



## JAPANESE FUSION

### VORSPEISEN

Blattsalat   Umeboshi-Dressing	8
Wakamesalat	5
Edamame-Bohnen   Sesamöl	6
3 Stück Enten Gyoza	14
«Swiss Alpine» Lachs   Brioche Bärlauchblüten-Kapern   Crème fraîche	19

### SUPPEN

Thai Curry Suppe	14
• mit Krevette	17
Ramen   Udon- oder Sobanudeln	
• mit Ei   Shimeji-Pilze	14   26
• mit Schweinebrust	17   32

### SUSHI

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

### SASHIMI

Sashimi-Platte	28   42
Lachs   Thunfisch   Jakobsmuschel   Kingfisch	

Alle Preise sind inkl. MwSt.



## JAPANESE FUSION

### HAUPTGÄNGE VOM BIG GREEN EGG

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

### VOM MEER

Kingfisch Sashimi   Trüffel Emulsion	36
• mit Süsskartoffeln   Edame   Datterini	46

### VEGI

Miso Aubergine   Fregola Sarda   Mispel Chutney	35
---	----

### EXTRA BEILAGEN

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

### SÜSS

Charentais Melone   Matcha   Ingwer	9
Schwarze Sesamglace	5
Apfel Yuzu Sorbet	5
“Surprise” für zwei Personen	22

Alle Preise sind inkl. MwSt.

## 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

**Ura Maki:** Inside-Out Rolle

**Nigiri:** bestückte Reisballen

**Wakame:** Algensalat

**Sobanudeln:** Buchweizennudeln

**Udonnudeln:** Weizennudeln

**Sashimi:** geschnittener roher Fisch oder Meeresfrüchte

**Kingfish:** ist eine Gelbschwanzmakrele

**Miso:** fermentierte Sojabohnen

**Shii Take:** asiatischer Pilz

**Matcha:** japanischer gedämpfter Grüntee

**Yuzu:** japanische Zitrusfrucht

**Fregola Sarda** ist eine aussergewöhnliche

Pastaspezialität aus Sardinien. Sie basiert auf Hartweizenmehl und Wasser und sehen aus wie kleine Pfefferkörner.

**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

## DEKLARATION

**Krevette | Riesenkrevette:** Zucht | Vietnam

**Swiss Alpin Lachs:** Schweiz

**Hering:** Fao 27 | Nordatlantik

**Loch Duart Lachs:** Zucht | Schottland

**Kingfish:** Zucht Australien

**Thunfisch:** Fao 71 | Philippinen

**Dorade:** Zucht | Mittelmeer

**Jakobsmuschel:** Fao 21 | Kanada

**Lamm:** Schweiz

**Ente:** Frankreich

**Schweinebauch:** Jurasüdfuss

**Rindsfilet:** Irland

Alle Preise sind inkl. MwSt.