

# CEVICHE AND TIRADITOS

## MAGURO CEVICHE

Ceviche vom roten Thunfisch — Sesam 36  
Red tuna ceviche — sesame

## SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarschceviche — schwarzer Trüffel, Sojasauce, Limette 36  
Seabass ceviche — truffle, soy sauce, lime

## HAMACHI TIRADITO

Königsmakrele — Ceviche Sauce, Wakame...38  
Kingfish — ceviche sauce, seaweed

## CEVICHE DE CONCHITAS

Jakobsmuschel — Leche de Tigre, Gurke, Granatapfel 35  
Scallops — leche de tigre, compressed cucumber, pomegranate

# CALIENTE

## HOMEMADE GYOZA <sup>VG</sup>

Grillierte vegane Gyoza 30  
Grilled vegan gyoza

Gyoza mit Tenderloin und Trüffel 36  
Gyoza with tenderloin and truffle

## PERUVIAN CEREALS SOUP

Getreide Suppe — Ichiban Dashi Brühe, mariniertes Gemüse 32  
Cereals soup — Ichiban Dashi broth, marinated vegetables

## GINDARA

Schwarzer Kabeljau — mariniert in Miso, Süsskartoffel 57  
Black cod — marinated in miso, sweet potatoes  
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet  
2 CHF are donated to the Genolier Foundation

## YAKI TORI

Grillierte Pouletspiesse — Teriyaki-Sauce, Maca 30  
Grilled chicken skewers — Teriyaki sauce, maca

## WAGYU

Wagyu Rind 90g — Schwarzwurzel, marinierter Pak Choi 100  
Wagyu beef 90g — salsify, marinated pak choi

# SUSHI

## SALMON ROLL

Lachs, Mango, Gurke, Lachs-Tataki, 36  
gebratener Reis, Karashi Sauce  
Salmon, mango, cucumber, salmon tataki,  
crispy rice, karashi sauce

## KALE SPICY TUNA

Thunfisch, Avocado, Grünkohl, Tempura-Flocken 36  
Tuna, avocado, kale, tempura flakes

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

Enoki Pilze, Babyspargel, Gurke, Avocado, Süsskartoffel  
Enoki mushrooms, baby asparagus, avocado, sweet potatoes

## ALASKAN KING CRAB

Avocado, Tobiko, Königsgrabbe, Soja 32  
avocado, tobiko, king crab, soy paper

## GREEN TOUCH

### BABY HORENSO <sup>v</sup>

Babyblattspinat — Trüffelöl, Parmesan, Miso 26  
Baby spinach — truffle oil, parmesan, miso

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

Veganes Ceviche — Shimeji, Edamame, Avocado, Gurke 23  
Vegan ceviche — Shimeji, edamame, avocado, cucumber

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

Meeresalgen Salat — Sesam, Gurke 16  
Seaweed salad — sesame, cucumber

### SOY HONEY PAK CHOI <sup>VG</sup>

Marinierter Pak Choi — Knoblauch, Paprika 18  
Marinated pak choi — garlic, pimento

## SMALL BITES

### PORK BAO BUNS

Geschmorter Schweinebauch—Buns, Hoisin—Sauce 18  
Braised pork belly — buns, hoisin sauce

### CRISPY SHAKE

Cremig-würziges Tatar vom Lachs — Tobiko, 33  
Jalapeño, gebratener Reis  
Creamy spicy salmon tartar — tobiko,  
jalapeño, fried rice

### CRISPY MENTAICO

Cremig-würziges Tatar vom Thunfisch 35  
Marinierter Kabeljaurogen, gebratener Reis  
Creamy spicy tuna tartar — marinated cod roe,  
fried rice

## DULZOR

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

Ceviche von Früchten — Muscovado, Popcorn 16  
Fresh fruit ceviche — muscovado, popcorn

### SHOKORA

Schoggi-Mousse, Zitronengras Matcha und Yuzu 16  
Chocolate mousse, lemon gras matcha and yuzu

### MOCHI SELECTION

Variation von traditionell handgemachten Mochis 20  
Traditional hand-made mochi selection

### DULCHE DE LECHE

Karamell, Calamondin Orange, Kumquat 16  
Caramel, calamansi, kumquat

<sup>V</sup> vegetarisch <sup>VG</sup> 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.