Ginger

生姜

A LA CARTE MENU

MISOSUPPE Tofu / Frühlingszwiebeln / Wakame	9
CREMIGE SUPPE Steinpilze / Miso	12
OSHIZUSHI mit Unagi / Gurken / Limetten Zesten	26
GINGER MIX Gemüse Julienne: Karotten-Randen-Kohlrabi / Hausdressing / Wassermelonen-Rettich	12
THUNFISCH mariniert / Passionsfrucht-Ponzu Dressing / gepickelte gelbe Randen / Kaffir-Limette	26
KANISU SALAT Krabbenfleisch mit Dashi Essig / Mango / Yuzu Sirup / Grüne Chili	27
ABURI SCALLOP flambierte Jakobsmuschel / Lime Kaviar / Shiso / Ingwer-Öl	25
PULPO ARM gebraten / Spitzkohl / Dashi / hausgemachte Yuzu-Kosho Mayonnaise	26
NASU DENGAKU Aubergine mit Meyer-Lime Miso Paste / Pimientos de Padron / eingelegter Ingwer	20
KOUSHI HOHONIKU NIKOMI geschmorte Kalbsbäggli mit Sansho Pfeffer / Kombu-Soja Jus / Physalis	24
IWANA temperierter Saibling mit Wakame-Pesto / Saibling Rogen / Shiso / Tomaten-Algen-Dashi Schaum	25
ENTRECOTE mit Kombu-Shiitake Jus / Shimeji Pilze	30
SUSHI PLATTE small	75
SUSHI PLATTE medium	149
5 GANG MENU pro Person	100
VEGETARISCH pro Person	80

Unser Küchenteam hat freie Hand und serviert einen Auszug aus dem Menu.

Herkunft Fleisch / RIND, KALB, POULET: Schweiz
Herkunft Fisch / KRABBEN: (MSC) Kanada TINTENFISCH: Portugal JAKOBSMUSCHELN: Kanada SAIBLING: Schweiz
THUNFISCH (Wildfang, FOS zertifiziert): Philippinen

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % Mwst.