



JAPANESE FUSION

VORSPEISEN

Blattsalat Umeboshi-Dressing	8
Wakamesalat	5
Edamame-Bohnen Sesamöl	6
3 Stück Enten Won-Ton Hoisin Sauce Pickels	14
Makrele «Grünkern»- Dinkel Edamame-Bohnen	21

SUPPEN

Thai Curry Suppe	14
• mit Krevette	17
Ramen Miso Udon- oder Sobanudeln Ei	14 26
• mit Schweinebrust	17 32
• mit Lachsballchen	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
«Luma Dry Aged» Ribelmais Poulardenbrust	39
Rindsfilet-Tataki	48

VOM MEER

Winterkabeljau Sesam Vinaigrette	39
-------------------------------------	----

VEGI

Ofensellerie Trüffelrahm Apfel Crunch	29
--	----

BEILAGEN

Sushi-Reis gebraten oder nature	5
Süßkartoffel	5
Wintergemüse	5
Pak Choi	5

SÜSS

Mandarine Erdnuss Tandoori	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

Luma Dry Aged Ribelmals Poulardenbrust: Luma verwendet für ihr trocken gereiftes Poulet die Rasse Sasso aus Frankreich (Label Rouge). Die Aufzucht der Tiere dauert rund doppelt so lange als üblich, was zu einer sensationellen Fleischqualität führt. Das Fleisch erhält eine etwas dunklere Farbe und weist eine höhere intramuskuläre Fetteinlagerung auf. Zusätzlich wird die Fleischstruktur gelockert, was zu einer zarteren Konsistenz führt. Dank einer eigenen Brüterei kommen unsere Züchter im Appenzell ohne importierte Jungtiere aus. Die Tiere werden in kleinen Herden aufgezogen und sie haben viel Auslauf im Stall sowie im Freien. Das Futter der Hühner besteht hauptsächlich aus **Rheintaler Ribelmals**, einer traditionellen Maissorte mit dem Schutzsiegel AOP. Durch Fütterung mit dem Mais erhält das Fleisch eine leicht gelbliche Färbung. Dank der vorbildlichen Haltung und dem langsamen Wachstum wachsen unsere Tiere ohne präventiven Antibiotikaeinsatz auf. Der ganze Reifeprozess «**Dry Aged**» geschieht unter strenger Kontrolle, sowohl die Luftfeuchtigkeit als auch die Temperatur werden ständig überwacht.

Miso: fermentierte Sojabohnen

Shii Take: asiatischer Pilz

Matcha: japanischer gedämpfter Grüntee

Yuzu: japanische Zitrusfrucht

Tandoori: Kreuzkümmel, Pfeffer und Ingwer sind die Grundlagen für die köstliche Gewürzmischung aus Indien.

DEKLARATION

Krevette | Riesenkrevette: Zucht | Vietnam

Lachs: Zucht | Irland

Loch Duart Lachs: Zucht | Schottland

Thunfisch: Fao 71 | Philippinen

Dorade: Zucht | Mittelmeer

Jakobsmuschel: Fao 21 | Kanada

Bio Lamm: Schweiz

Schweinebauch: Jurasüdfuss

Rindsfilet: Irland

Ente: Frankreich

塩家

Alle Preise sind inkl. MwSt.