





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

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

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

KALBSTATAKI (Gluten)  
Tataki vom Kalb, grüne Bohnen, Röstzwiebeln,  
hausgemachte Soja-Dashi Sauce  
..... 2 6 . 0 0

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

## HAUSGEMACHTE GYOZA

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

## 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

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

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

TORI KARAAGE (Gluten)  
knusprig frittiertes Poulet  
..... 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

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 Bohnen, 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

---

## TASTING MENU (FISCH/FLEISCH)

..... 1 1 0 . 0 0

### AMUSE BOUCHE

#### UNAGI

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

#### SOMMER AGEBITASHI

leicht angebratenes und mariniertes Gemüse,  
Onsen Ei, Dashi Sauce

#### TERIYAKI-SANSHO POULET

Poulet, Kefen, Teriyaki-Sansho Sauce

#### KALBSTATAKI

Kalbstataki, grüne Bohnen, Röstzwiebeln,  
hausgemachter Soja-Dashi Sauce

#### MADAI

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

#### MATCHA PANNA COTTA

mit Blaubeersauce

---

## TASTING MENU (VEGETARISCH)

..... 9 6 . 0 0

### AMUSE BOUCHE

#### TOMATEN VARIATION

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

#### SOMMER AGEBITASHI

leicht angebratenes und mariniertes Gemüse,  
Onsen Ei, Dashi Sauce

#### 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