

LUNCH MENÜ



DIENSTAG - FREITAG 11:30 - 14:30

LAST ORDER 14:00

Allergene & Intoleranzen: Gerne geben wir Ihnen persönlich Auskunft.

Fleischherkunft: Alles CH, ausser anders deklariert; Wagyu Rindfleisch (Kagoshima, Japan)

Fischherkunft: Alles MSC zertifiziert. Tuna Bluefin (ES), Tuna Yellowtail (PHL), Lachs Label Rouge (UK), Kingfish (DK), Gambero Viola (IT)

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst

Sushi Moriawase **45**

Nigiri: bluefin Tuna, Toro (fatty bluefin Tuna), Kingfish, Gambero

Rosso, Calamares, Süßwasser Aal

Ura Maki: 4 Stück mit Tuna Mousse und Tobikko

Futo Maki: 3 Stück vegetarische

Serviert mit Salat und Miso Suppe

Bentô Yakiniku **48**

Marinierte und gebratene CH-Rindfleischtranchen / grüner Salat an Haussauce / verschiedene Saisongemüse, japanische Rollomelette, Frittiertes / vegetarische Futomaki / Sashimi: Tuna, Lachs, Kingfish / Misosuppe

Bentô Chicken Teriyaki **48**

Marinierte und gebratene CH-Pouletoberschenkel (mind. 6 Stunden mariniert) / grüner Salat an Haussauce / verschiedene Saisongemüse, japanische Rollomelette, Frittiertes / vegetarische Futomaki / Sashimi: Tuna, Lachs, Kingfish / Misosuppe

Bentô Lachs **48**

Gebratener Lachs an hausgemachter Teriyakisauce / grüner Salat an Haussauce / verschiedene Saisongemüse, Japanische Rollomelette, Frittiertes / vegetarische Futomaki / Sashimi: Tuna, Lachs, Kingfish / Misosuppe

Bentô Vegi **42**

Saisonales vegetarisches Gericht / grüner Salat an Haussauce / verschiedene Saisongemüse, japanische Rollomelette, Frittiertes / vegetarische Futomaki / Misosuppe

Tenjû **38**

2 Stück Crevetten & verschiedene Gemüse im Teigmantel frittiert, auf Reis, serviert mit Salat und Miso Suppe

Unajû **42**

Gedämpfter süßwasser Aal auf japanischem Reis, serviert mit Salat und Misosuppe

Tenjû Vegi **30**

Verschiedene Gemüse im Teigmantel frittiert, auf Reis, serviert mit Salat und Miso Suppe

Kaisen Jû **38**

Roher Tuna, Lachs, Kingfish, Calamares, Gambero Rosso auf Sushi Reis, serviert mit Salat und Miso Suppe

Maguro Jû **36**

Viererlei roher Tuna auf Sushi Reis, serviert mit Salat und Miso Suppe

Salmon Jû **36**

Viererlei roher Lachs auf Sushi Reis, serviert mit Salat und Miso Suppe

Dessert (hausgemachtes Eis / Sorbet)

Grüntee (Eis oder Sorbet) mit Azuki und frischen Früchten **7.5**

Sesam / Shoyu / weisse Schokolade / Yuzu (Sorbet) **6.5**
mit frischen Früchten

Getränke

Kalter, ungesüsster Grüntee 3dl	6
Mineralwasser 5dl mit / ohne	6
Mineralwasser 1 l mit / ohne	9.5
Coca Cola, Coca Cola Zero 3.3dl	6
Bio Yuzu by Urban Lemonade 3.3dl	7.5
Tree Cents Dry Tonic 2dl	7.5
Ramune (Japanisches Süssgetränk) 2dl	6.5
Tee in der Kanne	7.5
Grüntee, Genmai-cha, Jasmin tee	
Tee im Glas	5.5
Schwarztee, Eisenkraut, Pfefferminze, Kamille	
Asahi Beer (Japan) 3.3dl	7.5
Coedo „Marihana“ IPA (Japan)	9.5
Kirin alkoholfrei (Japan)	7

Apero, Sake, Wein, Champagner, Spirituosen:

„Verlangen Sie bitte die separate Karte oder fragen Sie uns“

Espresso	5
Doppio	7.5

