



GINGER JUBILÄUMSBOX 6 8 . 0 0

Eine harmonische Komposition aus neun kunstvoll
angerichteten Feinheiten - inspiriert vom Kaiseki-Stil.

TASTING MENU PRO PERSON

Fisch und Fleisch

6 GANG MENU 1 1 5 . 0 0

AMUSE BOUCHE

HAMACHI SPRING COMBO

Hamachi Nigiri, crispy Soja-Bonitoflocken,
Shiso, Gari, Lime Kaviar und Frühlingssalat

WEISSE SPARGELN

Algen Emulsion, Kornblüten und
gerösteter Panko

SHIRASU SALAT / WILDWASSER CREVETTEN

Blattsalat, Shirasu, Gemüse Julienne, Kombu,
Shiso, Arare und Hausdressing

Algensalat, Umibudo, Snack Gurken
hausgemachtes Sesam Dressing

ABURI HOTATE

flambierte Jakobsmuscheln, Barba di Frate,
hausgemachtes Sakura Vinaigrette, Lime Kaviar
und gepickelte rote Zwiebeln

SCHWEINEBAUCH

hausgemachter Teriyaki Jus, Passionsfrucht
und grüne Spargeln

MATCHA GLACÉ

mit Crumble

TASTING MENU PRO PERSON

vegetarisch

6 GANG MENU (v) 9 5 . 0 0

AMUSE BOUCHE

VEGI SPRING COMBO

vegetarisches Nigiri, Shiso, Gari, Lime Kaviar
und Frühlingssalat

WEISSE SPARGELN

Algen Emulsion, Kornblüten und
gerösteter Panko

POTATO SALAT / GYOZA

Kartoffeln, Gurken, Rüebli, Ei, Mayonnaise,
Schnittlauch und Sprossen Mix

Tofu, Chinakohl, Ingwer,
Sesamöl und hausgemachte Yuzu Sauce

TOFU BRÛLÉE

Tofuwürfel, karamellisierte Yuzu-Miso Paste,
Romanesco, Schnittlauch, Kornblüten

YAKI NASU

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

MATCHA GLACÉ

mit Crumble



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

KALTE GERICHTE

SHIRASU SALAT (v)

Blattsalat, Shirasu, Gemüse Julienne, Kombu,
Shiso, Arare und Hausdressing

..... 1 5 . 0 0

GYUNIKU NIGIRI (2 STK.) (v)

Rindfleisch Nigiri

Topping: Kombu und geriebener Ingwer

..... 1 4 . 0 0

ROH MARINierter TUNA ODER LACHS

grüne Chili, gepickelte Lotuswurzel und
hausgemachtes Yuzu-Dashi Shoyu Dressing

..... 2 6 . 0 0

HAMACHI SPRING COMBO

2 Hamachi Nigiri, crispy Soja-Bonitoflocken,
Shiso, Gari, Lime Kaviar und Frühlingssalat

..... 1 9 . 0 0

WEISSE SPARGELN (v)

Algen Emulsion, Kornblüten und
gerösteter Panko

..... 2 1 . 0 0

JAPANISCHER KARTOFFELSALAT (v)

Kartoffeln, Gurken, Rübli, Ei, Mayonnaise,
Schnittlauch und Sprossen Mix

..... 1 4 . 0 0

SPECIALS

SUZUKI UROKO-YAKI

knusprig gebratener Loup de Mer, Spinat,
Tomaten-Kombu-Dashi Saucen und Lime Kaviar

..... 2 9 . 0 0

KOUSHI HOHONIKU

Geschmorter Kalbsbäggli mit Sansho Pfeffer,
Kombu-Shiitake Jus und Physalis

..... 2 5 . 0 0

WARMER GERICHTE

YUZU-MISO LACHSFILET

temperierter Lachs, hausgemachte Yuzu-Miso Sauce,
Rüebli-salat, Schnittlauch

..... 2 8 . 0 0

TOFU BRÛLÉE (v)

Tofuwürfel, karamellisierte Yuzu-Miso Paste,
Romanesco, Schnittlauch, Kornblüten

..... 2 3 . 0 0

SCHWEINEBAUCH

hausgemachter Teriyaki Jus, Passionsfrucht
und grüne Spargeln

..... 2 7 . 0 0

BABY-SEPIA

sautierte Baby-Sepia mit Soja-Gewürz Mandeln,
Saikyo Miso - Butter Sauce, Schnittlauchöl,
Kapuzinerkresse

..... 2 6 . 0 0

ENTRECÔTE

Sukiyaki Sauce, Zwiebeln, Rucola,
Shimeji Pilze, Eigelb

..... 3 0 . 0 0

WILDWASSER CREVETTES

Algensalat, Umibudo, Snack Gurken
hausgemachtes Sesam Dressing

..... 2 9 . 0 0

ABURI HOTATE

flambierte Jakobsmuscheln, Barba di Frate,
hausgemachtes Sakura Vinaigrette, Lime Kaviar
und gepickelte rote Zwiebeln

..... 2 7 . 0 0

YAKI NASU (v)

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

..... 2 3 . 0 0

HAUSGEMACHTE PORK ODER TOFU GYOZA (v)

gefüllt mit Schweinefleisch oder Tofu, Chinakohl,
Ingwer, Sesamöl und hausgemachter Yuzu Sauce

..... 1 9 . 0 0

(v) vegetarisch oder vegetarische Option erhältlich

Bei Bedarf informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal über die Allergene in unseren Gerichten.
Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% Mwst.



KLEINE SUPPEN

MISOSUPPE (v)

mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen

. 9 . 0 0

HUMMER-MISO SUPPE

Schnittlauch, Ingwer-Chiliöl

. 1 2 . 0 0

SUSHI PLATTEN

SMALL (v)

Sashimi gemischt,

4 Nigiri, 4 Uramaki, 6 Hosomaki

. 7 5 . 0 0

MEDIUM

Sashimi gemischt,

12 Nigiri, 8 Uramaki, 6 Hosomaki

. 1 4 9 . 0 0

(v) vegetarisch oder vegetarische Option erhältlich

HERKUNFT

GELBFLOSSENTHUNFISCH: Philippinen, Wildfang, FOS zertifiziert LACHS: Norwegen KINGFISH: Australien, Zucht, FOS zertifiziert
 WILDWASSERCREVETTEN: Argentinien POLPO: Marokko, Wildfang SHIRASU: China, Wildfang BABY-SEPIA: Italien, Wildfang
 SALMROGEN: USA, Wildfang, MSC zertifiziert JAKOBSMUSCHELN: Kanada, Wildfang
 LOUP DE MER: Griechenland RIND: Schweiz KALB: Schweiz SCHWEIN: Schweiz