

Asia Menü

Donnerstag - Samstagabend ab 18.00 Uhr
(aufgrund der beschränkter Platzanzahl, bitte reservieren)

Kleine gemischte Platte

4 Maki | 3 Sashimi | 2 Nigiri

Tamago | Wakame

Wasabi | Ingwer

5 verschiedene Dim Sum

Tofu | Wachtel | Königskrabbe | Lachs | Rind

Goji-Beeren-Ingwer-Dip

Peking Duck klassisch

Crêpe | Gurke | Frühlingszwiebel

Nashi Rambutan Variation

Macha | Yuzu

Menü komplett 125.00

Maki

= Sushirolle – Fisch | Gemüse wird auf einer Bambusmatte in den Reis und das Noriblatt eingerollt

| | | |
|--|-------|--------|
| Thunfisch (Maguro) | 2 Stk | 6.50 |
| Lachs (Shake) | 2 Stk | 5.50 |
| Gurke (Kappa) | 2 Stk | 4.00 ✓ |
| Gemischt Thunfisch Lachs Gurke | 6 Stk | 15.00 |

Sashimi

= roher Fisch und Fleisch

| | | |
|---|------|-------|
| Thunfisch (Maguro) | 80 g | 21.00 |
| Lachs (Shake) | 80 g | 17.00 |
| Rindsfilet (Gyu) | 80 g | 28.00 |
| Gemischt Thunfisch Lachs Rindsfilet | 80 g | 22.00 |

Nigiri

= länglicher Reisball, belegt mit rohem Fisch

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Thunfisch (Maguro) | 2 Stk | 12.00 |
| Lachs (Shake) | 2 Stk | 8.50 |
| Gemischt Thunfisch Lachs | 4 Stk | 19.50 |

Gemischte Platte

GROSS 118.00

10 Maki | 8 Sashimi | 6 Nigiri

Tamago | Wakame | Wasabi | Ingwer

KLEIN 39.00

4 Maki | 3 Sashimi | 2 Nigiri

Tamago | Wakame | Wasabi | Ingwer

Vorspeisen

| | | | |
|--|-------|-------|---|
| Zitronengrass Kokossuppe | | 16.00 | ✓ |
| Tofu Shiitake Palmherzen Tamago Shiso | | | |
| Frühlingsrollen - vegetarisch | 4 Stk | 18.00 | ✓ |
| Pflaumensauce Sweet Chili Hoisin Sauce | | | |
| 5 verschiedene Dim Sum | | 39.00 | |
| Tofu Wachtel Königskrabbe Lachs Rind Goji-Beeren-Ingwer-Dip | | | |

Hauptgänge

| | | | |
|--|------------|------------|-------|
| Rotes Thai Curry - | mit Poulet | 38.00 | |
| Asia Gemüse Koriander Basmati Reis | | mit Gemüse | 32.00 |
| Peking Duck klassisch | | 42.00 | ✓ |
| Crêpe Gurke Frühlingszwiebel | | | |
| Shabu Shabu vom Rind, Kalb & Ente | | 59.00 | |
| Chinakohl Pak Choi Shiitake Tofu | | | |

Beilagen

| | | | |
|--------------------------------------|--|------|---|
| Edamame | | 9.50 | ✓ |
| Kalte japanische Sojabohnen gesalzen | | | |
| Wakame Salat | | 9.50 | ✓ |
| Grünalge Sesam Chili | | | |

Dessert

| | | | |
|--|--|-------|--|
| Dessert Variation | | 17.00 | |
| Mango Grüntee Yuzu Litschi Erdnuss | | | |

Getränke

SAKE

Aus der Brauerei Inata Honten, Tottori

| | | |
|--|-------|-------|
| <i>Inatahime Ryokan, Junmai, Gohyakumangoku (68 %)</i> | 10 cl | 11.00 |
| <i>klassisch, trocken</i> | 72 cl | 77.00 |
| <i>Inatahime Goriki, Junmai Ginjo, Goriki (55 %)</i> | 10 cl | 14.00 |
| <i>süss, würzig</i> | 72 cl | 98.00 |

PFLAUMENWEIN

| | | |
|--|------|------|
| <i>Ohako Umeshu, Beniotome, Fukuoka (18 Vol-%)</i> | 5 cl | 8.50 |
|--|------|------|

TEE

Von Ronnefeldt, serviert im Kännchen

| | |
|------------------|------|
| <i>Grüntee</i> | 4.60 |
| <i>Jasmintee</i> | 4.60 |

BIER

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|---------------|------|
| <i>Sapporo</i> | 4.7 Vol-% | Flasche 33 cl | 6.00 |
| <i>herb, klassisch</i> | | | |
| <i>Kirin Ichiban</i> | 5.0 Vol-% | Flasche 33 cl | 6.00 |
| <i>aromatisch, herb, vollmundig</i> | | | |

DIGESTIF

Whisky

| | | | |
|-----------------------------------|----------|------|-------|
| <i>Nikka Malt Black,</i> | 43 Vol-% | 4 cl | 12.00 |
| <i>“Smokey & Mellow Japan</i> | | | |

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.