

A LA CARTE MENU

Miso Suppe / Tofu / Frühlingszwiebeln / Wakame	9
Loup de Mer / Nori Tempura / Kizami Wasabi / Avocado	16
Pulpo Carpaccio / Birne / Ponzu Sauce / Finger Limes	23
Kingfish Carpaccio / geräucherte Randen / Yuzu Kosho / Mandarin Ponzu	24
Miso Aubergine / fermentierter Mango - Honig	18
Krabbe / Avocado / Gurke / gepickelter Daikon Rettich / Kräuteröl	27
Tuna Tatar / Ikura / Schnittlauch / Yuzu - Dressing / Nori Tempura	25
Randen geräuchert / Reispapier / gepickelte gelbe Randen	16
Rindsfilet Tataki / Ponzu / Kizami Wasabi / Zwiebel Crunch / rosa Pfeffer	29
Udon / gemischte Pilze / Dashi	23
gebratene Jakobsmuscheln / Shiitake / Tempura Enoki Pilz	22
Buta no Kakuni: Schweinebauch 48h gegart / Karashi Senf / Chinakohl	23
Zander gebraten / Meer - Spargeln / Fischrogen - Sakesauce / Schnittlauch	26
Schwarzwurzeln gebraten / Sesam Espuma / Schwarzwurzeln Chips	21
Hummer mit Trüffel - Butter Sauce / Algen	29
Wagyu Miyazaki A4 Entrecote 100g grilliert / Kombu - Shiitake Tapenade	75
Challans - Entenbrust gebraten / fermentiertes Knoblauch - Zwiebel - Miso Püree / Orangen - Sauce	32
Sushi Platte / „Ginger Style“	149
hausgemachtes Eis	6
Yuzu Curd / Cookie Crumble / Grüntee Eis	14
Quitten Mousse / Quitten - Kompott	14
Cheesecake / Himbeer Sauce	16
2 Mochi Ice Cream	9

TASTING MENU

5 Gang pro Person 130

mit Wagyu 170
vegetarisch 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: Irland, Japan / Poulet, Schwein: Schweiz / Ente: Frankreich
Herkunft Fisch: Gelbflossen-Thunfisch: Philippinen / Kingfisch: Australien / Zander: Estland
Lachs: Norwegen / Pulpo: Italien / Hummer: Kanada / Krabbenfleisch: Kanada / Jakobsmuschel: Holland
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. in CHF