

## A LA CARTE MENU

Mixed Pickles	10
Miso Suppe / Tofu / Frühlingszwiebeln / Wakame	9
Kabis Salat / Ingwer - Lime Dressing	10
crispy Nori Tempura / Loup de Mer aburi / Kizamiwasabi - Avocado creme / Shiso	16
Kingfish Ceviche / fermentierte Chilis / Edamame / Schalotten / Eigelb - Emulsion	28
Salmon Tiradito: Lachs Sashimi / Passionsfrucht - Leche de Tigre / gerösteter Cancha - Mais / Shisokresse	23
Hausgemachter Tofu / Champignon - Soja - Ingwersauce	16
Tuna Tatar / Ikura / Yuzu - Mayo / Maniok - Chips	25
Onsen-Ei / gemischte Pilze / Kartoffel - Trüffel - Espuma / Weisser Trüffel	29
Grillierter Hokkaido Kürbis / fermentiertes Aprikosenpüree / Wurzelgemüse - Chips / eingelegte Shimeji - Pilze / Orangensauce	21
Grillierter Pulpo / Kartoffeln vom Albulathal / Aji Amarillo / Salsa Criolla	26
Tori Kaarage - Frittiertes Hühnchen / Knoblauch - Mayo / Limetten - Ingwersauce	23
Rehrückenfilet / Auberginen-Kaviar / gebratene Pilze / Maroni / Orange	35
Wagyu Miyazaki A4 Entrecote 50 gr. / marinierte Aubergine	45
Loup de Mer pochiert / Nori - Butter / süsse Miso / Wirz / Dashi	26
Sushiplatte / „Ginger Style“	149
hausgemachtes Eis	6
Lemoncurd / Yuzu Glace / White Chocolate Crumble	14
Vermicelle - Cake / Azuki / Haselnuss Crumble / karamalisierte Algen / Kumquat	16
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 / Kingfisch: Australien  
Lachs: Norwegen / Pulpo: Italien / Loup de mer: Griechenland