

# CRUDO

## MAGURO CEVICHE (G)

Roter Thunfisch, Shiso-Rocoto, gebrannte Avocado-Limette, Apfel-Yuzu 38  
Thon rouge, rocoto et shiso, avocat-lime brûlé, pomme au yuzu

## SUZUKI CEVICHE (G, N, D)

Wolfsbarsch, Sesam-Trüffel-Sauce, Nori-Chips, Furikake, rosa Pfeffer 36  
Bar, sauce au sésame et à la truffe, chips de nori, furikake, poivre rose

## CAMINO DEL INCA

Adlerfisch Ceviche, Leche de Tigre, Ají Limo, Camote 38  
Sellerie & Liebstöckel, Cancha  
Ceviche de crochet rouge, leche de tigre, ají limo, camote  
céleri & livèche, cancha

## HAMACHI TIRADITO (G, N)

Bernsteinmakrele, Yuzu-Kaviar, schwarzer Knoblauch, Wakame 35  
Amazonas-Kastanie, Yuzu-Ponzu  
Seriole, caviar de yuzu, ail noir, wakame  
Châtaigne d'Amazonie, Yuzu-Ponzu

## NIKKEI SHAKE (G, S)

Lachs, Ají-Amarillo-Passionsfrucht-Sauce, Ikura, Chalaquita, Senf-Miso 32  
Samphire, Umebido  
Saumon, sauce Ají Amarillo aux fruits de la passion, ikura, chalaquita,  
miso et moutarde salicorne, umebido

## OSTRA (S)

Frische Austern, Rote Beete-Schalotten-Mignonette, Dill-Yuzu 5  
Huîtres fraîches, mignonnette de betteraves et d'échalotes, aneth-yuzu

## WAGYU CARPACCIO (G, N, D)

Schweizer Wagyu Carpaccio, Ponzu-Wasabi 48  
knuspriger Knoblauch & Schalotte, Eigelb, Takuan, Baby Salat  
Carpaccio de wagyu suisse, ponzu-wasabi, ail & échalote croustillants, jaune  
d'œuf, takuan, sucrine

# GREEN TOUCH

## BABY HORENSHO VG (G, D)

Babyspinat, Trüffelsauce, Parmesan, Miso 28  
Pousse de épinard, sauce aux truffes, parmesan, miso  
+ Thunfisch, Adlerfisch oder Wolfsbarsch / + Thon, crochet rouge, bar  
8

## KAPPA WAKAME VG (G, D)

Meeresalgensalat, Sunomuno, Sesam, eingelegter Ingwer 16  
Salade d'algues marines, sunomuno, sésame, gingembre mariné

## LA MUNA GARDEN VG (G, N)

Komprimierte Crudités, Chips und Dips, Rote Beete-Wasabi 22  
Chalaquita, Miso-Guacamole, Erdnuss-Sesam-Goguchang  
Crudités compressées, chips et dips, betterave-wasabi, chalaquita  
Guacamole au miso, goguchang-cacahuètes-sésame

# DEGUSTATION MENU

## AMUSE BOUCHE

(CHEF SUGESTION)

### CRUDO

Camino del Inca – Hamachi Tiradito – Baby Horenscho

### CRISPY & GYOSA

Gyoza – Crispy Shake & Maguro – Peruvian Nigiri

### CALIENTE

Gindara – Kamo en Cafe – Yakimeshi

### DULZOR

Muña – Camote

4 courses 150 per person min 2 persons

# CALIENTE

## HOMEMADE GYOZA VG (D, G, N)

- 6 Gegrilltes Gemüse Gyoza / Gyoza de légumes grillés 28  
3 Geschmorte Rinderbäckchen, Kakao, Jalapeño, komprimierte Gurken 19  
Joues de bœuf braisées, cacao, jalapeño, concombre compressé

## NASU AGEBITASHI VG (G)

- Aubergine, Wurzelgemüse "Dashi" und Soja, Auberginen Kaviar 28  
Aubergine, "Dashi" des légumes racines et soja, caviar d'aubergine

## CRISPY SHAKE 🍷 (G)

- Lachstatar, knuspriger Reis, Sesam, Frühlingszwiebel Tobiko 27  
Tartare de saumon, riz croustillant, sésame, oignon de printemps, tobiko

## CRISPY MAGURO 🍷 (G)

- Thunfischtatar, knuspriger Reis, Sesam, Cancha Jalapeño 30  
Tartare de thon, riz croustillant, sesame, cancha, jalapeño

## CRISPY GUACAMOLE (G, N)

- Guacamole, knuspriger Reis, Miso, Popcorn Pulver, geräucherte Mandeln 24  
Guacamole, riz croustillant, miso, pop-corn en poudre, amandes fumées

## PERUVIAN NIGIRI (G, D)

- Roter Thunfisch, knusprige Kartoffeln, Aji, Wasabi-Creme fraiche, Ponzu 28  
Thon rouges, patate croustillantes, aji, crème fraîche au wasabi, ponzu  
7 Spices Rindfleisch Tataki, knusprige Kartoffeln, Aji, 2 arten Knoblauch  
Tataki de bœuf aux 7 épices, patate croustillantes, aji, 2 sortes d'ail

## ROCK SHRIMP TEMPURA (G)

- Garnelen in Tempura, Chili & Knoblauch Mayo, Baby Lattich, Sunomono 36  
Crevettes en tempura, mayo au chili et à l'ail, sucrine, sunomono

## GINDARA (G, D)

- Schwarzer Kabeljau, Limetten-Miso, Kokosnuss, Zitronengras Dashi 56  
Pak Choi, Yuzu-Süßkartoffel, Shimeji, Mentaiko, plancton  
Cabillaud noire, miso-citron vert, dashi coco-citronnelle, pak choi  
patate douce au yuzu, shimeji, mentaiko, plancton

## PULPO A LA PLANCHA (G, D)

- Oktopus, Tintenfisch-Tamari Glasur, Fenchel-Apfel, Criolla-aji-Schaum 54  
Poulpe, Glaçage au tamari de seiche, fenouil-pomme, criolla-aji nuage

## KAMO EN CAFÉ (G, D)

- Entenbrust, Kaffeekruste, Yakniku-jus, Pilze, Kürbis, Brombeeren 54  
Magret de canard, croûte de café, jus de yakniku, champignons, potiron  
murê

## TORI KATSU (G)

- Panierte Hähnchenschenkel, Teryaki, pikante Mayo Criolla-Sauce 48  
geschmorte Shitake, Frühlingszwiebeln, gebrannte Limette  
Cuisse de poulet panée, sauce teryaki & mayo épicée & criolla, cebette,  
shitake braisé, citron vert brûlé

## SWISS WAGYU GYUNIKU (G, D)

- Entrecôte, Gyuniku-Jus, Wasabi-Rote Bete, Shitake, Kartoffeln 90  
Perlzwiebeln, Kressesalat  
Entrecôte, jus de gyuniku, betterave-wasabi, shitake, pommes anne, oignon  
perlé, salade de cresson

## YAKIMESHI (G, S)

- Gebratener Reis, Garnelen, Kaffir-Limetten, Ei, Pilze, Frühlingszwiebeln 28  
Riz saute, crevettes, kaffir lime, œuf, champignons, cebette

*Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz ausser Ente (FR) Alle unsere Fischsorten kommen aus Mittelmeerraum (IT,FR,GR), Pazifik(JP)(US), Atlantisch(US)*

*Wir bitten Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien zu informieren.*

*Nettopreise in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inklusive. Toutes nos viandes sont d'origine suisse à l'exception le canard (FR) Tous nos poissons viennent de Méditerrané (IT,FR,GR), Ocean Atlantique, Pacifique (US)(JP) Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires. Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.*



Signaturgerichte MRH, Signature dishes MRH

- (S) Enthält Schalentiere, Contains Shellfish
- (D) Enthält Milchprodukte, Contains Dairy
- (G) Enthält Gluten, Contains Gluten
- (N) Enthält Nüsse, Contains Nuts
- VG Vegetarisch, Vegetarian
- VE Vegan, Vegan