



TCHU

Entdecken Sie die asiatische Küche ergänzt mit dem reichen
Fundus der persischen Küche

*Discover the Asian cuisine complemented by the rich
Persian*

A LA CARTE

STARTER'S

Vorspeisen

EDAMAME	9
SALMON TATAR Tatar from Salmon with kizami wasabi, mustard pickles, blackpepper and dill <i>Tatar vom Lachs mit japanischem Meerrettich, Senfpickles, schwarzem Pfeffer und Dill</i>	24
TUNA TATAKI Tuna seared briefly with Japanese dressing <i>Kurz angebratener Thunfisch mit japanischem Dressing</i>	28
PULPO CARPACCIO Squid carpaccio refined with yuzu dressing <i>Tintenfisch Carpaccio verfeinert mit Yuzu Dressing</i>	26
AGE DASHI NASU ½ Fried eggplant with dashi broth <i>½ Gebratene Aubergine mit Dashi-Brühe</i>	18
AGE DASHI TOFU Fried tofu with dashi broth <i>Frittierter Tofu mit Dashi-Brühe</i>	16
BABA GANUSH Oven-braised eggplant with Tahini Sauce <i>Im Ofen geschmorte Auberginen mit Tahini Sauc</i>	22
CAULIFLOWER STEAK On humus, caramelised and oven-braised cauliflower, spices with oriental mixed spices, chilli compote, sesame paste, garlic puree <i>Blumenkohl Steak auf Humus, karamilisierte und in Ofen geschmortes Blumenkohl, Gewürze mit orientalischen Mischgewürz, Chili-Kompott, Sesampaste, Knoblauchmus</i>	24
HUMMUS Crushed chickpeas with tahini, garlic, sesame seeds, olive oil and lemon juice <i>Zerdrückte Kichererbsen mit Tahini, Knoblauch, Sesam, Olivenöl und Zitronensaft</i>	14

TZAZIKI		12
Homemade yoghurt mixed with shallots and garlic <i>Hausgemachter Joghurt, gemischt mit Schalotten und Knoblauch</i>		
FALAFEL	Starter/Vorspeise 16	Main-course/Hauptgang 28
Deep-fried chickpea balls with Tzaziki, hummus, mediterranean salad <i>Frittierte Kugeln aus Kichererbsen mit Tzaziki, Hummus, mediterraner Salat</i>		
PITA / TAFTOON		6
Baked sourdough seeded flatbread <i>Gebackenes Sauerteigfladenbrot mit Körnern</i>		
MEZZE (2 persons) – 4 dishes / Gerichte		48
Falafel, Baba Ghanoush, Hummus, mediterranean salad <i>Falafel, Baba Ghanoush, Hummus, mediterraner Salat</i>		

SOUP

Suppe

MISO		12
Soup for the soul		
LENTIL WITH GRILLED GOAT CHEESE		
Red lentil soup with grilled sheep's cheese <i>Rote Linsensuppe mit gegrilltem Schafskäse</i>		
		16

SUSHI NEW STYLE

8

CALIFORNIA		25
CRISPY SPICY TUNA	5	26
SALMON I AVOCADO		26
HULK		26
<i>Cucumber / Asparagus / Avocado</i>		

SUSHI NEW STYLE

8

SPIDER <i>Soft Shell Crab Tempura I Tobikko</i>	32
CRUNCHY <i>Shrimps Tempura I Avocado I Shihimi Mayo</i>	30
DRAGON <i>Crabmeat, Avocado, flamed BBQ eel</i>	32

SASHIMI

3

BLUE FIN TUNA	Blauflossen Thunfisch	24
SALMON	Lachs	16
HAMACHI	Makrele	18
SASHIMI MIX	BIG (12 pcs) SMALL (6 pcs)	64 36
KIZAMI WASABI	Portion	5

TEMPURA

Seafood or Vegetables in light Japanese batter
Meeresfrüchte oder Gemüse in leichtem japanischem Backteig

TIGER PRAWNS <i>Riesencrevetten</i>	32
SOFT SHELL CRAB <i>Blaukrabbe</i>	38
VEGETABLES <i>Gemüse</i>	28

ROBATA GRILL

BEEF TENDERLOIN Rindsfilet Teriyaki	160g	54
TSCHELO KABAB Skewers of tender minced lamb and beef <i>Spieße mit zartem Lamm-und Rindshackfleisch</i>	180g	39
MESOPOT Marinated skewer of corn-fed chicken <i>Marinierter Spiess vom Maishuhn</i>	180g	38
ALEXANDER Marinated skewer of tender lamb meat <i>Marinierter Spieß vom zartem Lammfleisch</i>	180g	45
Duet of pike-perch and salmon Duet of zander and salmon marinated in honey, mustard and dill marinade <i>Duet von Zander und Lachs mariniert in Honig Senf-Dill Marinade</i>		41
Surf & Turf Beef Tenderloin with tiger prawns Saffron butter sauce <i>Rindsfilet mit Riesencrevetten Safranbuttersauce</i>		68

All skewer dish will be accompanied with mediterranean salad, Tzaziki and saffron rice
All Grillspiese werden mit einem kleinen mediterranen Salat, Tzaziki und Safran Reis serviert

SIGNATURE & BRAISED DISHES

Spezialitäten und geschmorte Gerichte

MISO MARINATED BLACK COD <i>Schwarzer Kohlefisch</i>	140G	46
PORK BELLY with Pak-choy <i>Geschmorter Schweinebauch mit Pak-Choy</i>		36
LAMB SHANK Succulent lamb shank marinated with 1001 night spices served with saffron rice <i>Saftige Lammhaxe mariniert mit Gewürzen aus 1001 Nacht serviert mit Safranreis</i>		48

DESSERT

Homemade Pistachio tiramisu <i>Hausgemachter Pistazien Tiramisu</i>	14
Coconut banana cake with coconuts vanilla crème <i>Kokos Bananen Kuchen mit Kokosnuss Vanillecrème</i>	12
Mochi <i>Chocolat, Coconut, Mango, Green Tea Matcha, Yuzu</i>	4.50
Glacées Sorbets per scoop <i>pro Kugel</i> <i>with whipped cream / Schlagrahm</i>	4.50 + 2.00
Stracciatella Vanilla Strawberry Chocolate Yuzu sherbet Green Matcha	
2 scoop of Saffron ice cream in carrot juice 2 Kugel Safran Eiscreme mit Karotten Saft	15

DEKLARATION | DECLARATIONS

SEAFOOD & FISH | MEERESFRÜCHTE & FISCH

Tuna/Thunfisch		Spanien	
Tiger Prawns/Riesen-Krevetten		Vietnam	Kohlefisch / Black Cod USA
Soft Cell Crab / Blaukrabbe		Atlantik	
Lachs/Salmon		Schottland	
Pike-perche / Zander		Schweiz	
King Fish/Makrele		Australien	

Wir verwenden wo immer möglich Fische aus artgerechter Zucht. Wo nicht möglich nur MSC zertifizierte Produkte.

Wherever possible we use fish from species-appropriate breeding. Where not possible only MSC certified products.

FLEISCH | MEAT

Chicken / Geflügel	Schweiz
Beef/Rind	Uruguay
Pork / Schwein	Schweiz
Lamb/Lamm	Neuseeland

Allergene | Allergene

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

On request, our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst | all prices in Swiss francs and VAT incl.