

CEVICHEs AND TIRADITOS

MAGURO CEVICHE

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

SUZUKI CEVICHE

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

HAMACHI TIRADITO

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

GREEN TOUCH

VEGAN CEVICHE ^{VG}

Veganes Ceviche – Shimeji, Edamame, Avocado, Tamarillo 25
Vegan Ceviche – Shimeji, edamame, avocado, tamarillo

KAPPA WAKAME ^{VG}

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

BABY HORENSO ^V

Babyblattspinat – Trüffelöl, Parmesan, Miso 28
Baby spinach – truffle oil, parmesan, miso

CHERRY GAZPACHO ^{VG} 29

Tofu, Wakame, Schnittlauch, Sesam, Aonori Öl
Tofu, wakame, chives, sesame, aonori oil

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

CHIRACHI

SALMON 58

Lachs, Mango, grüne Spargeln, Ikura, Shiso,
Nori Chips, Sushi Reis, Lucuma Sauce
Salmon, mango, green asparagus, ikura, shiso,
nori chips, sushi rice, lucuma sauce

OTORO 85

Otoro Thunfisch, Avocado, Wakame, Tobiko,
Trüffel, Sushi Reis, Rocoto Sauce
Otoro Tuna, avocado, wakame, tobiko, truffle, sushi rice, rocoto sauce

VEGGIE ^V 50

Agedashi Tofu, Edamame, Spargel, Lotuswurzel, Kimchi,
Wasabi Nüsse, Sushi Reis, Karashi Sauce
Agedashi tofu, edamame, asparagus, lotus root, kimchi,
wasabi nuts, sushi rice, karashi sauce

CALIENTE

HOMEMADE GYOZA VG

Grillierte vegane Gyoza 36
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 36
Tobiko, Jalapeño, gebratener Reis
Creamy spicy salmon tartar, tobiko, jalapeño, fried rice

CRISPY MAGURO

Cremig würziges Tatar vom Thunfisch 38
Jalapeño, Frühlingszwiebeln, gebratener Reis
Creamy spicy tuna tartar – jalapeño, spring onions, fried rice

GYUNIKU FILET

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

DULZOR

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



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 CHF, 7.7% MWST sind.
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 CHF, 7.7% VAT are included.