



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

LOTUSWURZEL MIT MISO-SHICHIMI SAUCE (v)
Lotuswurzel, Miso-Shichimi Sauce, Edamame, Chili
..... 1 8 . 0 0

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

TORI KARAAGE
knusprig frittiertes Poulet
..... 2 4 . 0 0

KABELJAU MIT MISO NABE
Kabeljau, Miso, Chinakohl,
Shimeji Pilze, Frühlingszwiebeln
..... 2 9 . 0 0

TERIYAKI LACHSFILET
gebratenes Lachsfilet, hausgemachte Teriyaki Sauce
..... 2 8 . 0 0

GYUNIKU NIKOMI
geschmortes Rindfleisch, Soja-Sake Sud, Frühlingszwiebeln
..... 2 6 . 0 0

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

TERIYAKI-SANSHO POULET MIT FEDERKOHL
Poulet, Teriyaki-Sansho Sauce,
blanchierter Federkohl, Federkohl-Chips
..... 2 4 . 0 0

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

ENTRECÔTE ‚YAKINIKU STYLE‘
Entrecôte, hausgemachte Yakiniku Sauce
..... 2 9 . 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

ROH MARINIERTER TUNA
roh marinierte Tuna-Würfel, grüne Chili,
Kombu, Yuzu-Ponzu
..... 2 6 . 0 0

YUZU KOSHO TAKO
gekochter Polpo, Yuzu Kosho Vinaigrette,
gepickelte Randen Chioggia, Sakina Clementine
..... 2 6 . 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

BEEF TATAR MIT REISCRACKER
scharfes Rindstatar, Reiscracker, Sesam, Eigelb,
eingelegte rote Zwiebeln, Schnittlauch
..... 2 6 . 0 0

TOMATEN TATAR MIT REISCRACKER (v)
scharfes Tomatentatar, Reiscracker, Sesam,
eingelegter rote Zwiebeln, Schnittlauch
..... 2 4 . 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

ingelegte Sesam-Soja Gurken

BEEF TATAR MIT REIS CRACKER

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

LACHS ABURI

flambierter Lachs, Yuzu-Ponzu, Kumquat, geraffelter Ingwer

WILDER BROCCOLI

Bimi Broccoli, Sesam-Dressing, geröstete Miso Cashewnüsse

KROKETTEN

Kartoffelkroketten, Kabis, hausgemachte Tonkatsu Sauce

AUSWÄHLEN ZWISCHEN

KABELJAU MIT MISO NABE

Kabeljau, Miso, Chinakohl,
Shimeji Pilze, Frühlingszwiebeln

ODER

TERIYAKI-SANSHO POULET MIT FEDERKOHL

Poulet, Teriyaki-Sansho Sauce,
blanchierter Federkohl, Federkohl-Chips

MOCHI GLACÉ

2 Stück

TASTING MENU (VEGETARISCH)

..... 7 8 . 0 0

AMUSE BOUCHE

GURKEN TSUKEMONO

ingelegte Sesam-Soja Gurken

TOMATEN TATAR MIT REIS CRACKER

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

LOTUSWURZEL MIT MISO-SHICHIMI SAUCE

Lotuswurzel, Miso-Shichimi Sauce, Edamame, Chili

HAUSGEMACHTE TOFU GYOZA

gefüllt mit Tofu, Chinakohl, Ingwer, Sesamöl

KROKETTEN

Kartoffelkroketten, Kabis, hausgemachte Tonkatsu Sauce

YAKI NASU

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.

GELBFLOSSETHUNFISCH: Philippinen LACHS: Norwegen KABELJAU: Island
TAKO: Marokko SALMROGEN: USA LOUP DE MER: Griechenland
RIND: Schweiz POULET: Schweiz SCHWEIN: Schweiz