



JAPANESE FUSION

VORSPEISEN

Blattsalat Umeboshi-Dressing	8
Wakamesalat	5
Edamame-Bohnen Sesamöl	6
3 Stück Beef Rib Cap Gyoza	14
Geräucherte Eismeer Garnele Seidentofu Cashew	20

SUPPEN

Thai Curry Suppe	14
• mit grillierter 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 Kingfish	



JAPANESE FUSION

HAUPTGÄNGE

Riesenkrevetten	36
• mit Sushi Reis Bimi Spargel	46
Konfierte Kalbsbäckchen	36
• mit Kartoffelküchlein Krautstiel	46
Rindsfilet-Tataki	48
• mit konfierte Kartoffeln Ratatouille	58

VOM SEE

Bio Lachsforellenfilet	34
• mit Zitronen-Mandelrisotto Bimi Spargel	44

VEGI

Pimentos de Padron	
Ingwer Tempura Miso Dip	35

SÜSS

Ahorn Variation Sauerrahm Glace Pflaumen	9
Schwarze Sesamglace	5
Apfel Yuzu Sorbet	5
“Surprise” für zwei Personen	22

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.
Geschliffen auf 50% | 16.5 % Alk.

Taka Junmai Ginjo Yamadanishiki Sakamai Vintage

Fruchtiger und harmonischer Sake. Trocken und süffig, lang und angenehmer Abgang.
Geschliffen auf 50% | 16.8 % Alk.

Take Junmai Daiginjo Domaine

Honigmelone, Citrus in der Nase mit einer Vanillenote, im Gaumen kräftig, Melone, Litschi, Banane, langer und wuchtiger Abgang mit etwas weisser Schokolade.
Geschliffen auf 50% | 16.5 % Alk.

Zaku Ho-no-Tomo Junmai

Anhaltender Duft nach Flieder und Narzissen und eine fruchtige Eleganz. Verhaltene Süsse begleitet die Palette zusammen mit einer Trockenheit und Schärfe welche die angenehme Säure ausbalanciert.
Geschliffen auf 60% | 15% Alk.

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.
Geschliffen auf 60% | 15.5% Alk.

Kikusiu Karakuchi Honjozo

Verhaltener Duft, Lakritze und grasig, im Gaumen cremig, sehr trocken, mittlere Körper, Melone und Stachelbeeren. Meist getrunkenener Sake in Niigata, guter Essensbegleiter.
Geschliffen auf 70% | 15% Alk.

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.
Geschliffen auf 80% | 15.5% Alk.



Alle Preise sind inkl. MwSt.

LIQUIDS

BIER

Sapporo 0.33l 7.5

WEISSWEIN

Nounat 1dl 9.5
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

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

Shii Take: asiatischer Pilz

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

Gyoza: Ist eine gedämpfte Teigtasche.

DEKLARATION

Bio Lachsforellenfilet: Zucht Schweiz

Eismeer Garnele | Fao21

Krevette | **Riesenkrevette:** Zucht Vietnam

Lachs: Zucht Schottland

Kingfish: Zucht Australien

Thunfisch: Fao 71 | Philippinen

Jakobsmuschel: Fao 21 | Kanada

Schweinebauch, Kalbsbäckchen: Schweiz

Beef Rib Cap, Rindsfilet: Irland

Alle Preise sind inkl. MwSt.