

CEVICHES AND TIRADITOS

MAGURO CEVICHE

Ceviche vom roten Thunfisch, rocoto, sesam, shiso 42
Red tuna ceviche, rocoto, sesame, shiso

SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarsch ceviche, soja sauce, limette, koriander, trüffel 40
Seabass ceviche, soy sauce, lime, coriander, truffle

SALMON CEVICHE

Lachs, avocado, meerfenchel, camu-camu 37
Salmon, avocado, samphire, camu-camu

HAMACHI LECHE DE TIGRE

Gelbschwanzmakrele, leche de tigre, mikro tomaten, koriander, rote zwiebeln 45
Kingfish, leche de tigre, micro tomato, coriander, red onion

GYU TATAKI

Rindfleisch tatakai, ponzu-rocoto, momiji oroshi, knoblauch chips 44
Beef tatakai, ponzu-rocoto, momiji oroshi, garlic chips

GAMBAS ROJA

Riesenscrevetten, aji amarillo, koriander, leche de tigre, tapioka chips 52
Red prawns, aji amarillo, coriander, leche de tigre, tapioca chips

TANAGAEBI COCKTAIL

Langusten, shiso dressing, kadaif 65
Langoustine, shiso dressing, kadaif

SASHIMI

O'Toro Sashimi

O'Toro Blauflossenthunfisch / O'Toro blue fin tuna 77 (8 pro stück)

Shake Sashimi

Lachsfilet / Salmon 55 (8 pro stück)

HAMACHI

Gelbschwanzmakrele / Kingfish 75 (8 pro stück)

SASHIMI "ZZ" PLATE

Gemischte platte, o'toro thunfisch, lachs, sashi-rind 95 (12 pro stück)
Mixed plate, o'toro tuna, salmon, sashi-beef

SUSHI

SALMON ROLL

Lachs, gurke, takuan, lachstatar, reis chips, zitrus-wasabi-sauce 42
Salmon, cucumber, takuan, salmon tartare, rice chips, citrus-wasabi-sauce

DRAGON ROLL

Tempura garnelen, avocado, unagi, teriyaki-sauce 47
Tempura shrimps, avocado, unagi, teriyaki-sauce

SEABASS ROLL

Wolfsbarsch, gelbschwanzmakrele, gurke, avocado, mayo-wasabi, yuzu perlen 46
frühlingszwiebeln
Seabass, king fish, cucumber, avocado, mayo-wasabi, yuzu pearl, spring onions

SPICY TUNA

Thunfisch, avocado, shiso , tempura flocken 45
Tuna, avocado, shiso , tempura flakes

HAMACHI NIGIRI

Gelbschwanzmakrele, karamellierter ingwer, limette 18 pro stück/ piece
Kingfish, caramelized ginger, lime

GARDEN ROLL VG

Enoki pilze, spargel, gurke, avocado, knusprig gebratene süsskartoffel, miso-sauce 40
Enoki mushrooms, asparagus, cucumber, avocado, crispy sweet potato, miso-sauce



GREEN TOUCH

VEGAN CEVICHE ^{VG}

Shimeji, edamame, avocado, tamarillo 27
Shimeji, edamame, avocado, tamarillo

KAPPA WAKAME ^{VG}

Meeresalgen salat, sesam, ingwer, wasabi 19
Seaweed salad, sesame, ginger, wasabi

BABY HORENSO ^V

Babyblatt spinat, schwarzer trüffel, parmesan, miso 28
Baby spinach, black truffle, parmesan, miso

CALIENTE

HOMEMADE GYOZA

Vegane kimchi gyoza 40 ^{VG}
Vegan kimchi gyoza

Gyoza mit poulet und trüffel 46
Gyoza with chicken and truffle

Gyoza mit shrimps, coral-sauce, tobiko, limette 48
Shrimps Gyoza, coral-sauce, tobiko, finger lime

NASU AGEBITASHI ^{VG}

Marinierte japanische aubergine, süsse soja-sauce 25
Marinated japanese eggplant, sweet soy-sauce

CRISPY SHAKE

Cremig-würziges tatar vom lachs, tobiko, jalapeño, knuspriger reis 36
Creamy spicy salmon tartar, tobiko, jalapeño, crispy rice

CRISPY MAGURO

Cremig-würziges tatar vom thunfisch, jalapeño 38
frühlingszwiebel, knuspriger reis
Creamy spicy tuna tartar, jalapeño, spring onion, crispy rice

ANTICUCHOS DE PULPO

Pulpo, quinotto, tinta de calamar, rocoto, pico de gallo 67
Pulpo, quinotto, tinta de calamar, rocoto, pico de gallo

GINDARA

Schwarzer Kabeljau mariniert in miso, süsskartoffel, daikon, platano 68
Black cod marinated in miso, sweet potato, daikon, platano
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet
2 CHF are donated to the Genolier Foundation

GYUNIKU FILET

Rindsfilet, pak-choi, eringi pilze, criolla-sauce, reis 125
Beef filet, pak-choi, eringi mushrooms, criolla-sauce, rice

+A5 WAYGU SHORT RIB

Wagyu Rind, shiitake, süsskartoffel, sesam 85
Wagyu beef, shiitake, sweet potato, sesame

CHICHARRON

Schweinebauch, karotte galanga püree, aji verde-sauce 65
Pork belly, carrot galanga puree, aji verde-sauce



V vegetarisch VG 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.