

SUNDAY-BRUNCH MENÜ

JEDEN SONNTAG, 10:30-14:30 UHR

À LA CARTE MENU

49 p.P.

Etagère für 2 Personen

2 Steamed Buns. 2 Vollkorn Toast

Butter

Shiso Pesto*. Yuzu Confiture*. Gianduja-Aufstrich*

Joghurt mit Granola*

Fruit Plate exotic / seasonal

CHOOSE 1 DRINK

Coffee / Tea

Matcha Latte hot/cold *

Hot Chocolate *

Red Tea

CHOOSE 2 OPTIONS

aus folgender Auswahl:

Noix Gras Terrine vegetarian

Mit gerösteten Buns. Kürbis-Sorbet. Yuzu Confiture.

Maguro no Tataki

Thunfisch. Gurkensalat. Schalotten. Chili Aioli.

Tuna Tartare

Thunfisch. Chili-Öl. Sojasaucen-Perlen.

Puffreis. Togarashi Crackers.

Beef Tartare

Onsen-Eigelb. Sunomono. Togarashi Crackers.

Beef Bun 2 Stk.

Short Rib. Sunonono. Chili Aioli. Kimchi.

Ebi Arare

Crevetten. Puffreis. Chilli Aioli.

Eggs Bénédict

Onsen-Ei. Hausgemachter Gravlox. Avocado. Gomadare. Zopf.

Okonomiyaki vegetarisch

Japanischer Pfannkuchen. Spiegelei. CH-Käse. Spitzkabis.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

* homemade

Okonomiyaki Seafood

Japanischer Pfannkuchen. Crevetten. Jakobsmuscheln. CH-Käse. Spitzkabis.

Caesar Salad

CH-Poulet. Grüner Salat. Gurken. Tomaten. Radieschen.

Wasabi Erbsen. Tamago Yaki.

Mixed Sushi Plate

3 Hosomaki. 2 Kaburimaki. 2 Uramaki.

Mixed vegetarian Sushi Plate

4 Green Power. 4 Hosomaki.

EXTRAS

Extra Bun	2
Extra Etagère	p.P. 15
Jedes weitere/individuelle Gericht	18

KIDS MENU

18 p.P.

1 Hot Chocolate* oder Sirup

1 Hosomaki

Auswahl aus Gurke, Avocado oder Lachs

1 Tamago Yaki

1 Inari leicht gesüsst

Tofutasche mit Sushi-Reis

DESSERTS

Yuzu Panna Cotta 12

Rahm. Weisse Schokolade. Mango. Macaron

Cheesecake (sugarfree) 10

Philadelphia. Kinako Crumble.

Blutorangen Coulis. Beeren.

Weitere Desserts:



KAI
S U S H I