

# Ginger

## LUNCH MENU

---

### BENTO BOX

serviert mit Misosuppe & Schale Reis

#### YUAN YAKI BENTO 3 2

gebratener Lachs mit Yuanji Sauce, Shimeji Pilze,  
Okra, Kakiage: frittiertes Gemüse Julienne, Sushi

#### NIMONO BENTO 2 9

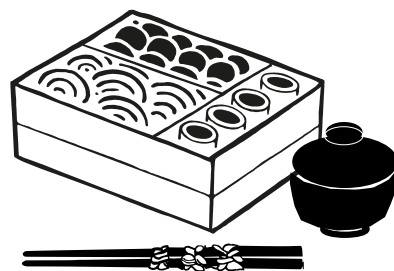
geschmortes Kalbfleisch, Miso-Zwiebel Sauce, Shichimi,  
Broccoli, Kakiage: frittiertes Gemüse Julienne, Sushi

#### NASU DENGAKU BENTO vegi 2 6

gekochte Aubergine & grüne Peperoni, Miso Sauce,  
Kakiage: frittiertes Gemüse Julienne, Sushi

#### BUSINESS BENTO 4 8

gebratener Lachs mit Yuanji Sauce,  
geschmortes Kalbsfleisch mit Zwiebel-Miso Sauce,  
gekochte Aubergine & grüne Peperoni mit Miso Sauce,  
Kakiage: frittiertes Gemüse Julienne, Sushi, Sashimi



---

### DONBURI

serviert mit Misosuppe

#### EBI DON 2 8

Reisschale mit gebratenen Wildwassercrevetten, Nori,  
Okra, Panko, hausgemachte Soja-Vanille-Mayo

#### GYU MISO DON 2 8

Reisschale mit geschmortem Rindsschulterspitz,  
Miso Sauce, Miso-Kakao, Ei, Zwiebeln

#### NASU DENGAKU DON vegi 2 6

Reisschale mit gekochten Auberginen,  
Pimientos de Padron, Miso Sauce, eingelegter Ingwer

#### + Sashimi (5 Stück) 1 3

## HERKUNFT

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert LACHS: Norwegen KINGFISH: Australien, FOS zertifiziert  
WILDWASSERCREVETTEN: Argentinien POLPO: Marokko, Wildfang  
SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Kanada, Wildfang  
LOUP DE MER: Griechenland RIND: Schweiz KALB: Schweiz

Bei Bedarf informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal über die Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% Mwst.