



JAPANESE FUSION

VORSPEISEN

Blattsalat Umeboshi-Dressing	8
Wakamesalat	5
Edamame-Bohnen Sesamöl	6
Thunfisch Tatar Avocado	20
Flanksteak Tataki Shimeji Pilze	22

SUPPEN

Ramen Udon- oder Sobanudeln	
• mit Ei Shimeji-Pilze	14 26
• mit Schweinebrust	17 32

SUSHI

Nigiri „Front Cooking“ ein Stück | 4
Können Sie bei der Nigiri Station bei Christian Härtge und Yutaka Kobayashi abholen.



JAPANESE FUSION

HAUPTGÄNGE VOM BIG GREEN EGG

Riesenkrevetten	36
• mit Sushi Reis Pak Choi Pflaume-Mirini Dip	46
Bio Lammierstück «Zatar»	38
• mit Süsskartoffeln Datterini	48
Rindsfilet-Tataki	48
• mit Viola Kartoffeln Spargeln	58

VOM MEER

Dorschfilet	29
• Miso Gratin Okra	39

VEGI

Soba Coco Bohne Datterini	35
-------------------------------	----

EXTRA BEILAGEN

Sushi-Reis gebraten oder nature	5
Spargel	5
Pak Choi	5

SÜSS

Charentais Melone Matcha Ingwer	9
Schoggiküchlein Beeri	11
Schwarze Sesamglace	5
Apfel Yuzu Sorbet	5

LIQUIDS

SAKE 0.5dl 7

Rojoh-Hana-Ari Tohka Junmai Daiginjo

In der Nase leicht süssliche Fruchtnoten nach Kirschblüten, Pfirsiche, Aprikosen; mild und sehr angenehm nach Lakritze. Im Gaumen am Anfang leicht süsslich nach Pflaumen, dann trocken und lang im Abgang.

Taka Tokubetsu Junmai

Abgerundeter, eleganter Sake mit Blumenduft, Veilchen und Jasmin. Gelbe Pfirsiche und Sambuca riecht man in der Nase. Mandeln, Obst und leicht nach Bananen und Ananas, herb und trocken, schmeckt er nach Lakritze.

Taka Junmai Ginjo Yamadanishiki Sakamai Vintage

Fruchtiger und harmonischer Sake. Trocken und süffig, lang und angenehm.

Hojun Junmai Ginjo Mii

In der Nase exotische Früchte, Mango, Feigen, Holunder, Lavendel, Aprikosen und im Gaumen elegant, weich, samtig; nach Melone und Birne.

Taka Junmai Nojun Karakuchi Vintage

In der Nase weisse Blumen, grüne Trauben, fruchtig und süsslich, Tabak und leicht Vanillenote. Im Gaumen sehr trocken, angenehm, kräftig aber harmonisch und lang.

BIER

Sapporo 0.33l 7.5

WEISSWEIN

Nounat 1dl 9

Prensal blanc | Chardonnay | Binigrau | Mallorca | E

SCHAUMWEIN

Prosecco Althea DOCG 1dl 8.5

Veneto | I

Louis Roederer 3.75dl 45

Brut Premier | F

LIMONADE

Thomas Henry 2dl 4.7

Spicy Ginger

TEE

Hojicha 4.6

Japanischer gerösteter Grüntee | teefrei

Alle Preise sind inkl. MwSt.

KÜCHENLATEIN

Umeboshi: eingelegte japanische Pflaume

Nigiri: bestückte Reisballen

Wakame: Algensalat

Sobanudeln: Buchweizennudeln

Udonnudeln: Weizennudeln

Miso: fermentierte Sojabohnen

Shii Take: asiatischer Pilz

Matcha: japanischer gedämpfter Grüntee

Yuzu: japanische Zitrusfrucht

Miso ist eine japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen von Reis, Gerste, oder anderem Getreide und Speisesalz besteht.

Mirin ist ein süsser Reiswein der japanischen Küche.

Mispeln erinnern an Quitten oder Birnen, sind jedoch gewöhnlich wesentlich kleiner. Sie werden zwischen 2

und 4cm gross, sind kugelig-abgeflacht, im reifen Zustand braun gefärbt und besitzen eine filzige Schale.

Ein markantes Merkmal sind die Kelchblätter der Blüten, die an den Früchten noch erhalten sind. Im Geschmack sind sie süss-säuerlich, herb und nussig.

DEKLARATION

Riesenkrevette: Zucht | Vietnam

Kingfish: Zucht Australien

Thunfisch: Fao 71 | Philippinen

Dorsch: Fao27 | Nordostatlantik

Lamm | Flanksteak: Schweiz

Schweinebauch: Jurasüdfuss

Rindsfilet: Irland

Alle Preise sind inkl. MwSt.