

Für zwei Personen empfehlen wir
6 Gerichte zum Teilen, welche wir in 2-3 Gängen servieren

Agedashi Tofu Frittierter Seiden-Tofu, Liebstöckel-Tsuyu, Rettich, Apfel	13
Lions Mane Karaage Stachelbart-Pilz, Yuzu-Mayonnaise	17
Shiso Gyoza gefüllt mit Frischkäse, Shiso, Mangold in Birnen-Dashi, 4 Stk.	14
Beetsu Tatar Handgeschnittenes Randen Tatar, Nori-Crème, Reis-Chips	18
Kinoko Yakitori Austernseitling vom Grill mit Kräuter-Sansho-Dip	16
HIKARI Tantan Ramen mit Soja-Shiitake-Hack, Chili-Erdnuss-Crunch, Frühlingszwiebeln	18
Sencha Pesto Mazamen Grüntee-Pesto, Ramen-Nudeln, Mozzarella, Meeres-Spargel	23
Nasu Robata Aubergine vom Grill, Edamame-Crème, Haselnuss-Crunch	19
Yaki Kyabetsu Gebackener Spitzkohl, Nussbutter-Ponzu, Furikake	20
Chiizu Udon Udon, Käse-Sauce, fermentierter Kampotpfeffer, Panko Mit schwarzem Trüffel	24 +10
Misotto Gochujang-Risotto, Federkohl-Chips	22

BEILAGEN 副菜

Kimchi Saisonales, scharfes Gemüse, fermentiert	8
Sarada Saisonal Salat	9
Miso Suppe Tofu, Algen, Frühlingszwiebeln	7

DESSERTS デザート

Purin Pudding, Shoyu-Karamell	8
Yuzu Tarte Gewürz-Crème, Shiso	13
Cheesecake	12
Mochi Schwarzer Sesam, Matcha, Sakura	6.5

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter:innen.
Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer