

A LA CARTE MENU

Miso Suppe / Tofu / Frühlingszwiebeln / Wakame	9
Sommer Salat / Ingwer - Lime Dressing	10
Loup de Mer / Nori Tempura / Kizami Wasabi / Avocado	16
Soba Nudeln / marinierte Aubergine / Zucchini / Kirschtomate	18
marinierter Pulpo / Yuzu - Gurke / Shiso	21
Tuna Tatar / Ikura / Schnittlauch / Yuzu - Dressing / Nori Tempura	25
Miso Aubergine / fermentierter Mango - Honig	18
Kingfish Aburi / eingelegte Frühlingszwiebeln	24
Chawan Mushi: Eierstich mit Pulpo / Krabbe / Edamame / Shiitake	22
Krabbe / Avocado / Gurke / gepickelter Daikon Rettich / Kräuteröl	27
Sommerrehrücken / Dashi - Süsskartoffel / Pfirsich / marinierter Frisée	32
Knollensellerie gekocht / Nashi - Gel / frischer Perigordtrüffel	29
Kabeljau gebraten / grüne Bohnen / Kefen / Bonitoflocken	26
Hummer / crispy Sushireis / Birnen Gel / Shiso / Sauerklee	32
Buta no Kakuni: Schweinebauch 48h gegart / Karashi Senf / Okra	23
Yakitori vom schweizer Huhn / Rhabarber Chutney / Maitake Pilz	25
Rindsfilet gebraten / japanische BBQ Sauce / Gurken - Sesam Salat	29
Wagyu Miyazaki A4 Entrecote 100g grilliert / BBQ Sauce / Gurken - Sesam Salat	75
Sushi Platte / „Ginger Style“	149
hausgemachtes Eis	6
Pflaumen Kompott / Cookie Crumble / Matcha / Pflaumen Eis	14
Panna Cotta / Zitronen - Ingwer - Shiso / Mango	14
Cheesecake / Himbeer Sauce	16
2 Mochi Ice Cream	9

TASTING MENU

5 Gang pro Person 125

mit Wagyu 165

vegetarisch 115

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: Irland, Japan / Poulet, Schwein: Schweiz / Reh: Österreich
Herkunft Fisch: Gelbflossen-Thunfisch: Philippinen / Kingfisch: Australien / Loup de Mer: Griechenland
Lachs: Norwegen / Pulpo: Italien / Hummer: Kanada / Krabbenfleisch: Kanada
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. in CHF