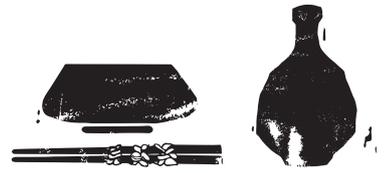


Ginger Dinner Menu



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, Rüebli, Ei, Mayonnaise,
Schnittlauch und Sprossen Mix

Geschmorter 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, Rüebli, Ei, Mayonnaise,
Schnittlauch und Sprossen Mix

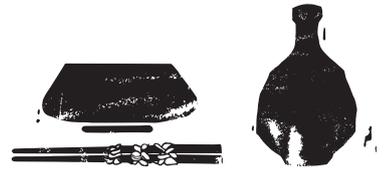
Tofu, Chinakohl, Ingwer,

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
Geschmorter 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