

la MUÑA

ZURICH

DINNER MENU

CEVICHEs AND CRUDOS

MAGURO "CHIFA" CEVICHE

Roter Thunfisch - Grüner Shiso, rote Zwiebeln, Rayu Öl, Ikura Eier, Peruanische Sauce 38
Red Tuna - Green Shiso, red Onions, Rayu Oil, Ikura Eggs, Peruvian Sauce

SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarsch - Schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Knoblauchchips, 38
Sesamsauce
Seabass - Black Truffle, Lime, Coriander, Garlic Chips, Sesame Sauce

SALMON CEVICHE

Lachs - Avocado, Meerfenchel, roter Rettich, Camu-Camu Sauce 36
Salmon - Avocado, Samphire, red Radish, Camu-Camu Sauce

SCALLOPS CEVICHE

Jakobsmuscheln – roter Rettich, Jalapeño, Passionsfrucht, Leche de Tigre 34
Scallops – red Radish, Jalapeño, Passion Fruit, Leche de Tigre

GYU TATAKI

Schweizer Rind - Momiji Oroshi, Zwiebel-Chips, Shichimi, Siam Sauce 41
Swiss Beef - Momiji Oroshi, Onion Chips, Shichimi, Siam Sauce

GREEN TOUCH

BABY HORENSO

Babyblatt Spinat - Schwarzer Trüffel, Parmesan, Miso, Trüffelsauce 27
Baby Spinach - Black Truffle, Parmesan, Miso, Truffle Sauce

VEGAN CEVICHE

Gemüse - Shimeji, Edamame, Avocado, Tamarillo Tomaten, Aguaymanto Sauce 25
Vegetables - Shimeji, Edamame, Avocado, Tamarillo Tomatoes, Aguaymanto Sauce

KAPPA WAKAME

Meeresalgensalat – Nori, Ingwer, Marinierte Gurke, Sesam Sauce 20
Seaweed Salad – Nori, Ginger, Marinated Cucumber, Sesame Sauce

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI "ZZ" PLATE (14 STÜCK/ 14 PCS)

Gemischte Platte - O'Toro Thunfisch, Lachs, Schweizer-Rind 91
Mixed Plate - O'Toro Tuna, Salmon, Swiss-beef

SALMON ROLL

Lachs – Takuan, Lachs-Tartar, Tobiko, Wasabi-Zitrus Sauce 35
Salmon – Takuan, Salmon Tartar, Tobiko, Wasabi-Citrus Sauce

DRAGON ROLL

Tempura Garnelen - Avocado, Unagi, Unagi Sauce 42
Tempura Shrimps - Avocado, Unagi, Unagi Sauce

CRAB ROLL

Krebs – Hamachi Fisch, Gurke, Jalapeño, Frühlingzwiebeln, pikante Mayonnaise 56
Crab – Hamachi Fish, Cucumber, Jalapeño, Spring Onions, spicy Mayonnaise

SPICY TUNA ROLL

Thunfisch – Gurke, Avocado, Tobiko, pikante Mayonnaise 41
Tuna – Cucumber, Avocado, Tobiko, spicy Mayonnaise

GARDEN ROLL

Enoki, Spargel, Gurke, Avocado, Knusprige Süsskartoffel, Takuan, Physalis Sauce 33
Enoki, Asparagus, Cucumber, Avocado, Crispy Sweet Potato, Takuan, Physalis Sauce

CALDOS

STEAM SHRIMP GYOZA (3 Stück // 3 PCS)

Garnelen – Shiro Dashi, Ingwer, Schnittlauch, Tobiko 30
Shrimp – Shiro Dashi, Ginger, Chives, Tobiko

MISO SOUP

Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sesam, Aonoriko Öl 24
Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Spring Onions, Sesame, Aonoriko Oil

NIKU DASHI

Schweizer Rind – Sesampaste, Chili, Kombu Dashi 38
Swiss Beef – Sesame Paste, Chili, Kombu Dashi

CALIENTE

CRISPY RICE

(4 Stück // 4 PCS)

SHAKE

Lachs – Tartar, Jalapeño, Tobiko, pikante Mayonnaise, Gebratener Reis 28
Salmon Tartar – Jalapeño, Tobiko, Spicy Mayonnaise, Fried Rice

MAGURO

Thunfischtartar - Jalapeño, Frühlingszwiebel, pikante Mayonnaise, 32
Gebratener Reis
Tuna Tartare - Jalapeño, Spring Onion, Spicy Mayonnaise, Fried Rice

GUACAMOLE

Guacamole – Avocado, Cashewnüsse, Jalapeño, Geratener Reis 24
Guacamole – Avocado, Cashew Nuts, Jalapeño, Fried Rice

GYOZA

(6 Stück // 6 PCS)

VEGETABLE GYOZA

Gemüse - Aonoriko Öl, Ponzu Sauce 35
Vegetable - Aonoriko Oil, Ponzu Sauce

CHICKEN GYOZA

Poulet - Schwarzer Trüffel, Trüffelemulsion, Aonoriko Öl 39
Chicken – Black Truffle, Truffle Emulsion, Aonoriko Oil

BAO BUNS

(3 Stück // 3 PCS)

CRAB BAO BUNS

Butterkrebis – Bao Bun, rote Zwiebeln, pikante Mayonnaise 37
Soft Shell Crab – Bao Bun, red Onions, spicy Mayonnaise

CHICKEN BAO BUNS

Poulet – Bao Bun, rote Zwiebeln, pikante Mayonnaise 36
Chicken – Bao Bun, red Onions, spicy Mayonnaise

GINDARA

Schwarzer Kabeljau in Miso mariniert – Daikon Püree, Salsify, Platano 68
Black Cod Marinated in Miso – Daikon Puree, Salsify, Platano
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet
2 CHF are donated to the Genolier Foundation

TORI TERIYAKI

Gegrilltes Poulet – Gemüse Tempura, Teriyaki Sauce 49
Grilled Chicken – Vegetables Tempura, Teriyaki Sauce

KAGOSHIMA WAGYU

A5+ Wagyu Sirloin vom Rind 70g – Pak-Choi, Baby Zucchini, Brokkoli, Criolla Sauce 109
A5+ Wagyu Beef Sirloin 70g - Pak-Choi, Baby Zucchini, Wild Broccoli, Criolla Sauce

Chef Domenico Zizzi



Vegetarian



Signature Dish



Vegan

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise sind in Schweizer Franken. 8.1 % MWST inkludiert.
We will gladly provide you with information regarding the origin of the fish and meat. Please let us know if you
have any food allergies or special dietary needs. Net prices in Swiss Francs, 8.1 % VAT is included.