



Willkommen

歓迎する - Irasshaimase

Leckerer Sushi bedeutet frisches Sushi. Unser Sushi wird täglich mit frischen Zutaten zubereitet. Als französischer Koch ist Fred ganz dem Geschmack verpflichtet und stets bestrebt, in seinen Kreationen ein ausgewogenes und anhaltendes Geschmackserlebnis zu bieten.

Take-away
Apéro-Platten
Sushi-Kurse
Japanisches Diner

Hier geht's zur Webseite:



Herkunft:

Lachs: Zuchtlachs Schottland

Thunfisch: Freifang Pazifischer Ozean oder Indischer Ozean

Wein und Prosecco: Irene Huwyler

Fischlieferant: Dörig AG, Dietikon

Sake und Yuzu-Sake: Charly Iten, Unterägeri

Guten Appetit!

食欲旺盛 - Shokuyoku ōsei



HOSOMAKI

Kleine Sushi-Rolle, Noriblatt aussen, gefüllt mit Reis und einer Zutat



URAMAKI

Mittelgrosse Sushi-Rolle, aussen mit Reis, innen mit Noriblatt und Füllung



FUTOMAKI

Grosse Sushi-Rolle, Noriblatt aussen, gefüllt mit Reis und mindestens 3 Zutaten



NIGIRI

belegte Reisbällchen

Gemischte Platten

Grosse gemischte Platte (50 Stücke Sushi)	100
Kleine gemischte Platte (30 Stücke Sushi)	60

Einzelne Rollen

HOSOMAKI

-Lachs	9.5
-Thunfisch	9.5
-Gurken	8
-Avocaco	8

URAMAKI

-Spicy Thunfischrolle (scharfer Thunfisch, schwarze Sesamsamen)	19
-Lachsrolle (Lachs, Frischkäse, Avocado)	19
-Flammbierte Lachsrolle (scharfer Thunfisch, mit flammbiertem Lachs bedeckt)	23
-Rauchlachsrolle (Rauchlachs, Frischkäse, Avocado, Kurkuma)	19
-Thunfischrolle (scharfer Thunfisch, Thonmousse, Gurke)	19
-Gemüserolle (Kräuterfrischkäse, knackige Gemüse, Chiasamen)	17
-Blütenrolle (Frischkäse, Dörrtomaten, Avocado, getrocknete Blütenblätter und Peperoni)	17
-Tofurolle (Champignon, Tofu, Kräuterfrischkäse, Sprossen)	17

FUTOMAKI

- Exotikrolle (Mango, Avocado, Gurke, Koriander) **19**
- Thunfischrolle (scharfer Thunfisch, Thonmousse, Gurke) **20**

SASHIMI – roher Thunfisch oder Lachs (100g) **14**

Gemischte Teller

Hosomaki-Mix-Teller – KATSU **18**

4 Stücke Hosomaki Lachs, 4 Stücke Hosomaki Thunfisch,
4 Stücke Hosomaki Avocado, 4 Stücke Hosomaki Gurke

Hosomaki-Fisch-Teller – YUKI **19**

8 Stücke Hosomaki Lachs, 8 Stücke Hosomaki Thunfisch

Vegi-Mix-Teller – HIRO **18**

4 Stücke Hosomaki Gurke, 4 Stücke Hosomaki Avocado,
2 Stücke Nigiri Inari (Tofutaschen mit Reis gefüllt),
2 Stücke Uramaki Blütenrolle

NIGIRI – belegte Reisbällchen

- Lachs **3.5**
- Thunfisch **3.5**
- Ebi (Crevetten) **3.5**
- geräucherter Aal **3.5**
- Avocado **3**
- Inari (Tofutaschen mit Reis gefüllt) **3**
- Lachs flambiert **4.5**

WAKAME – Algensalat (ca. 150 g) **10**

MISOSUPPE **8**

MOCCHI (süsse Klebreisteig-Kugel mit Glace gefüllt)

Mango, Grüntee, Vanille, Kokos, Himbeere, Yuzu (je nach Angebot) **3.5**

Zum Wohl!

乾杯 - Kanpai

Mineralwasser 3 dl	3
Mineralwasser 1,25 l	8
Coca Cola 3 dl	4
Kaffee Crème, Espresso	4
Kaffee mit Gùx	5
Eistee	
Oishi Original Grüntee (500 ml)	4.5
Oishi (Black Tea und Zitrone) 500 ml	4.5
Makoto-T (Zitronengras, Ingwer, Limette) 500 ml	4.5
Heisser Tee	
Jasmin	4.5
Grüntee	4.5
Bier	
Asahi Super Dry, Japan (330 ml)	6
Tsingtao '1903', China (330 ml)	5
Sake	
Premium-Sake, Bijofu, 1 dl	9
Yuzu-Spritz (Yuzu-Sake mit Prosecco)	12
Yuzu-Sake on the Rocks	8
Prosecco , Bresolin, extra dry	
1 dl	7
Flasche 7 dl	49
Rotwein , Urban, Zweigelt Reserve, Österreich, 2018	
1 dl	7
Flasche 7 dl	49
Weisswein , Les Faunes, Pinot Gris, Genève, 2020	
1 dl	7
Flasche 7 dl	49
Weisswein gespritzt	8