

# Ginger

## A LA CARTE MENU

Mixed Pickles	10
Miso Suppe / Tofu / Frühlingszwiebeln / Wakame	9
Kabis Salat / Ingwer - Lime Dressing	10
Kartoffel - Ajizuke Ei Salat / Yuzu / Shiso / Wasabi - Kräuteröl	16
hausgemachter Tofu / Champignon - Soja - Ingwersauce / Perigordtrüffel	22
Tuna Tatar / Wassermelone / Daikon / Miso - Eigelb Emulsion	25
„something like a Sushiroll“	16
Sushi Reis / Nori / karamelisierter Lachs / Pickles / Mayo / Shichimi Sauce	
gepickelter Spencer Gulf Kingfish Aburi / grillierte Birne / Sellerie Chips	25
Dashi - Kabis / Dukkah / Soja - Mirin - Knoblauch Sauce	18
Pulpo / Pimientos de Padron / Daikon / Sepia-Kartoffel-Espuma	26
Miéral Perlhuhn / Konbu - Shiitake Tapenade / Ingwer Shiitake	29
Wagyu Kagoshima A3 Entrecote / marinierte Auberginen	45
„catch of the day“ / täglich wechselndes Fischgericht	26
hausgemachtes Eis	6
Lemoncurd / Yuzu Glace / white Chocolate Crumble	14
Cheesecake / Himbeer Sauce	14
2 Mochi Ice Cream	9

## TASTING MENU

4 Gang pro Person 85  
6 Gang pro Person 130

vegetarisch 75 / 110

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 / Perlhuhn: Frankreich  
Herkunft Fisch: Gelbflossen-Thunfisch: Philippinen / Kingfisch: Australien  
Lachs: Norwegen / Pulpo: Italien

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. in CHF