



JAPANESE FUSION

VORSPEISEN

Blattsalat Umeboshi-Dressing	8
Wakamesalat	5
Edamame-Bohnen Sesamöl	6
3 Stück Enten Won-Ton Hoisin Sauce Pickels	14
Rüebli Tatar fermentierte grüne Mandeln Pumpernickel Stangensellerie	15

SUPPEN

Thai Curry Suppe	14
• mit Krevette	17
Ramen Miso Udon- oder Sobanudeln Ei	14 26
• mit Schweinebauch	17 32
• mit Lachsbällchen	17 32

SUSHI

2 Stück Ura Maki Krevette Lachs Thunfisch oder Avocado	8
2 Stück Nigiri Krevette Lachs Thunfisch oder Ei	9

SASHIMI

Sashimi-Platte Lachs Thunfisch Jakobsmuschel Dorade	28 42
--	---------

Alle Preise sind inkl. MwSt.



JAPANESE FUSION

HAUPTGÄNGE VOM BIG GREEN EGG

Riesenkrevetten	37
Iberico Secreto	39
Rindsfilet - Tataki	48

VOM MEER

Thunfischfilet Shii Take Kombucha	32
--	----

VEGI

«Okonomiyaki» japanischer Pfannkuchen Eingelegte Steinpilze Mizuna	29
---	----

BEILAGEN

Sushi-Reis gebraten oder nature	5
Kartoffel Espuma	5
Herbstgemüse	5
Pak Choi	5

SÜSS

Kürbiscake Safranglace Marshmallow	9
Schwarze Sesamglace	5
Apfel Yuzu Sorbet	5
“Surprise” für zwei Personen	22

Alle Preise sind inkl. MwSt.

LIQUIDS

SAKE

Rojoh-Hana-Ari Junmai Daiginjo 0.5dl 7.5

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.

Tokubetsu Junmai 0.5dl 6.5

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.

Yamahai Junmai Omachi 0.5dl 6.5

Im Gaumen ein harmonisch und erfrischender Sake. Kräftig und gute Balance. Gewürze, weiße Blumen, Obst und Litschi, weiße Pfirsiche und eine leichte Vanillenote in der Nase.

Hojun Junmai Ginjo Mii 0.5dl 6.5

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

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

Ura Maki: Inside-Out Rolle

Nigiri: bestückte Reisballen

Wakame: Algensalat

Sobanudeln: Buchweizennudeln

Udonnudeln: Weizennudeln

Sashimi: geschnittener roher Fisch oder Meeresfrüchte

Ibérico: Ist das spanische Schwein welches sich vorwiegend von Eicheln ernährt. Erst die Eicheln verleihen dem Fleisch den typisch nussigen Geschmack.

Secreto: Ist ein grobfaseriger, fächerförmiger Muskel, der sich zwischen Rücken und Rückenspeck versteckt.

Schneidet man den Muskel quer durch, ist der Muskelbereich zwischen der Fettschicht kaum zu erkennen. Setzt man den Schnitt aber längs an, ist der Muskel sofort zu sehen. Daher auch die Bezeichnung geheimes Filet.

Kombucha: Ist ein Gärgetränk, das durch Fermentierung gesüssten Tees, z. B. Grünen Tees, mit dem sogenannten Kombucha-Pilz oder Teepilz hergestellt wird. Durch alkoholische Gärung baut der Kombucha-Pilz den Zucker zu Kohlenstoffdioxid und Ethanol ab. Kombucha fermentierter Tee, ist prickelnd, schmeckt ein wenig süßsauer und gärig.

Miso: fermentierte Sojabohnen

Shii Take: asiatischer Pilz

Matcha: japanischer gedämpfter Grüntee

Yuzu: japanische Zitrusfrucht

DEKLARATION

Krevette | Riesenkrevette: Zucht | Vietnam

Lachs: Zucht | Irland

Thunfisch: Fao 71 | Philippinen

Dorade: Zucht | Mittelmeer

Jakobsmuschel: Fao 21 | Kanada

Iberico Secreto: Spanien

Schweinebauch: Jurasüdfuss

Rindsfilet: Irland

Ente: Frankreich

Alle Preise sind inkl. MwSt.