



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

FÜNF TOMATEN (vegan)
fünf verschiedene Tomatensorten, Shio Tofu, Shiso
Limetten-Dashi Vinaigrette
..... 1 2 . 0 0

WEISSE SPARGELN (vegan möglich)
Weisse Spargeln, Krevettenflocken, Edamame,
Shio Koji - Tofu Sauce, Zitronenzeste
..... 2 1 . 0 0

UNAGI (Gluten)
gebratener Aal, Soja-Dashi Sauce,
geräucherte Aubergine, Pilzcreme, Ingwer, Sansho
..... 2 6 . 0 0

SEPPIE
gebratene Seppie, Shiso, grüne Bohnen,
pikante Peperoni-Miso Sauce
..... 2 4 . 0 0

DAIKON TSUKEMONO (vegan)
eingelegter Rettich, Yuzu-Essig Marinade,
Shio Kombu
..... 1 2 . 0 0

KALBSTATAKI (Gluten)
Tataki vom Kalb, grüne Bohnen, Röstzwiebeln,
BBQ-Cayennepfeffer Mayonnaise
..... 2 6 . 0 0

LACHS ABURI (Gluten)
flambierter Lachs, Yuzu-Ponzu Sauce, Kumquat,
Kefen, geraffelter Ingwer
..... 2 4 . 0 0

SUSHI PLATTEN

SMALL (vegetarisch oder vegan möglich)
Sashimi, 4 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki
..... 7 5 . 0 0

MEDIUM
Sashimi, 12 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki
..... 1 4 9 . 0 0

WARME GERICHTE

TSUKUNE SPIESSLI (2 STK.) (Gluten)
hausgemachte Poulet-Hackbällchen,
Teriyaki Sauce, Eigelb, Schnittlauch
..... 1 5 . 0 0

YAKI NASU (vegan, Sesam)
japanische Aubergine aus dem Ofen, Shiso, Sesam,
Ingwer, hausgemachte Peperoni-Miso Sauce
..... 2 3 . 0 0

TORI KARAAGE (Gluten)
knusprig frittiertes Poulet
..... 2 4 . 0 0

MADAI (Gluten)
japanische Dorade, grüne Spargeln, 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

GYUNIKU NIKOMI (Gluten)
geschmorte Rindskopfbäggli, Kefen,
Miso Sauce, grünes Chili Öl
..... 2 6 . 0 0

WILDER BROCCOLI (vegan, Sesam)
Bimi Broccoli, Sesam-Dressing,
geröstete Miso Cashewnüsse
..... 1 8 . 0 0

TERIYAKI-SANSHO POULET (Gluten)
Poulet, grüne Spargeln, Teriyaki-Sansho Sauce
..... 2 4 . 0 0

KROKETTEN (Gluten, Laktose)
Kartoffelkroketten, Kabis, hausgemachte Tonkatsu Sauce
..... 2 3 . 0 0

BUTA SHOGAYAKI (Gluten)
gebratenes Schweinefleisch, Kabis, Zwiebeln,
hausgemachte Ingwer Sauce
..... 2 4 . 0 0

HAUSGEMACHTE PORK GYOZA (Sesam, Gluten)
gefüllt mit Schweinefleisch, Chinakohl, Ingwer, Sesamöl
..... 1 9 . 0 0

HAUSGEMACHTE TOFU GYOZA (vegan, Sesam, Gluten)
gefüllt mit Tofu, Chinakohl, Ingwer, Sesamöl
..... 1 9 . 0 0

TASTING MENU (FISCH/FLEISCH)

..... 1 1 0 . 0 0

AMUSE BOUCHE

UNAGI

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

WEISSE SPARGELN

Weisse Spargeln, Krevettenflocken, Edamame,
Shio Koji - Tofu Sauce, Zitronenzeste

TERIYAKI-SANSHO POULET

Poulet, grüne Spargeln, Teriyaki-Sansho Sauce

KALBSTATAKI

Kalbstataki, grüne Bohnen, Röstzwiebeln,
BBQ-Cayennepfeffer Mayonnaise

MADAI

japanische Dorade, grüne Spargeln, Limetten-Dashi Sauce,
Kombu Öl, Reiscracker mit Nori-Salz

MATCHA PANNA COTTA

mit Blaubeersauce

TASTING MENU (VEGETARISCH)

..... 9 6 . 0 0

AMUSE BOUCHE

FÜNF TOMATEN

fünf verschiedene Tomatensorten, Shio Tofu, Shiso,
Limetten-Dashi Vinaigrette

WEISSE SPARGELN

Weisse Spargeln, Edamame,
Shio Koji - Tofu Sauce, Zitronenzeste

URAMAKI

marinierte Gurken, Tomaten Tatar, Schnittlauch

WILDER BROCCOLI

Bimi Broccoli, Sesam-Dressing,
geröstete Miso Cashewnüsse

YAKI NASU

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

MATCHA PANNA COTTA

mit Blaubeersauce

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

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% Mwst.

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen LACHS: Norwegen MADAI: Japan
AAL: China SEPPIE: Spanien SALMROGEN: USA LOUP DE MER: Griechenland
RIND: Schweiz POULET: Schweiz SCHWEIN: Schweiz KALB: Schweiz