

## A LA CARTE MENU

Mixed Pickles	10
Miso Suppe / Tofu / Frühlingszwiebeln / Wakame	9
Kabis Salat / Ingwer - Lime Dressing	10
Onsen-Ei / gemischte Pilze / Kartoffel - Trüffel - Espuma / Weisser Trüffel	29
Kingfish Ceviche / fermentierte Chilis / Edamame / Schalotten / Eigelb - Emulsion	28
Hausgemachter Tofu / Champignon - Soja - Ingwersauce	16
Tuna Tatar / Avocado / eingelegte Gurke / Kizami - Wasabi / Schnittlauch „something like a Sushiroll“	25
Sushi Reis / Nori / Lachs / Pickles / Mayo / Shichimi Sauce	16
Gepickelter Spencer Gulf Kingfish / grillierte Birne / Sellerie Chips	25
Grillierter Hokkaido Kürbis / fermentiertes Aprikosenpüree / Wurzelgemüse-Chips / eingelegte Shimeji - Pilze / Orangensauce	21
Grillierter Pulpo / Algen / Pimentos del Padron / fermentierter Rettich / Katsuobushi	26
Tori Kaarage - Frittiertes Hühnchen / Knoblauch - Mayo / Limetten - Ingwersauce	23
Rehrückenfilet / Auberginen-Kaviar / gebratene Pilze / Maroni / Orange	35
Wagyu Miyazaki A4 Entrecote / marinierte Aubergine	45
Loup de mer pochiert / Nori-Butter / süsse Miso / Wirz / Dashi	26
Sushiplatte / „Ginger Style“	75
hausgemachtes Eis	6
Lemoncurd / Yuzu Glace / White Chocolate Crumble	14
Cheesecake / Himbeer Sauce	14
2 Mochi Ice Cream	9

## TASTING MENU

**5 Gang pro Person 125**

vegetarisch 115

**Wine & Sake Flight 65**

Wir verarbeiten Fisch von Partnern, die uns zertifizierte Fangmethoden garantieren.  
Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus Schweizer Betrieben und entscheiden uns nach  
Möglichkeit immer für saisonales Gemüse.  
Bei Bedarf informieren wir Sie gerne über die Allergene in unseren Gerichten.

Herkunft Fleisch: Rind: Japan / Poulet: Schweiz / Reh: Österreich  
Herkunft Fisch: Gelbflossen-Thunfisch: Philippinen / Kingfish: Australien  
Lachs: Norwegen / Pulpo: Italien / Loup de mer: Griechenland