

V A L E N T I N S T A G

Zum teilen / *to share*

Ceviche vom Wolfsbarsch – schwarzer Trüffel, Sojasauce, Limette
Seabass ceviche – truffle, soy sauce, lime

Baby horenso – Babyblattspinat, Trüffelöl, Parmesan, Miso
Baby horenso – baby spinach salad, truffle oil, parmesan, miso

Carpaccio von der Königsmakrel, Wakame, Yuzu, Jalapeño
Kingfish carpaccio – wakame, yuzu, jalapeño

Lachstataki – Karashi-Miso-Senf
Salmon tataki – karashi miso mustard

Kaisergranat Cocktail – Shiso-Dressig, Kadayif
Langoustine cocktail – shiso dressing, kadaif

Cremig-würziges Tartar vom Lachs – Tobiko, Sesam, gebratener Reis
Creamy spicy tuna tartar – tobiko, sesame, fried rice

Rindsentrecôte- Gyuniku-Sauce
Beef entrecôte – Gyuniku sauce

Daifuku Mochi – Variation von traditionell handgemachten Mochis
Tradition hand-made mochi selection

225.- / Person

Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inkludiert.
Net prices in CHF, VAT and service included.