

# CRUDO

## MAGURO CEVICHE (G)

Roter Thunfisch, Shiso-Rocoto, gebrannte Avocado-Limette, Apfel-Yuzu 38  
Blue fin tuna, shiso-rocoto, charred avocado-lime, apple-yuzu

## SUZUKI CEVICHE (G, N, D)

Wolfsbarsch, Sesam-Trüffel-Sauce, Nori-Chips, Furikake, rosa Pfeffer 36  
Seabass, sesame-truffle sauce, nori crisps, furikake, pink pepper

## CAMINO DEL INCA

Adlerfisch Ceviche, Leche de Tigre, Ají Limo, Camote 38  
Sellerie & Liebstöckel, Cancha  
Red croaker ceviche, leche de tigre, ají limo, camote, celery & lovage  
cancha

## HAMACHI TIRADITO (G, N)

Bernsteinmakrele, Yuzu-Kaviar, schwarzer Knoblauch, Wakame 35  
Amazonas-Kastanie, Yuzu-Ponzu  
Yellowtail amberjack, yuzu caviar, black garlic, wakame, amazon chestnut  
yuzu-ponzu

## NIKKEI SHAKE (G, S)

Lachs, Ají-Amarillo-Passionsfrucht-Sauce, Ikura, Chalaquita, Senf-Miso 32  
Samphire, Umebido  
Salmon, ají-amarillo-passion-fruit sauce, ikura, chalaquita, mustard-miso,  
samphire, umebido

## OSTRA (S)

Frische Austern, Rote Beete-Schalotten-Mignonette, Dill-Yuzu 5  
Freshly chuck oyster, beetroot-shallot mignonette, dill-yuzu

## WAGYU CARPACCIO (G, N, D)

Schweizer Wagyu Carpaccio, Ponzu-Wasabi 48  
knuspriger Knoblauch & Schalotte, Eigelb, Takuan, Baby Salat  
Swiss wagyu carpaccio, ponzu-wasabi, Crispy Garlic & Shallot, egg yolk  
takan, baby lettuce

# GREEN TOUCH

## BABY HORENSHO VG (G, D)

Babyspinat, Trüffelsauce, Parmesan, Miso 28  
Baby spinach, truffle sauce, parmesan, miso  
+ Thunfisch, Adlerfisch oder Wolfsbarsch / + Tuna, red croaker, seabass 8

## KAPPA WAKAME VG (G, D)

Meeresalgensalat, Sunomuno, Sesam, eingelegter Ingwer 16  
Seaweed salad, sunomuno, sesame; pickled ginger

## LA MUNA GARDEN VG (G, N)

Komprimierte Crudités, Chips und Dips, Rüben-Wasabi, Chalaquita 22  
Miso-Guacamole, Erdnuss-Sesam-Goguchang  
Compressed crudités, chips and dips, beet-wasabi, chalaquita  
miso-guacamole, peanut-sesame-goguchang

# 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 / Grilled vegetables gyoza 28  
3 Geschmorte Rinderbäckchen, Kakao, Jalapeño, komprimierte Gurken 19  
Braised beef cheeks, cacao, jalapeño, compressed cucumber

## NASU AGEBITASHI VG (G)

- Aubergine, Wurzelgemüse "Dashi" und Soja, Kaviar von Aubergine 28  
Aubergine, root vegetable "Dashi" and soy, caviar of aubergine

## CRISPY SHAKE 🍷 (G)

- Lachstatar, knuspriger Reis, Sesam, Frühlingszwiebel Tobiko 27  
salmon tartar, crispy rice, sesame, spring onion, tobiko

## CRISPY MAGURO 🍷 (G)

- Thunfischtatar, knuspriger Reis, Sesam, Cancha Jalapeño 30  
crispy rice, sesame, cancha, jalapeño

## CRISPY GUACAMOLE (G, N)

- Guacamole, knuspriger Reis, Miso, Popcorn Pulver, geräucherte Mandeln 24  
Creamy guacamole, crispy rice, miso, popcorn powder, smoked almonds

## PERUVIAN NIGIRI (G, D)

- Roter Thunfisch, knusprige Kartoffeln, Aji, Wasabi-Creme fraiche, Ponzu 28  
Blue fin tuna, crunchy potato, aji, wasabi-crème fraiche, ponzu  
7 Spices Rindfleisch Tataki, knusprige Kartoffeln, Aji, 2 arten Knoblauch  
7 Spices beef tataki, crunchy potato, aji, garlic in 2 ways

## ROCK SHRIMP TEMPURA (G)

- Garnelen in Tempura, Chili & Knoblauch Mayo, Baby Lattich, Sunomono 36  
Shrimp in tempura, chili & garlic mayo, baby lettuce, sunomono

## GINDARA (G, D)

- Schwarzer Kabeljau, Limetten-Miso, Kokosnuss, Zitronengras Dashi 56  
Pak Choi, Yuzu-Süßkartoffel, Shimeji, Mentaiko, Plankton  
Black cod, lime-miso, coconut-lemongrass dashi, pak choi, yuzu-sweet potato  
shimeji, mentaiko, plancton

## PULPO A LA PLANCHA (G, D)

- Oktopus, Tintenfisch-Tamari Glasur, Fenchel-Apfel, Criolla, Ají-Schaum 54  
Octopus, squid ink-tamari glaze, fennel-apple, criolla, ají foam

## KAMO EN CAFÉ (G, D)

- Entenbrust & Kaffeekruste, Yakiniku-jus, Shitake, Enoki, Hokkaido 54  
Brombeeren  
Duck breast & coffee crust, yakiniku-jus, shitake, enoki, hokkaido, pickled  
black berries

## TORI KATSU (G)

- Panierte Hähnchenschenkel, Teryaki, pikante Mayo 48  
Criolla-Sauce, geschmortem Shitake, Frühlingszwiebeln, gebrannte Limette  
Breaded chicken thigh, teryaki & spicy mayo & criolla sauce, braised shitake  
spring onion, burnt lime

## SWISS WAGYU GYUNIKU (G, D)

- Entrecôte, Gyuniku-Jus, Wasabi-Rote Bete, Shitake 90  
geschichtete Kartoffeln, geröstete Perlwiebeln, Kressesalat  
Entrecote, gyuniku-jus, wasabi-beetroot, shitake, layered potato, roasted  
pearl onion, cress salad

## YAKIMESHI (G, S)

- Gebratener Reis, Garnelen, Kaffir-Limetten, Ei, Shimeji, Shitake 28  
Frühlingszwiebeln, Zitronengrass  
Shrimp fried rice, keffir- limes, egg, shimeji, shitake, spring onion lemongrass

*Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz ausser Ente (FR) Alle unsere Fischarten 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. All our meats come from Switzerland except Duck (FR All our fish comes from Mediterranean (IT,FR,GR);Pacific(JP)(US), Atlantic Ocean (US)Please kindly inform us of any food allergies.Net prices in Swiss Franc, tax and service included.*



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