserwähltes Menu mit verschiedenen warmen und kalten Tellern in einer vom Chefkoch bestimmten Reihenfolge serviert. Lassen Sie sich von der Vielseitigkeit der japanischen Küche überzeugen.

MENU AOZORA

1 5 9 . 0 0

für 2 Personen

Kaiseki Box mit 9 kleinen Appetizer

3 kalte & 2 warme Gerichte und Glace nach Wahl

KAISEKI BOX

9 kleine Appetizer serviert in einer Holzbox
(53.00)

DO YOUR TEMAKI

Lachs, Thunfisch, Kingfish, Seeigel
können Sie selber in Nori wickeln
(23.00)

CHASHU KIZAMI WASABI

zart geschmorter Schweinebauch,
kalt serviert an süsslicher Sauce, mit frischen
Wasabi Streifen und Rotchabis
(20.00)

JAKOBS CARPACCIO

fein geschnittene Jackobsmuscheln auf
Gurkenbeet, bestäubt mit rotem Pfeffer
(23.00)

JAPANISCHE SOMMERROLLE

frittierter Lachs mit Avocado, Shiso und Minze mit
Reispapier umhüllt
(18.00)

HAMACHI KAMA

gegrillter Kingfish Kopf mit geraffelem Rettich mit Lime
(22.00)

KAISEKI BOX

9 kleine Appetizer in einer Holzbox
..... 5 3 . 0 0



MENU NOHARA

7 9 . 0 0

für 1 Person

2 kalte & 2 warme Gerichte und Glace nach Wahl

SHABUSHABU SALAT

gehobeltes Schweinefleisch mit frischem Blattsalat und
frittierten Reisnudeln an Sesamsauce (18.00)

RENKON MANJU

gebratene Lotuswurzel-, Edamame-, Shiitake- Bällchen,
im Bouillon mit Yuzu Pfeffer und Frühlingszwiebeln
(18.00)

KING OF THE FISH

knackiges Gemüse mit Shiso im Königsmakrelen-Sashimi
gerollt, garniert mit Kresse und Ponzu-Gelee
(23.00)

OCHAZUKE

gегartes Doradenfilet flambiert auf gebratenem Reis,
in warmem Dashisud
(23.00)

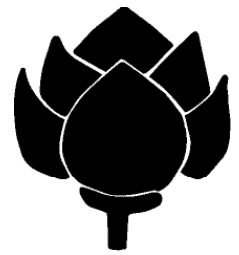
VERTRAUEN

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 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 RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz.

Ginger

生姜



KAISEKI BOX

9 kleine Appetizer serviert in
einer Holzbox

..... 5 3 . 0 0

KALTE GERICHTE

LOTUSWURZEL SALAT

an Sesamsauce

..... 1 1 . 0 0

SASHIMI VARIATION

verschiedene Fische von japanischer
Meisterhand geschnitten

..... 2 5 . 0 0

GEMISCHTER ALGENSALAT

mit japanischem Dressing

..... 1 1 . 0 0

SCHARFES LOUP DE MER

CARPACCIO

Wolfsbarsch an heisser
Chili-Sesamsauce

..... 2 3 . 0 0

WARME GERICHTE

MISOSUPPE

Fischsud und Sojabohnenpaste, mit
Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen

..... 9 . 0 0

TEMPURA

Shrimp, Fisch und Saisongemüse frit-
tiert in einem Teigmantel

..... 1 8 . 0 0

RINDSFILET

gebraten, an Ponzusauce

..... 2 5 . 0 0

FRITTIERTER SEIDENTOFU

eingewickelt in knusperigem
Kardamontmantel, an Sesam-Lime
Sauce

..... 1 8 . 0 0

CREAMED SCALLOP

Jakobsmuschel mit Tobiko, Enokii
Pilzen, Cream Cheese und einem
Hauch Knoblauch gratiniert

..... 2 3 . 0 0

2 YAKITORI

Schweizer Pouletspiesschen

..... 1 8 . 0 0

TEMPURA HOTATEGAI

Jakobsmuscheln, Speck und
Lotuswurzeln in japanischem
Teigmantel frittiert

..... 2 3 . 0 0

SUSHI 2 STK. NIGIRI

MAGURO_THUNFISCH

..... 1 3 . 0 0

HAMACHI_KÖNIGSMAKRELE

..... 1 3 . 0 0

EBI_SHRIMPS

..... 1 3 . 0 0

SABA_MAKRELE

..... 1 3 . 0 0

IKA_TINTENFISCH

..... 1 3 . 0 0

TAKO_PULPO

..... 1 3 . 0 0

SHAKE_LACHS

..... 1 3 . 0 0

KAIWARE_KRESSE

..... 1 1 . 0 0

INARI_TOFUTASCHE

..... 1 1 . 0 0

TAMAGO_OMELETTE

..... 1 3 . 0 0

SUSHI 4 STK. URAMAKI

TOBIKO KANI

Krabbe mit Avocado, bespickt mit
Flugfischeier

..... 1 3 . 0 0

SALMONSKIN

insideout Lachs, Avocado,
Salmonskin

..... 1 8 . 0 0

TEMPURA EBI

Shrimps, Gurken bespickt mit
Sesam

..... 1 3 . 0 0

SHISO VEGI

Gemüse, Omelette umwickelt mit
Shisoblatt

..... 1 3 . 0 0

SOFTSHELL CRAB

blaue Krabbe mit Avocado, Gurke
und Tobiko bespickt mit Sesam

..... 1 8 . 0 0

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

2 Portionen Sashimi,
16 Nigiri, 12 Uramaki,
12 Hosomaki

..... 2 1 8 . 0 0