

# Ginger



## GINGER A LA CARTE

GEMISCHTER ALGENSALAT Haus Dressing	.....	1 1. 0 0
LOUP DE MER CARPACCIO Wolfsbarsch, Chili-Sesamsauce	.....	2 3. 0 0
SCHWARZER& WEISSER SESAMTOFU hausgemacht, mit Avocado- Miso Crème	.....	1 8. 0 0
LACHS WANTAN marinierte Lachs Slices, knusprige Weizenblätter, Zitronen- Orangen Vinaigrette, Ikura	.....	2 4. 0 0
SPICY TUNA TATAR auf lauwarmem crispy Sushireis	.....	1 8. 0 0
SASHIMI VARIATION Auswahl an verschiedenen Fischen	.....	2 5. 0 0
HAMACHI CEVICHE Königsmakrele, Kumquat, Gurke, Peperoni, Sellerie, Cherry Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Chili, Orangen-Limettensauce	.....	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
DAIKON OKAYU flüssig gegarter Reis mit Crevette im Rettichring gedämpft	.....	2 0. 0 0
TEMPURA Shrimp, Fisch und Saisongemüse	.....	2 3. 0 0
TORI KARAAGE Poulet mit Knoblauch im Teigmantel frittiert, Soja- Chilisauce	.....	2 3. 0 0
SATSUMAIMO DANGO frittierte Süsskartoffelpüree Kugel mit Edamame& Lotuswurzel, dazu gemischte Herbstpilze im Dashifond	.....	1 8. 0 0
JAPANISCHE BOUILLABAISSE Mies- und Venusmuscheln, Dorade, Crevette, Tintenfisch, Koriander, Spinat, Chili, Knoblauch	.....	2 5. 0 0
KARDAMON TOFU Seidentofu im Kardamonmantel frittiert, Sesam-Lime Sauce	.....	1 8. 0 0
TAKO TENTAKEL Arm vom Oktopus grilliert, Yuzu Kosho, Sellerie Püree	.....	2 6. 0 0
CREAMED SCALLOP Jakobsmuschel mit Tobiko, Enokii Pilzen, Cream Cheese und Knoblauch gratiniert	.....	2 4. 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

Sushi, 1 Lachs Wantan, 1 Sesamtofu, 1 Daikon Okayu, 1 Tori Karaage, & 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 MIESMUSCHELN: Italien  
 LACHS: Schottland LOUP DE MER: Griechenland DORADE: Griechenland STOCKFISCH: Nordost Atlantik SARDINEN: Italien  
 RIND: Schweiz, POULET: Schweiz, SCHWEIN: Schweiz RINDSLEBER: Schweiz