

# CEVICHEs AND TIRADITOS

## MAGURO CEVICHE

Ceviche vom roten Thunfisch – Sesam, Shiso 39  
Red tuna ceviche – sesame, shiso

## SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarsch Ceviche – schwarzer Trüffel, Sojasauce, Limette, Koriander 39  
Seabass ceviche – truffle, soy sauce, lime, coriander

## SALMON TIRADITO

Lachs, Ponzu-Sauce, roter Tobiko, Koriander, Aji amarillo, Yuzukosho 36  
Salmon, Ponzu sauce, red tobiko, cilantro, Aji amarillo, Yuzukosho

## KAMPACHI CARPACCIO

Carpaccio von der Königsmakrele – Meeresalgen, Ceviche Sauce 38  
Kingfish, seaweed, ceviche sauce

## GYU TATAKI

Rindfleischtataki – Tataki Sauce, Momiji Oroshi, 44  
Knoblauchchips  
Beef tataki – Tataki sauce, momiji oroshi, garlic chips

## ALETA AMARILLA TIRADITO

Gelbflossen-Thunfisch, Karashi-Senf Sauce, grüne Jalapeños 42  
Yellowfin-tuna, karashi mustard sauce, green jalapeños

## VEGAN CEVICHE <sup>VG</sup>

Veganes Ceviche – Shimeji, Edamame, peruanische Wurzelgemüse 25  
Vegan Ceviche – Shimeji, edamame, avocado, peruvian roots

## KAPPA WAKAME <sup>VG</sup>

Meeresalgen Salat – Sesam, Ingwer 20  
Seaweed salad – sesame, ginger

## BABY HORENSO <sup>V</sup>

Babyblattspinat – Trüffelöl, Parmesan, Miso 28  
Baby spinach – truffle oil, parmesan, miso

# SASHIMI

## O'TORO SASHIMI

O'Toro Blauflossenthunfisch / O'Toro Blue fin tuna (8 pcs) 75

## SHAKE SASHIMI

Lachsfilet / Salmon filet (8pcs) 58

## SASHI BEEF SASHIMI

Prime Sashi beef (8 pcs) 65

## SASHIMI "ZZ" PLATE

Geschmischte Platte - O'Toro Thunfisch, Lachs, Sashi-Beef 95  
Mixed plate - O'Toro tuna, salmon, sashi-beef (12 pcs)

# SUSHI

## SALMON ROLL

Lachs, Mango, Gurke, Lachs-Tataki, 39  
gebratener Reis, Karashi-Senf Sauce  
Salmon, mango, cucumber, salmon tataki,  
crispy rice, karashi-mustard sauce

## SPICY TUNA

Thunfisch, Avocado, Tempura-Flocken 42  
Tuna, avocado, tempura flakes

## GARDEN ROLL <sup>VG</sup>

Enoki Pilz, junger Spargel, Gurke, Avocado, 39  
knusprig-gebratene Süsskartoffel, Miso Sauce  
Enoki mushroom, baby asparagus, cucumber,  
avocado, crispy sweet potato, miso sauce

## CALIENTE

### HOMEMADE GYOZA VG

Grillierte vegane Gyoza 35  
Grilled vegan gyoza

Gyoza mit Poulet und Trüffel 39  
Gyoza with chicken and truffle

### NASU AGEBITASHI

Marinierte japanische Aubergine, Süsser Soja sauce 26  
Marinated japanese eggplant, sweet soy sauce

### CRISPY SHAKE

Cremig-würziges Tatar vom Lachs – Tobiko, 34  
Jalapeño, gebratener Reis  
Creamy spicy salmon tartar – tobiko,  
jalapeño, fried rice

### CRISPY MAGURO

Cremig-würziges Tatar vom Thunfisch - Jalapeño, 36  
Frühlingszwiebel, gebratener Reis  
Creamy spicy tuna tartar – jalapeño, spring onion, fried rice

### GINDARA

Schwarzer Kabeljau – mariniert in Miso, Daikon, Süsskartoffel, Platano 67  
Black cod – marinated in miso, daikon, sweet potatoes, platano

2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet

2 CHF are donated to the Genolier Foundation

### SASHI NIKU YAKI

Prime Sashi Beef – Reis, Ponzu, Kizami Wasabi (150g) 155  
Prime Sashi beef – rice, ponzu, kizami wasabi

### WAKADORI TERIYAKI

Grilliertes Poulet, Teriyaki Sauce, gebratenes Gemüse 55  
Grilled chicken, teriyaki sauce, stir fry vegetables

## DULZOR

### CEVICHE VG

Ceviche von Früchten – Karamell, Popcorn 22  
Fresh fruit ceviche – muscovado, popcorn

### SHOKORA

Schokoladenmousse, Zitronengras, Matcha 18  
Chocolate mousse, lemongrass, matcha

### LIMA

Limettencreme, Limettenconfit, Ivoire-Schokolade 20  
Lime curd, lime confit, ivoire chocolate

### MOCHI SELECTION

Variation von traditionell handgemachten Mochis 22  
Traditional hand-made mochi selection

V vegetarisch VG vegan

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über den Herkunftsort des Fleisches.  
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.  
Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inkludiert.  
We will be happy to provide you with information about the origin of the meat.  
Kindly inform us of any food allergies.  
Net prices in CHF, VAT and service included.