



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

MISOSUPPE (v)

mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen

..... 9 . 0 0

WARME GERICHTE

ASARI SAKAMUSHI

Venusmuscheln im Sake Sud, Schnittlauch

..... 2 7 . 0 0

SOJA-BUTTER STEINPILZE (v)

sautierte Steinpilze, Soja-Butter Sauce,
selbstgemachte Miso Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln

..... 2 2 . 0 0

KABELJAU MIT YUZU-PONZU

gedämpfter Kabeljau, Yuzu-Ponzu, Shimeji Pilze,
Bonito Flocken, Shichimi, Frühlingszwiebeln

..... 2 9 . 0 0

TERIYAKI LACHSFILET

gebratenes Lachsfilet, hausgemachte Teriyaki Sauce

..... 2 8 . 0 0

GYUNIKU NIKOMI

geschmortes Rindfleisch im Soja-Sake Sud, Frühlingszwiebeln

..... 2 6 . 0 0

KABOCHA KROKETTEN (v)

Kürbiskroketten, Kabis, hausgemachte Tonkatsu Sauce

..... 2 3 . 0 0

YAKI NASU (v)

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

..... 2 3 . 0 0

ENTRECÔTE

Entrecôte, hausgemachte Rollgersten-Misopaste

..... 2 9 . 0 0

TORI KARAAGE

knusprig frittiertes Poulet

..... 2 4 . 0 0

HAUSGEMACHTE PORK ODER TOFU GYOZA (v)

gefüllt mit Schweinefleisch oder Tofu,
Chinakohl, Ingwer, Sesamöl

..... 1 9 . 0 0

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

KALTE GERICHTE

KYABETSU SALAT (v)

Kohlsalat, Shio Kombu, Sesamöl

..... 1 0 . 0 0

GURKEN TSUKEMONO (v)

eingelegte Sesam-Soja Gurken

..... 1 2 . 0 0

JAPANISCHER KARTOFFELSALAT (v)

Kartoffeln, Gurken, Karotten, Ei, Mayonnaise

..... 1 4 . 0 0

SESAM TAKO

gekochter Polpo, Sesam Dressing, Umeboshi,
Zitronenzeste, Stangensellerie

..... 2 5 . 0 0

BEEF TATAR MIT REIS CRACKER

scharfes Rindstatar, Reis Cracker, Sesam, Eigelb,
eingelegte rote Zwiebeln, Schnittlauch

..... 2 6 . 0 0

TOMATEN TATAR MIT REIS CRACKER (v)

scharfes Tomatentatar, Reis Cracker, Sesam,
eingelegte rote Zwiebeln, Schnittlauch

..... 2 4 . 0 0

ROH MARINierter TUNA

roh marinierte Tuna-Würfel, grüne Chili,
Kombu, Yuzu-Ponzu

..... 2 6 . 0 0

LACHS ABURI

flambierter Lachs, Yuzu-Ponzu, Kumquat,
geraffelter Ingwer

..... 2 4 . 0 0

SASHIMI (9 STK.)

Tuna, Lachs, Hamachi

..... 2 6 . 0 0

TASTING MENU (FISCH/FLEISCH)

..... 9 8 . 0 0

AMUSE BOUCHE

GURKEN TSUKEMONO

eingelegte Sesam-Soja Gurken

BEEF TATAR MIT REIS CRACKER

scharfes Rindstatar, Reis Cracker, Sesam, Eigelb,
eingelegte rote Zwiebeln, Schnittlauch

LACHS ABURI

flambierter Lachs, Yuzu-Ponzu, Kumquat, geraffelter Ingwer

SOJA-BUTTER STEINPILZE

sautierte Steinpilze, Soja-Butter Sauce,
selbstgemachte Miso Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln

KABOCHA KROKETTEN

Kürbiskroketten, Kabis, hausgemachte Tonkatsu Sauce

AUSWÄHLEN ZWISCHEN

KABELJAU MIT YUZU-PONZU / MINI ONIGIRI

gedämpfter Kabeljau, Yuzu-Ponzu, Shimeji Pilze,
Bonito Flocken, Shichimi, Frühlingszwiebeln

ODER

GYUNIKU NIKOMI / MINI ONIGIRI

geschmortes Rindfleisch im Soja-Sake Sud, Frühlingszwiebeln

MOCHI GLACÉ

2 Stück

TASTING MENU (VEGETARISCH)

..... 7 8 . 0 0

AMUSE BOUCHE

GURKEN TSUKEMONO

eingelegte Sesam-Soja Gurken

TOMATEN TATAR MIT REIS CRACKER

scharfes Tomatentatar, Reis Cracker, Sesam,
eingelegter rote Zwiebeln, Schnittlauch

HAUSGEMACHTE TOFU GYOZA

gefüllt mit Tofu, Chinakohl, Ingwer, Sesamöl

SOJA-BUTTER STEINPILZE

sautierte Steinpilze, Soja-Butter Sauce,
selbstgemachte Miso Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln

KABOCHA KROKETTEN

Kürbiskroketten, Kabis, hausgemachte Tonkatsu Sauce

YAKI NASU / MINI ONIGIRI

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

MOCHI GLACÉ

2 Stück

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 KABELJAU: Island
VENUSMUSCHELN: Niederlande TAKO: Marokko SALMROGEN: USA LOUP DE MER: Griechenland
RIND: Schweiz POULET: Schweiz SCHWEIN: Schweiz