

CEVICHEs AND TIRADITOS

MAGURO CEVICHE

Ceviche vom roten Thunfisch, Sesam, Shiso 39
Red tuna ceviche, sesame, shiso

SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarsch Ceviche, Sojasauce, Limette, Koriander, Trüffel 39
Seabass ceviche, soy sauce, lime, coriander, truffle

SALMON CEVICHE

Lachs, Avocado, Meerfenchel, Camu Camu 37
Salmon, avocado, samphire, camu camu

HAMACHI TIRADITO

Gelbschwanzmakrele, Ñora Emulsion, japanische Tomaten, Ponzu Sauce 38
Kingfish, ñora emulsion, micro tomato, ponzu sauce

GYU TATAKI

Rindfleischtataki, Tataki Sauce, Momiji Oroshi, Knoblauchchips 44
Beef tataki, Tataki sauce, momiji oroshi, garlic chips

LANGOSTINO SALMOREJO

Langostino, Salmorejo Sauce, Chia, Rocoto, Sandía 66
langostino, salmorejo sauce, chia, rocoto, sandía

SASHIMI

O'TORO SASHIMI

O'Toro Blauflossenthunfisch / O'Toro Blue fin tuna (8 pcs) 72

SHAKE SASHIMI

Lachsfilet / Salmon filet (8pcs) 53

SASHI BEEF SASHIMI

Prime Sashi-Beef (8 pcs) 62

SASHIMI "ZZ" PLATE

Gemischte Platte, O'Toro Thunfisch, Lachs, Sashi-Beef 95
Mixed plate, O'Toro tuna, salmon, sashi-beef (12 pcs)

SUSHI

SALMON ROLL

Lachs, Gurke, Takuan, Lachstatar, Reischips, Zitrus-Wasabi Sauce 40
Salmon, cucumber, takuan, salmon tartare, rice chips, citrus-wasabi sauce

SPICY TUNA

Thunfisch, Avocado, Shisoblatt, Thunfischtatar, Tempura Flocken 45
Tuna, avocado, shiso, tuna tartare, tempura flakes

GYU MAKI

Rindfleischtataki, junger Spargel, Gurke, Avocado, Jalapeño,
geröstete Zwiebeln, Sesam Sauce 44
Beef tataki, baby asparagus, cucumber, avocado, jalapeño,
roasted onion, sesame sauce

GARDEN ROLL VG

Enoki Pilze, junger Spargel, Gurke, Avocado,
knusprig gebratene Süsskartoffel, Miso Sauce 39
Enoki mushrooms, baby asparagus, cucumber,
avocado, crispy sweet potato, miso sauce



GREEN TOUCH

VEGAN CEVICHE ^{VG}

Shimeji, Edamame, Avocado, Tamarillo 25
Shimeji, edamame, avocado, tamarillo

KAPPA WAKAME ^{VG}

Meeresalgen Salat — Sesam, Ingwer, Wasabi 18
Seaweed salad — sesame, ginger, wasabi

BABY HORENSO ^V

Babyblattspinat, schwarzer Trüffel, Parmesan, Miso 28
Baby spinach, black truffle, parmesan, miso

CALIENTE

HOMEMADE GYOZA

Grillierte vegane Gyoza 36 ^{VG}
Grilled vegan gyoza

Gyoza mit Poulet und Trüffel 42
Gyoza with chicken and truffle

NASU AGEBITASHI ^{VG}

Marinierte japanische Aubergine, süsse Soja sauce 24
Marinated japanese eggplant, sweet soy sauce

CRISPY SHAKE

Cremig-würziges Tatar vom Lachs, Tobiko, Jalapeño, gebratener Reis 36
Creamy spicy salmon tartar, tobiko, jalapeño, fried rice

CRISPY MAGURO

Cremig-würziges Tatar vom Thunfisch, Jalapeño,
Frühlingszwiebel, gebratener Reis 38
Creamy spicy tuna tartar, jalapeño, spring onion, fried rice

CRISPY GUACAMOLE ^V

Guacamole, Cancha Serrana, Jalapeño 33
Guacamole, Cancha Serrana, Jalapeño

GINDARA

Schwarzer Kabeljau, mariniert in Miso, Süsskartoffel, Rettich, Platano 67
Black cod, marinated in miso, sweet potato, radish, platano
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet
2 CHF are donated to the Genolier Foundation

GYUNIKU FILET

Rindsfilet, Pak-Choi, Eringi Pilze, Radieschen, Criolla Sauce, Reis 125
Beef filet, pak-choi, eringi mushrooms, red radish, criolla sauce, rice

WAKADORI TERIYAKI

Grilliertes Poulet, Teriyaki Sauce, gebratenes Gemüse 56
Grilled chicken, teriyaki sauce, stir fried vegetables

DULZOR

LIMA

Limetten Kompott, Ganache Montée, Capozu-Sauce 22
Lime compote, ganache montée, capozu-sauce

SASHIMI FRUITS

Exotische Früchteplatte, Cocona Sauce 18
Exotic fruit platter, cocona sauce

MOCHI SELECTION

Variation von traditionell handgemachten Mochis 24
Traditional hand-made mochi selection

OPERA

Pekannüsse, Caranoa-Schokolade, Kalamansi 20
Pecan nuts, Caranoa chocolate, kalamansi

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.