

la MUÑA

ZURICH

A LA CARTE

CEVICHEs AND CRUDOS

MAGURO CEVICHE

Roter Thunfisch - Grüner 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 Sauce 40
Salmon - Avocado, Samphire, Red Radish, Carrot, Camu-Camu Sauce

SALMOREJO LANGOSTA

Hummer - Couscous, Wassermelone, Rote Zwiebeln, Salmorejo sauce 75/135
Lobster - Couscous, Watermelon, Red Onions, Salmorejo sauce

GYU TATAKI

Schweizer Rind - Momiji oroshi, Knoblauch Chips, Shichimi, 41
Kresse Ponzu-Rocoto Sauce

Swiss Beef - Momiji Oroshi, Garlic Chips, Shichimi, Cress, Ponzu-Rocoto Sauce

SASHIMI

O'TORO

O'Toro Blauflossen Thunfisch / O'Toro Bluefin Tuna 77 (8 Stück/piece)

SHAKE

Lachs / Salmon 55 (8 Stück/piece)

HAMACHI

Gelbschwanzmakrele / Kingfish 69 (8 Stück/piece)

SASHIMI "ZZ" PLATE

Gemischte platte - O'Toro Blauflossen Thunfisch, Lachs, Sashi-rind 95 (14 Stück/piece)
Mixed Plate - O'Toro Bluefin Tuna, Salmon, Sashi-beef

SUSHI

NIGIRI & GUNKAN

Weekly selection of Nigiri & Gunkan – 99 (6 Stück/piece)

SALMON ROLL

Lachs - Gurke, Takuan, Lachstatar, Reis Chips, Zitrus Wasabi sauce 42
Salmon - Cucumber, Takuan, Salmon Tartar, Rice Chips, Citrus Wasabi sauce

O'TORO & MAZARA

Thunfischbauch & Mazara Garnelen - Gurke, Frühlingszwiebeln, Garnelen Dressing 59
Tuna Belly & Mazara Shrimp - Cucumber, Spring Onions, Shrimp Dressing

SPICY TUNA

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

GREEN TOUCH

BABY HORENSO



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

KAPPA WAKAME



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

CALIENTE

KUSHIYAKI

Wöchentlich Gegrillte Spiesse – “Frisch vom Markt” (2 Stück/piece)
Weekly Grilled Skewers - “Selected - Fresh from the Market”

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

SHRIMP GYOZA

Garnelen - Coral-sauce, Tobiko, Limettenkaviar 48
Shrimp - Coral-sauce, Tobiko, Finger Lime

ANTICUCHOS

Tintenfisch in Mentaiko mariniert - Petersilienwurzel, Kressensalat, Mentaiko Emulsion 38
Baby Squid Marinated in Mentaiko - Parsley Root, Cress Salad, Mentaiko Emulsion

GYUNIKU SUMIBIYAKI

Schweizer Rindsfilet- Pak-choi, Koriander, Röstzwiebeln, Salsa Teriyaki 90
Swiss Beef Filet - Pak-choi, Coriander, Fried Onion, Salsa Teriyaki

KAGOSHIMA WAGYU ISHIYAKI

Am Tisch Gegrilltes Japanisches Rind / Table Grilled Japanese Beef

A5+ Wagyu Sirloin 70g - Momiji Oroshi, Tsuma Daikon, Wasabi, Kimchi Sauce, 99
Ponzu Sauce

A5+ Wagyu Sirloin 70g – Momiji Oroshi, Tsuma Daikon, Wasabi, Kimchi Sauce, Ponzu Sauce

DULZOR

PEANUT

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

MOCHI SELECTION

Variation von traditionellen Handgemachten Mochis 24
Variation of Traditional Hand-made Mochis



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.