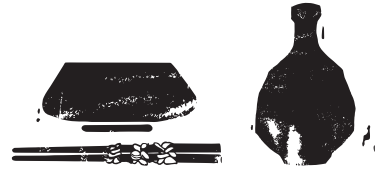


# Ginger Dinner Menu



---

## TASTING MENU PRO PERSON

Fisch und Fleisch

6 GANG MENU . . . . . 1 1 0 . 0 0

### AMUSE BOUCHE

Chef-Special

### EDAMAME-MISO SUPPE

mit Schnittlauch

### TUNA SASHIMI

mit Hijiki, grüner Chili, gepickelte gelbe Randen  
und Sudachi-Dashi Shoyu Dressing

### TSUKEMONO / BABY-SEPIA

Pickles: Radieschen, Wassermelonen Rettich,  
Lotuswurzel mit Yuzu-Shoyu, Topinambur mit Miso

sautierte Baby-Sepia mit Soja-Gewürz Mandeln,  
Schnittlauch, Kapuziner Kresse

### MAIS POULET

gebratene Mais Poulet Brust mit Barba di Frate,  
hausgemachtem Teriyaki-Jus, Chili, Röstzwiebeln

### POTATO SALAT / KOUSHI HOHONIKU

Kartoffeln, Gurken, Rübli, Ei, Mayonnaise,  
Schnittlauch und Sprossen Mix

Geschmorte Kalbsbäggli mit Sansho Pfeffer,  
Kombu-Shiitake Jus und Physalis

### MARRONI PANNACOTTA

mit Matchasauce und Streusel

---

## TASTING MENU PRO PERSON

vegetarisch

6 GANG MENU (v) . . . . . 9 5 . 0 0

### AMUSE BOUCHE

Chef-Special

### EDAMAME-MISO SUPPE

mit Schnittlauch

### VEGETARISCHE NIGIRI / TSUKEMONO

2 vegetarische Nigiri

Pickles: Radieschen, Wassermelonen Rettich,  
Lotuswurzel mit Yuzu-Shoyu, Topinambur mit Miso

### YAKI NASU

Aubergine aus dem Ofen,  
Soja-Yuzu Sauce, Shiso, Sesam,  
gepickelter Ingwer, Pimentos de Padron

### TOFU BRÛLÉE

Tofuwürfel, karamellierte Yuzu-Miso Paste,  
Romanesco, Schnittlauch, Kornblüten

### POTATO SALAT / GYOZA

Kartoffeln, Gurken, Rübli, Ei, Mayonnaise,  
Schnittlauch und Sprossen Mix

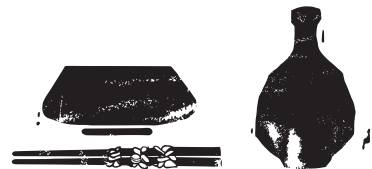
Tofu, Chinakohl, Ingwer,

Sesamöl und hausgemachte Yuzu Sauce

### CHEESCAKE

mit Himbeersauce

# Ginger Dinner Menu



Alle Gerichte werden in kleineren Portionen serviert.  
Unsere Empfehlung für 2 Personen sind 5 bis 6 Teller.

## KALTE GERICHTE

SHIRASU SALAT (v)  
Blattsalat mit Shirasu, Gemüse Julienne, Kombu, Shiso,  
Arare und Hausdressing  
..... 1 5 . 0 0

TUNA ODER LACHS SASHIMI  
wahlweise Tuna oder Lachs Sashimi  
mit Hijiki, grüner Chili, gepickelte gelbe Randen  
und Sudachi-Dashi Shoyu Dressing  
..... 2 6 . 0 0

LACHS HANDROLL (2 STK.) (v)  
Lachs mariniert mit Shichimi-Sesam-Soja,  
Ikura, Sushireis, Noriblatt, Gari  
..... 2 4 . 0 0

TSUKEMONO (v)  
Pickles: Radieschen, Wassermelonen Rettich,  
Lotuswurzel mit Yuzu-Shoyu, Topinambur mit Miso  
..... 1 5 . 0 0

JAPANISCHER KARTOFFELSALAT (v)  
Kartoffeln, Gurken, Rüebl, Ei, Mayonnaise,  
Schnittlauch und Sprossen Mix  
..... 1 3 . 0 0

GYUNIKU NIGIRI (2 STK.) (v)  
Rindfleisch Nigiri  
mit Kombu und geriebenem Ingwer  
..... 1 4 . 0 0

## SPECIALS

SUZUKI UROKO-YAKI  
knusprig gebratener Loup de Mer, Spinat,  
Cherrytomaten, Tomaten-Kombu-Dashi Saucen  
und Lime Kaviar  
..... 2 8 . 5 0

KOUSHI HOHONIKU  
Geschmorte Kalbsbäggli mit Sansho Pfeffer,  
Kombu-Shiitake Jus und Physalis  
..... 2 4 . 0 0

## WARME GERICHTE

TERIYAKI LACHSFILET  
gebratenes Lachsfilet mit hausgemachter Teriyaki  
Sauce, Rüeblisalat, Sesam, Schnittlauch  
..... 2 8 . 0 0

TOFU BRÛLÉE (v)  
Tofuwürfel, karamellierte Yuzu-Miso Paste,  
Romanesco, Schnittlauch, Kornblüten  
..... 2 1 . 5 0

MAIS POULET  
gebratene Mais Poulet Brust mit Barba di Frate,  
hausgemachtem Teriyaki-Jus, Chili, Röstzwiebeln  
..... 2 6 . 5 0

BABY-SEPIA  
sautierte Baby-Sepia mit Soja-Gewürz Mandeln,  
Schnittlauch, Kapuziner Kresse  
..... 2 6 . 0 0

ENTRECÔTE  
mit Sukiyaki Sauce, Zwiebeln, Rucola,  
Shimeji Pilzen, Eigelb  
..... 3 0 . 0 0

WILDWASSER CREVETTEN  
mit Shiso-Sesam Pesto,  
Snack Gurken und Trauben  
..... 2 7 . 0 0

ABURI HOTATE  
flambierte Jakobsmuscheln mit Lime Kaviar,  
gepickelte rote Zwiebeln, Spinat,  
Ingweröl und Dashi-Butter-Sauce  
..... 2 5 . 0 0

YAKI NASU (v)  
Aubergine aus dem Ofen, Soja-Yuzu Sauce,  
Shiso, Sesam, gepickelter Ingwer,  
Pimentos de Padron  
..... 2 0 . 0 0

HAUSGEMACHTE PORK ODER TOFU GYOZA (v)  
gefüllt mit Schweinefleisch oder Tofu, Chinakohl,  
Ingwer, Sesamöl und hausgemachter Yuzu Sauce  
..... 1 8 . 0 0

# Ginger Dinner Menu



---

## KLEINE SUPPEN

### MISOSUPPE (v)

mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen

..... 9 . 0 0

### EDAMAME-MISO SUPPE (v)

mit Schnittlauch

..... 1 2 . 0 0

---

## SUSHI PLATTEN

### SMALL (v)

Sashimi gemischt,

4 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki

..... 7 5 . 0 0

### MEDIUM

Sashimi gemischt,

12 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki

..... 1 4 9 . 0 0

(v) vegetarisch oder vegetarische Option erhältlich

---

## HERKUNFT

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert LACHS: Norwegen KINGFISH: Australien, Zucht, FOS zertifiziert  
WILDWASSERCREVETTEN: Argentinien POLPO: Marokko, Wildfang SHIRASU: China, Wildfang BABY-SEPIA: Italien, Wildfang  
SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Kanada, Wildfang  
LOUP DE MER: Griechenland RIND: Schweiz KALB: Schweiz MAISPOULET: Schweiz SCHWEIN: Schweiz