

la MUÑA

ZURICH

LUNCH MENU

CEVICHEs AND CRUDOS

MAGURO CEVICHE

Rot Thunfisch - Grüne Shiso, Rote Zwiebeln, Gochujang Miso, Rocoto Sauce 42
Red Tuna - Green Shiso, Red Onions, Gochujang Miso, Sesame, Rocoto Sauce

SUZUKI CEVICHE



Wolfsbarsch - Schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Knoblauch Chips, 42
Sesam Sauce

Seabass - Black Truffle, Lime, Coriander, Garlic Chips, Sesame Sauce

SALMON CEVICHE

Lachs - Avocado, Meerfenchel, Radieschen, Möhren, Camu-Camu 39
Salmon - Avocado, Samphire, Red Radish, Carrot, Camu-Camu Sauce

GREEN TOUCH

BABY HORENSO



Babyblatt Spinat - schwarzer Trüffel, Parmesan, trockenes Miso, Trüffel Sauce 28
Baby Spinach - Black Truffle, Parmesan, Dry Miso, Truffle Sauce

VEGAN CEVICHE



Gemüse - Shimeji pilz, Edamame, Avocado, Tamarillo, Aguaymanto Sauce 27
Vegetables - Shimeji mushrooms, Edamame, Avocado, Tamarillo, Aguaymanto Sauce

KAPPA WAKAME



Meeresalgen Salat – Nori, Ingwer, Marinierte Gurke, Wasabi, Sesam Dressing 22
Seaweed Salad – Nori, Ginger, Marinated Cucumber, Wasabi, Sesame Dressing

SUSHI

DRAGON ROLL

Tempura Garnelen - Avocado, Unagi, Sesam, Teriyaki-sauce 47
Tempura Shrimps - Avocado, Unagi, Sesame, Teriyaki-sauce

SPICY TUNA

Thunfisch - Avocado, Shiso, Tempura Flocken 45
Tuna - Avocado, Shiso, Tempura Flakes

AITA MAKI SALMON

Lachstartar, Würzige Mayonnaise, Sushi Reis, Nori, Röstzwiebeln 25
Salmon Tartar, Spicy Mayonnaise, Sushi Rice, Nori, Fried Onion

CHIRASHI

Lachs & Thunfisch – Avocado, Wakame, Ikura, Shiso, Sushi reis, Sesam-sauce 58
Salmon & Tuna – Avocado, Wakame, Ikura, Shiso, Sushi rice, Sesame-sauce

CALIENTE

MISO SOUP

Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sesam 29
Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Spring Onions, Sesame

VEGETABLE GYOZA

Gemüse - Aonoriko Öl, Ponzu sauce 40
Vegetable - Aonoriko Oil, Ponzu sauce

CHICKEN GYOZA

Poulet- Schwarzer Trüffel, Trüffel- Emulsion 48
Chicken – Black Truffle, Truffle Emulsion, Aonoriko Oil

CRISPY MAGURO

Thunfisch – Tartar, Jalapeño, Frühlingszwiebel, Würzige Mayonnaise, 42
Knuspriger reis
Tuna Tartar - Jalapeño, Spring Onion, Spicy Mayonnaise, Crispy Rice

CRISPY GUACAMOLE

Guacamole – Avocado, Cashewnüsse, Jalapeño, Knuspriger Reis 32
Guacamole – Avocado, Cashew Nuts, Jalapeño, Crispy Rice

YASAI TEMPURA

Gemüse – Shiso, Pilze, Spargel, Nori, wilder Brokkoli, Ponzu Sauce 35
Vegetables – Shiso, Mushrooms, Asparagus, Nori, Wild Broccoli, Ponzu Sauce

EBI TEMPURA

Garnelen– Pikante Japanische Mayonnaise, Salatherzen 32
Shrimp – Spicy Japanese Mayonnaise, Baby Lettuce

GYUNIKU SUMIBIYAKI

Schweizer Rindsfilet- Pak-choi, Koriander, Röstzwiebeln, Salsa Teriyaki 95
Swiss Beef Filet - Pak-choi, Coriander, Fried Onion, Salsa Teriyaki

DULZOR

CHIQUITOS

Mini-Obst Selektion – Sorbet, Eis (Für zwei personen) 45
Mini Fruit Selection – Sorbet, Ice Cream (for 2 persons)

PEANUT

Erdnuss Ganache Montée – Sablè, Karamell Sauce 24
Peanut Ganache Montée – Sablè, Caramel Sauce

MOCHI SELECTION

Variation von Traditionellen Handgemachten Mochi 24
Variation of Traditional Hand-made Mochi



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. 7.7%
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,
7.7% VAT is included.