

SUNDAY-BRUNCH MENÜ

JEDEN SONNTAG, 10:30-14:30 UHR

À LA CARTE MENU

49 P.P.

Etagère

1 Steamed Bun. 1 Toast-Dreieck

Butter

Shiso Pesto*. Yuzu Confiture. Gianduja-Aufstrich*

Joghurt mit Granola*

Fruit Plate

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. Birnen-Sake-Sorbet. Yuzu Confiture.

Maguro no Tataki

Thunfisch. Gurkensalat. Schalotten. Chili Aioli.

Tuna Tartare

Thunfisch. Chili-Öl. Sesamöl. Sojasaucen-Perlen.

Puffreis. Togarashi Crackers.

Beef Tartare

Onsen-Eigelb. Sunomono. Togarashi Crackers.

Beef Bun 2 Stk.

Short Rib. Chili Aioli. Kimchi.

Ebi Arare

Crevetten. Puffreis. Chilli Aioli.

Eggs Benedict

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

Okonomiyaki vegetarisch

Japanischer Pfannkuchen. Spiegelei. Schweizer Käse. Spitzkabis.

Okonomiyaki Seafood

Japanischer Pfannkuchen. Crevetten. Jakobsmuscheln. Schweizer

Käse. Spitzkabis.

Caesar Salad

Poulet. Grüner Salat. Gurken. Tomaten. Radieschen.

Wasabi Erbsen.

Mixed Sushi Plate

Mixed vegetarian Sushi Plate

EXTRAS

Extra Bun	2
Extra Etagère	15
Jedes weitere/individuelle Gericht	17

KIDS MENU

18 P.P.

1 Hot Chocolate* oder Sirup

1 Hosomaki

Auswahl aus Gurke, Avocado oder Lachs

1 Gericht aus der Auswahl

1 Inari leicht gesüsst

Tofutasche mit Sushi-Reis

1 Waffle Vanilleglace. Gianduja*.

DESSERT

Waffle

Vanilleglace. Gianduja-Aufstrich

12

*homemade

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

KAI
S U S H I