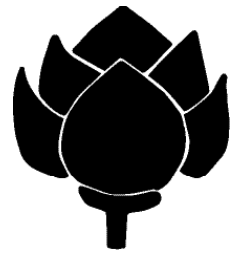


# Ginger

生姜



---

## GINGER MENU

..... 1 3 4 . 0 0

für 2 Personen

SAKIZUKE  
Chef- Spezial

JAPANISCHES BEEFTATAR  
Tatar vom Rind an Soja-Honig Sauce mit  
Jakobsmuscheln und Zitronenzesten Pickles

BONITO TATAKI  
Sashimi vom Bonito, kurz angebraten  
an Ponzu Dressing und Yuzu Kosho

SARDINEN UME TEMPURA  
Sardinen mit Pflaumenpaste und Shiso im japanischen  
Teigmantel frittiert mit Matcha Meersalz

FELCHENFILET KARASHI MISO  
schweizer Felchenfilet gebraten, mit scharf-süßer  
Senf-Miso Sauce und Stangensellerie

BUTABARA  
im Gemüsefond geschmorter Speck  
mit Kürbis und Maroni

SHAKE NO UNI  
Lachsfilet mit Seeigel gebraten, Karotten  
und Shiso-Julienne

---

## 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

FRÜCHTEGRATIN  
mit Grand Marnier  
..... 1 2 . 0 0

---

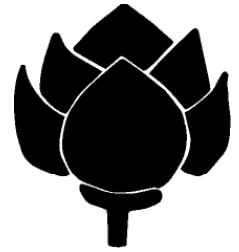
## VERTRAUEN

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 BONITO: Spanien SARDELLEN: Italien  
RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz

# Ginger

生姜




---

## GEMISCHTER ALGENSALAT

mit Ginger-Salat Dressing

..... 1 1 . 0 0

## MISOSUPPE

Fischsud und Sojabohnenpaste, mit Tofu,  
Frühlingszwiebeln und Algen

..... 9 . 0 0

---

## KALTE GERICHTE

### SCHARFES LOUP DE MER CARPACCIO

Wolfsbarsch an heisser Chili-Sesamsauce

..... 2 3 . 0 0

### JAPANISCHES BEEFTATAR

Tatar vom Rind an Soja-Honig Sauce mit  
Jakobsmuscheln und Zitronenzesten Pickles

..... 2 5 . 0 0

### TOFU KIMCHI

marinierter Tofu belegt mit scharf eingelegtem Kohl,  
Karotten und Okra

..... 1 8 . 0 0

### BONITO TATAKI

Sashimi vom Bonito, kurz angebraten  
an Ponzu Dressing und Yuzu Kosho

..... 2 0 . 0 0

### SALMON TATAR GRAPEFRUIT

roher Lachs mit Pinkgrapefruit und Ikura

..... 2 3 . 0 0

### HERBSTPILZ- SPINAT SALAT

lauwarme Pilze auf Salatspinat  
mit Yuzu Dressing und knusprige Noristreifen

..... 1 8 . 0 0

### SASHIMI VARIATION

verschiedene Fische von japanischer  
Meisterhand geschnitten

..... 2 5 . 0 0

---

## WARME GERICHTE

### SARDINEN UME TEMPURA

Sardinen mit Pflaumenpaste und Shiso im japanischen  
Teigmantel frittiert mit Matcha Meersalz

..... 1 8 . 0 0

### FILET VOM RIND

niedergar an Butter-Ponzusauce  
mit Süsskartoffel

..... 2 5 . 0 0

### KARDAMON TOFU

Frittierter Seidentofu, eingewickelt in knusperigem  
Karadamonmantel, an Sesam-Lime Sauce

..... 1 8 . 0 0

### FELCHENFILET KARASHI MISO

schweizer Felchenfilet gebraten, mit scharf-süsser  
Senf-Miso Sauce und Stangensellerie

..... 2 5 . 0 0

### CREAMED SCALLOP

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

..... 2 3 . 0 0

### SHAKE NO UNI

Lachsfilet mit Seeigel gebraten, Karotten  
und Shiso-Julienne

..... 2 5 . 0 0

### BUTABARA

im Gemüsefond geschmorter Speck  
mit Kürbis und Maroni

..... 2 3 . 0 0

### TEMPURA

Shrimp, Fisch und Saisongemüse frittiert  
in einem Teigmantel

..... 2 3 . 0 0