

A LA CARTE MENU

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Miso Suppe / Tofu / Frühlingszwiebeln / Wakame | 9 |
| Loup de Mer / Nori Tempura / Kizami Wasabi / Avocado | 16 |
| Jakobsmuschel Carpaccio / Daikon - Rettich / Radieschen / Yuzu Sauce | 24 |
| Miso Aubergine / Mango - Honig Sauce | 18 |
| Kingfish Carpaccio / Yuzu Kosho / Mandarin Ponzu | 24 |
| Tuna Tatar / Ikura / Schnittlauch / Yuzu - Dressing / Nori Tempura | 25 |
| Onsen Ei / marinierter Spitzkabis / Shiso | 16 |
| Rindsfilet Tataki / Ponzu / Kizami Wasabi / Zwiebel Crunch / rosa Pfeffer | 29 |
| Seidentofu frittiert / gemischte Pilze / Dashi | 18 |
| creamy Scallop gratiniert: Jakobsmuschel / Tobiko / Enokii Pilze | 24 |
| Tori Kaarage - Frittiertes Hühnchen / Shichimi - Mayo / Wasabi - Sojasauce | 22 |
| Lachsfilet geröstet / Ikura / Shiitake Pilze / Dashi Dip | 26 |
| marinierter Pulpo Arm gebraten / Gurken - Daikon - Shiso - Salat | 24 |
| Rindsfilet gebraten / Kombu - Shiitake Tapenade | 29 |
| Buta no Kakuni: Schweinebauch 48h gegart / scharfer Senf / Chinakohl | 23 |
| Sushi Platte / „Ginger Style“ | 149 |
| Eis Kugel (Tagesangebot) | 5 |
| Eis mit Azukibohnen | + 2.50 |
| Quitten Mousse / Quitten - Kompott | 14 |
| Cheesecake / Himbeer Sauce | 16 |
| 2 Mochi Ice Cream | 9 |

TASTING MENU

5 Gang pro Person 120
vegetarisch 90

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 / Poulet, Schwein: Schweiz
Herkunft Fisch: Gelbflossen-Thunfisch: Philippinen / Kingfish: Australien / Lachs: Norwegen
Pulpo: Italien / Loup de Mer: Griechenland / Jakobsmuschel: Holland

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. in CHF