

Ginger



GINGER A LA CARTE

GEMISCHTER ALGENSALAT Haus Dressing	1 1. 0 0
LOUP DE MER CARPACCIO Wolfsbarsch, Chili-Sesamsauce	2 3. 0 0
BEEFTATAR HOTATEGAI Rind, Soja-Honig Sauce, Jakobsmuschel, Zitronenzeste	2 6. 0 0
EDAMAME TOFU hausgemachter Tofu, eingelegte Cherry Tomaten, Auberginen	1 8. 0 0
HAMACHI CEVICHE Königsmakrele, Kumquat, Gurke, Peperoni, Sellerie, Cherry Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Chili, Orangen-Limettensauce	2 5. 0 0
LACHS TATAKI MANGO Lachs angebraten, Jakobsmuschel, Cicorino Rosso, Mango Sauce, Knoblauch Chips	2 4. 0 0
IKA UME Sepia Sashimi mariniert, Pflaumensauce, Fenchel, Shisostreifen	2 0. 0 0
SASHIMI VARIATION Auswahl an verschiedenen Fischen	2 5. 0 0
MISOSUPPE Fischsud und Sojabohnenpaste, Tofu, Frühlingszwiebeln, Algen	9. 0 0
SARDINEN UME TEMPURA mit Pflaumenpaste, Shiso, Matcha Meersalz	1 8. 0 0
TORI MISO YAKI Hühnerbrust in Miso mariniert und gebraten, Radieschen Pickles	2 3. 0 0
BACALHAU Stockfisch, Okra, Lauch, Dashi-Sojasauce	2 4. 0 0
KARDAMON TOFU Seidentofu im Kardamonmantel frittiert, Sesam-Lime Sauce	1 8. 0 0
CREAMED SCALLOP Jakobsmuschel mit Tobiko, Enokii Pilzen, Cream Cheese und Knoblauch gratiniert	2 4. 0 0
TAKO TENTAKEL Arm vom Oktopus grilliert, Yuzu Kosho, Sellerie Püree	2 5. 0 0
TEMPURA Shrimp, Fisch und Saisongemüse	2 3. 0 0
RINDSFILET GEBRATEN an Ponzusauce	2 6. 0 0

TASTING MENU FÜR 2 PERSONEN 1 3 4. 0 0

Appetizer „Sakizuke“ und 6 Gerichte zusammengestellt aus unserer Karte

1 Beeftatar Hotategai, 1 Edamame Tofu, 1 Ika Ume, 1 Tori Miso Yaki, 1 Bacalhau, & 1 Tages Gericht

SUSHI PLATTE SMALL Sashimi gemischt, 4 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki	75. 0 0
SUSHI PLATTE MEDIUM Sashimi gemischt, 12 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki	149. 0 0
SUSHI PLATTE LARGE Sashimi gemischt, 16 Nigiri, 12 Uramaki, 12 Hosomaki	218. 0 0
SUSHI PLATTE URAMAKI 12 Uramaki (Salmonskin, Tobiko Kani, Tempura Ebi)	44. 0 0

Ginger



GINGER DESSERT

SESAM PUDDING mit Ahornsirup	13.00
CHEESECAKE mit Himbeer Sauce	14.00
TEMPURA GLACE Grüntee	6.50
MATCHA BROWNIE mit Tempura Banane	13.00
2 MOCHI (JAP. REISKUCHEN)	9.00
2 MOCHI ICE CREAM	9.00

GLACE VON SORBETTO

Ingwer-Limette, Schwarzer Sesam, Grüntee, Sauerrahm,
Schoggi, Wasabi, Monats-Spezial

1 KUGEL	4.50
2 KUGELN	8.00
3 KUGELN	12.00
MIT SÜSSEN AZUKIBOHNEN	+2.50

SHOCHU

SUPERIORE	16.00
10 years Barrique, Gerste, Beniotome (Kurume, Fukuoka) 8cl / 25%		
TOKI NO CHOETSU VENTO	9.00
Gerste, Beniotome (Kurume, Fukuoka) 8cl / 25%		

UMESHU

OHAKU UMESHU	10.50
Pflaumenwein, Beniotome (Kurume, Fukuoka) 10cl / 18%		

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
 CREVETTES: Vietnam, Zucht, Golden Shrimp Label SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert PULPO: Mittelmeer
 MAKRELENFILET: Niederlande, Wildfang, MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Niederlande, MSC zertifiziert
 LACHS: Norwegen LOUP DE MER: Griechenland DORADE: Griechenland STOCKFISCH: Nordost Atlantik SARDINEN: Italien
 RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz RINDSLEBER: Schweiz