

Alle Gerichte werden in kleineren Portionen serviert.
Unsere Empfehlung für 2 Personen sind 5 - 6 Teller.

MISOSUPPE (vegan)

mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen

..... 9 . 0 0

KALTE GERICHTE

AUBERGINE MIT IBURIGAKKO (vegan, Gluten)

geräucherte Aubergine, Iburigakko, Ingwer,
Edamame, Soja-Dashi Sauce

..... 1 4 . 0 0

DAIKON TSUKEMONO (vegan)

eingelegter Rettich, Yuzu-Essig Marinade, Shio Kombu

..... 1 2 . 0 0

GEMÜSE AGEBITASHI (vegetarisch, Gluten)

leicht angebratenes und mariniertes Gemüse,
Onsen Ei, Dashi Sauce

..... 2 1 . 0 0

UNAGI (Gluten)

gebratener Aal, Soja-Dashi Sauce,
geräucherte Aubergine, Pilzcreme, Ingwer, Sansho

..... 2 6 . 0 0

LACHS ABURI (Gluten)

flambierter Lachs, Yuzu-Ponzu Sauce, Kumquat,
Kefen, geraffelter Ingwer

..... 2 4 . 0 0

ROH MARINierter TUNA (Gluten)

marinierter Thunfisch, eingelegter Daikon, Frühlingszwiebeln,
klare Tomaten-Dashi Sauce, Ingwer, Umibudo

..... 2 6 . 0 0

KALBSTATAKI (Gluten)

Tataki vom Kalb, Snack Gurken, Shiso, Tomaten
hausgemachte Yuzu-Ponzu Sauce

..... 2 6 . 0 0

PULLED CHICKEN (Gluten, Sesam)

gezupfte Pouletbrust, mariniertes Ei,
Americano-Trauben-Miso Sauce

..... 2 3 . 0 0

WARME GERICHTE

EIERSCHWÄMMLI

Eierschwämmli sautiert, Schnittlauch,
Americano-Trauben-Miso Sauce

..... 2 3 . 0 0

WILDER BROCCOLI (vegan, Sesam)

Bimi Broccoli, Sesam-Dressing, geröstete Miso Cashewnüsse

..... 1 8 . 0 0

YAKI NASU (vegan, Sesam)

japanische Aubergine aus dem Ofen, Shiso, Sesam,
Ingwer, hausgemachte Peperoni-Miso Sauce

..... 2 3 . 0 0

KROKETTEN (Gluten, Laktose)

Kartoffelkroketten, Kabis, hausgemachte Tonkatsu Sauce

..... 2 3 . 0 0

GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH (Gluten)

Schweinebauch, Saikyo Miso, Aprikosen Sauce,
Aprikosen Chips, Frühlingszwiebel Öl

..... 2 6 . 0 0

TSUKUNE SPIESSLI (2 STK.) (Gluten)

hausgemachte Poulet-Hackbällchen,
Teriyaki Sauce, Eigelb, Schnittlauch

..... 1 5 . 0 0

TORI KARAAGE (Gluten)

knusprig frittiertes Poulet

..... 2 4 . 0 0

GYUNIKU NIKOMI (Gluten)

geschmorte Rindskopfbäggli, Kefen,
Miso Sauce, grünes Chili Öl

..... 2 6 . 0 0

TERIYAKI-SANSO Poulet (Gluten)

Poulet, Shimeji Pilze, Teriyaki-Sansho Sauce

..... 2 4 . 0 0

MADAI (Gluten)

japanische Dorade, Bimi Broccoli, Limetten-Dashi Sauce,
Kombu Öl, Reiscracker mit Nori-Salz

..... 3 2 . 0 0

TERIYAKI LACHSFILET (Gluten)

gebratenes Lachsfilet, hausgemachte Teriyaki Sauce

..... 2 8 . 0 0

HAUSGEMACHTE GYOZA (Sesam, Gluten)

gefüllt mit Schweinefleisch ODER Tofu-Spinat,
Chinakohl, Ingwer, Sesamöl

..... 1 9 . 0 0

TASTING MENU (FISCH/FLEISCH)

. 1 1 0 . 0 0

UNAGI

gebratener Aal, Soja-Dashi Sauce,
geräucherte Aubergine, Pilzcreme, Ingwer, Sansho

ROH MARINIERTER TUNA

marinierter Thunfisch, eingelegter Daikon,
klare Tomaten-Dashi Sauce, Ingwer,
Frühlingszwiebeln, Umibudo

PULLED CHICKEN

gezupfte Pouletbrust, mariniertes Ei,
Americano-Trauben-Miso Sauce

GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH

Schweinebauch, Saikyo Miso, Aprikosen Sauce,
Aprikosen Chips, Frühlingszwiebel Öl

MADAI

japanische Dorade, Bimi Broccoli, Limetten-Dashi Sauce,
Kombu Öl, Reiscracker mit Nori-Salz

MATCHA PANNA COTTA

mit Blaubeersauce

TASTING MENU (VEGETARISCH)

. 8 9 . 0 0

AUBERGINE MIT IBURIGAKKO

geräucherte Aubergine, Iburigakko, Ingwer,
Edamame, Soja-Dashi Sauce

GEMÜSE AGEBITASHI

leicht angebratenes und mariniertes Gemüse,
Onsen Ei, Dashi Sauce

EIERSCHWÄMMLI

Eierschwämmli sautiert, Schnittlauch,
Americano-Trauben-Miso Sauce

KROKETTEN

Kartoffelkroketten, Kabis, hausgemachte Tonkatsu Sauce

YAKI NASU

japanische Aubergine aus dem Ofen, Shiso, Sesam,
Ingwer, hausgemachte Peperoni-Miso Sauce

MATCHA PANNA COTTA

mit Blaubeersauce

SUSHI PLATTEN

SMALL

Sashimi, 4 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki

. 7 5 . 0 0

MEDIUM

Sashimi, 12 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki

. 1 4 9 . 0 0

LARGE

Sashimi, 16 Nigiri, 12 Uramaki, 12 Hosomaki

. 2 1 8 . 0 0

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

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% Mwst.

GELBFLOSSENTHUNFISCH: Philippinen LACHS: Norwegen

MADAI: Japan AAL: China SALMROGEN: USA

RIND: Schweiz POULET: Schweiz SCHWEIN: Schweiz KALB: Schweiz