

CRUDO

MAGURO CEVICHE

Ceviche vom roten Thunfisch - Sesam 32
Red tuna ceviche - sesame

TAI CEVICHE

Ceviche von der Dorade - schwarzer Trüffel, Soja, Limette 33
Seabream ceviche - truffle, soy, lime

SHAKE CEVICHE

Ceviche vom Lachs - Passionsfrucht, Koriander 25
Salmon ceviche - passion fruit, coriander

HAMACHI CARPACCIO

Carpaccio von der Bernsteinmakrele -Schwarzer Knoblauch,
Yuzu, Jalapeño 30
Yellowtail - black garlic, yuzu, jalapeño

NIKKEI SHAKE

Lachstataki - Japanischer Miso-Senf 26
Salmon tataki - Japanese mustard miso

BABY HORENSHO V

Babyblattspinat - Trüffelöl, Parmesan, Miso 25
Baby spinach - truffle oil, parmesan, miso
+ Gelbflossen Thunfisch oder Hummer 38
+ yellowfin tuna or lobster

GYU TATAKI

Rindfleisch Tataki - Ponzu-Sauce, Momiji Oroshi,
Daikon Rettich, Chili 38
Beef tataki - ponzu sauce, momiji oroshi, daikon radish, chili

LARB KAI

Thailändischer Pouletsalat -Zitronengras, Kaffirblätter, Minze 32
Spicy Thai chicken salad - lemongrass, kaffir leaves, mint

KAPPA WAKAME VG

Meeresalgen Salat - Sesam, Gurke 16
Seaweed salad - sesame, cucumber

VEGAN CEVICHE VG

Veganes Ceviche -Shimeji, Shiitake, Avocado, rote Zwiebeln,
Rettich, Karotte 23
Vegan ceviche - Shimeji, shiitake, avocado, red onion, radish, carrot

DEGUSTATION MENU

AMUSE BOUCHE

CRUDO & CRISPY

Shake Ceviche – Kappa Wakame – Crispy Shake & Maguro

CALIENTE

Gindara – Tori Teriyaki – Yakisoba

DULZOR

Mochi – Chocolate Shokora – Pineapple Carpaccio

120 per person
min. for 2

CALIENTE

GYOZA VG

Grillierte vegane Gyoza 26
Grilled vegan gyoza

NASU AGEBITASHI VG

Marinierte Auberginen - süsse Sojasauce 23
Marinated eggplant - sweet soy sauce

CRISPY SHAKE

Cremig-würziger Lachs-Tartar - knusprig gebratener Reis 27
Creamy spicy salmon tartar - fried rice

CRISPY MAGURO

Cremig-würziger Thunfish-Tartar - knusprig gebratener Reis 27
Creamy spicy tuna tartar fried rice

ROCK SHRIMP TEMPURA

Japanische Tempura Garnelen - scharfe Mayonnaise 35
Japanese shrimp tempura - spicy mayonnaise

GINDARA

Schwarzer Kabeljau - mariniert in Miso 44
Black cod - marinated in miso

SHAKE

Grillierter Lachs - zuvor in Sake mariniert 49
Grilled salmon - previously marinated in saké

TORI TERIYAKI

Grilliertes Poulet - Teriyaki-Sauce, Sesam 41
Grilled chicken - teriyaki sauce, sesame

PICANTE DE VEIRAS

Jakobsmuscheln - Aubergine, Edamame, Dashi-Sauce 46
Scallops - aubergine, edamame, dashi sauce

GYUNIKU STEAK

Rindsentrecôte - Gyuniku-Sauce 49
Beef entrecôte - Gyuniku sauce

YAKIMESHI

Gebratener Reis - Garnelen, Ei, Koriander, Limette 28
Fried rice - prawns, egg, coriander, lime

YAKISOBA

Gebratene Nudeln - Pak Choi, Karotte, Zwiebel, Sojasprossen 25
Stir-fried noodles - carrot, onion, soybean sprouts

*Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz.
Wir bitten Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien zu informieren.
Nettopreise in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inklusive.
All our meats are from Switzerland.
Please kindly inform us of any food allergies.
Net prices in Swiss Franc, tax and service included.
Toutes nos viandes sont d'origine suisse.
Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.
Alle unsere Fischarten kommen aus dem atlantischen Ozean
All our fish come from the Atlantic Ocean
Tous nos produits de la mer proviennent de l'Océan Atlantique*

(V) Vegetarisch, Vegetarian, Végétarien- (VE) Vegan, Vegan, Végétalien