

## 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 Aburi / schwarzer Rettich / Wassermelonen Rettich / Yuzu	24
Baby - Lattich mariniert / Yuzu - Gel / Shiso / Senfkörner / Kräuter mayo	18
Krabbe / Avocado / Gurke / gepickelter Daikon Rettich / Kräuteröl	27
Tuna Tatar / Ikura / Schnittlauch / Yuzu - Dressing / Nori Tempura	25
Miso Aubergine / fermentierter Mango - Honig	18
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 / Okra	23
Hummer mit Trüffel - Butter Sauce / Algen	29
Onsen Ei / Steinpilze / Shimeji Pilze / Kartoffel Espuma / weisse Trüffel	29
Red Snapper gebraten / Blumenkohl - Katsuobushi Püree / Brunnenkresse	26
Wagyu Miyazaki A4 Entrecote 100g grilliert / Kombu - Shiitake Tapenade	75
Rehrückenfilet / Rotkraut auf japanische Art / Maroni / Pilze / Feigen	36
Sushi Platte / „Ginger Style“	149
hausgemachtes Eis	6
Feigen mariniert in Rosa Pfeffer / Kaki / Yuzu Eis	14
Maroni Mousse / Kaki - 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 / Reh: Österreich  
Herkunft Fisch: Gelbflossen-Thunfisch: Philippinen / Kingfish: Australien / Snapper: Mittelmeer  
Lachs: Norwegen / Pulpo: Italien / Hummer: Kanada / Krabbenfleisch: Kanada / Jakobsmuschel: Holland  
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. in CHF