LUNCH MENU

von 11:30 bis 14:00 Uhr

INKLUSIVE

VORSPEISE
Miso/Shake Miso Suppe
oder
Edamame/Spicy Edamame
oder
1 Portion Hosomaki
mit Fisch oder vegetarisch

und **1 Mochi** als Dessert.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

Red Okra Water	3.3dl	**6**
Lager Beer	3.3dl	**8**
Amber Yuzu	3.3dl	**8**
Prosecco	1.0dl	**12**

MOCKTAIL

Passion	Passionsblüte. Soda.	**12**
Ginger	Ingwer. Soda.	**12**

COCKTAIL

GARDENER BERRY **18**
The Gardener Gin. Purple Berry. Yuzusaft. Okra.

Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.

SUSHI PLATTEN

Shake **38**
4 Sweet Potato Roll. 4 Philadelphia Roll. 2 Shake Nigiri.

Tuna **42**
4 Volcano Roll. 4 Tataki Roll. 6 Tekka Maki.

Mix **38**
4 California Roll. 4 Tamago Roll. 6 Shake Avocado Maki.

Vegan **29**
4 Green Power. 6 Shiitake Maki. 2 Inari.

RAMEN SUPPEN

Hausgemachte Nudeln. In Soja mariniertes Ei. Bohnensprossen. Pak Choi.

TANTANMEN vegetarisch oder vegan (ohne Ei) **28**
Leicht scharfe vegane Suppe auf Chilibasis und Sesam. Mariniertes veganes «Gehacktes». Frischer Mais.

SHAKE RAMEN **28**
Lachs-Spiess. Hausgemachter klarer Fisch-Fond.

GYU PAITAN **28**
Cremige Fleischbrühe. Schweizer Rindfleisch-Short Rib.

BOWLS

Alle Poké Gerichte werden auf Sushi Reis serviert.

Salmon Miso Poké **28**
Lachs. Avocado. Kizami Wasabi. Onsen Ei. Ikura. Furikake.

Shake Mango Poké **28**
Grillierter Lachs. Edamame. Mango. Cherrytomaten. Ramen Ei. Kimchi Sauce.

Tuna Sesame Poké **28**
Thunfisch. Avocado. Shiitake. Kimchi. Onsen Ei. Tobikko. Furikake.

Shiitake Poké vegetarisch **28**
Shiitake. Onsen Ei. Cashew Nüsse. Furikake.

LEGENDE

- Fisch und Fischerzeugnisse
- Schalenweichtier und Erzeugnisse daraus
- Krebstiere
- Eier und Erzeugnisse daraus
- Milch und Milcherzeugnisse
- Soja (-Bohnen) und Erzeugnisse daraus
- Sesam und Erzeugnisse daraus
- Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamennüsse und Erzeugnisse daraus
- Gluten
- Senf
- vegan
- scharf

Hier geht`s zum Menü