

Ginger



GINGER A LA CARTE

ALGENSALAT gemischt, Sesamdressing	1 1. 0 0
TUNA TIGERMILK Thunfisch, Leche de Tigre, karamelierte Kumquat	2 6. 0 0
KALBS LEBERPATÉ auf crispy Reis, mariniertes Kürbis	1 9. 0 0
HAMACHI TATAKI Kingfish, Ponzusauce, Yuzukosho, Shiso, süsse Zitronenzeste	2 6. 0 0
DO YOUR TEMAKI eingelegte Enokiipilze, Okra mit Ume, Sushireis, Noriblatt	1 6. 0 0
SASHIMI VARIATION Auswahl an verschiedenen Fischen	2 5. 0 0
MISOSUPPE Fischsud, Sojabohnenpaste, Tofu, Algen	9. 0 0
GYOZA EBI gefüllt mit Crevette, Spinat Sauce, Chiliöl	1 8. 0 0
ASARI SAKE Venusmuscheln im Dashi- Sakesud, Ramen, Pak Choi, Bonitoflocken	2 2. 0 0
SATO IMO MISO Tarowurzel frittiert, Miso, Limettenzesten	1 8. 0 0
KAMO YUZUKOSHO marinierte Entenbrust und Apfel, Yuzukosho Sauce	2 4. 0 0
ROTER SNAPPER gedämpft mit Eierschwämmen, Lauch, Sake	2 4. 0 0
ICHIJIKU TEMPURA frittierte Feigen mit Speck, Frischkäse, Matcha-Meersalz	1 6. 0 0
CREAMED OYSTERS Austern gratiniert mit Tobiko, Spinat, Knoblauch	2 2. 0 0
AKI NIKU Rindsfilet-Slices gebraten, Herbstpilze, Sesam-Chilisauce	2 8. 0 0
TEMPURA Shrimp, Fisch, Saisongemüse	2 5. 0 0

TASTING MENU FÜR 2 PERSONEN 1 6 4. 0 0

Appetizer „SAKIZUKE“

6 Gerichte aus der Karte:

SUSHI, TUNA TIGERMILK, LEBERPATÉ, ICHIJIKU TEMPURA, SNAPPER, AKI NIKU

2 MISO SUPPEN

SUSHI PLATTE SMALL Sashimi gemischt, 4 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki	7 5. 0 0
SUSHI PLATTE MEDIUM Sashimi gemischt, 12 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki	1 4 9. 0 0
SUSHI PLATTE LARGE Sashimi gemischt, 16 Nigiri, 12 Uramaki, 12 Hosomaki	2 1 8. 0 0
SUSHI PLATTE URAMAKI 12 Uramaki (Salmonskin, Tobiko Kani, Tempura Ebi)	4 4. 0 0

Ginger



GINGER DESSERT

SESAM PUDDING mit Ahornsirup	...	1 3. 0 0
CHEESECAKE mit Himbeer Sauce	...	14. 0 0
TEMPURA GLACE Grüntee	...	9. 0 0
2 MOCHI (JAP. REISKUCHEN)	...	9. 0 0
2 MOCHI ICE CREAM	...	9. 0 0

GLACE

Yuzu, Braunttee, Schwarzer Sesam, Grüntee, Sauerrahm,
Schoggi

1 KUGEL	4. 5 0
2 KUGELN	8. 0 0
3 KUGELN	12. 0 0
MIT SÜSSEN AZUKIBOHNEN	+2. 5 0

SHOCHU

SUPERIORE	16. 0 0
10 years Barrique, Gerste, Beniotome (Kurume, Fukuoka) 8cl / 25%		

UMESHU

OHAKO UMESHU	14. 0 0
Pflaumenwein, Beniotome (Kurume, Fukuoka) 10cl / 18%		

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 PULPO: Mittelmeer
 MAKRELENFILLET: Niederlande, Wildfang, MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Niederlande, MSC zertifiziert MUSCHELN: Italien
 LACHS: Schottland LOUP DE MER: Griechenland SNAPPER: mittlerer Westpazifik BLACKCOD: Nordostpazifik SARDINEN: Italien
 RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, ENTE: Polen KALBSLEBER: Schweiz