

# CRUDO

## MAGURO CEVICHE

Ceviche vom roten Thunfisch – Sesam 32  
Ceviche de thon rouge - sésame

## TAI CEVICHE

Ceviche von der Dorade - schwarzer Trüffel, Soja, Limette 33  
Ceviche de daurade - truffe noire, sauce soja, citron

## SHAKE CEVICHE

Ceviche vom Lachs - Passionsfrucht, Koriander 25  
Ceviche de saumon - fruit de la passion, coriandre

## HAMACHI CARPACCIO

Carpaccio von der Bernsteinmakrele - Schwarzer Knoblauch,  
Yuzu, Jalapeño 30  
Carpaccio de sérieole - ail noir, yuzu, jalapeño

## NIKKEI SHAKE

Lachstataki - Japanischer Miso-Senf 26  
Tataki de saumon - miso à la moutarde japonaise

## BABY HORENSHO V

Babyblattspinat - Trüffelöl, Parmesan, Miso 25  
Salade de pousses d'épinard - huile de truffe, parmesan, miso  
+ Gelbflossen Thunfisch oder Hummer 38  
+ thon ou homard

## GYU TATAKI

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

## LARB KAI

Thailändischer Pouletsalat - Zitronengras, Kaffirblätter, Minze 32  
Salade de poulet thaïlandaise épicée - citronnelle feuilles de kéfir,  
menthe

## KAPPA WAKAME VG

Meeresalgen Salat - Sesam, Gurke 16  
Salade d'algues - sésame, concombre

## VEGAN CEVICHE VG

Veganes Ceviche - Shimeji, Shiitake, Avocado, rote Zwiebeln,  
Rettich, Karotte 23  
Ceviche végétarien - shimeji, shitaké, avocat, oignon rouge, radis  
carotte

# 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  
Ravioli de légumes grillés

## NASU AGEBITASHI VG

Marinierte Auberginen - süsse Sojasauce 23  
Aubergines marinées - sauce soja sucrée

## CRISPY SHAKE

Cremig-würziger Lachs-Tartar - knusprig gebratener Reis 27  
Tartare de saumon crémeux et épicé - riz frit croustillant

## CRISPY MAGURO

Cremig-würziger Thunfish-Tartar - knusprig gebratener Reis 27  
Tartare de thon crémeux et épicé - riz frit croustillant

## ROCK SHRIMP TEMPURA

Japanische Tempura Garnelen - scharfe Mayonnaise 35  
Crevettes en tempura japonaise - mayonnaise épicée

## GINDARA

Schwarzer Kabeljau - mariniert in Miso 44  
Morue noire - mariné au miso

## SHAKE

Grillierter Lachs - zuvor in Sake mariniert 49  
Saumon grillé - préalablement mariné au saké

## TORI TERIYAKI

Grilliertes Poulet - Teriyaki-Sauce, Sesam 41  
Poulet grillé - sauce teriyaki, graines de sésame

## PICANTE DE VEIRAS

Jakobsmuscheln - Aubergine, Edamame, Dashi-Sauce 46  
Coquille St-Jaques - aubergine, edamame, sauce dashi

## GYUNIKU STEAK

Rindsentrecôte - Gyuniku-Sauce 49  
Entrecôte de bœuf - sauce Gyuniku

## YAKIMESHI

Gebratener Reis - Garnelen, Ei, Koriander, Limette 28  
Riz sauté - crevettes, œuf, coriandre, citron vert

## YAKISOBA

Gebratene Nudeln - Pak Choi, Karotte, Zwiebel, Sojasprossen 25  
Nouilles sautées - carotte, oignon, pousses de soja

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 Fischsorten 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