

## BAR

## CLASSICS &amp; SOUPS

<b>Asian Salad Bowl</b>	18
mit Avocado, Granatapfel und Erdnüsse <i>with Avocado, Pomegranate and Peanuts</i>	
<b>Ceasar Salad</b>	28
mit Teriyaki Poulet und Nori Croûtons <i>with Teriyaki Chicken and Nori Croutons</i>	
<b>Beef Tartare</b>	34
Japanese Style mit Shichimi Mayonnaise <i>Japanese Style with Shichimi Mayonnaise</i>	
<b>Salmon Tartare</b>	38
im Miso-Sud mit Edamame und Shitake <i>in Miso Broth with Edamame and Shitake</i>	
<b>Tuna Tataki</b>	36
an Sesam-Sojasauce, Ingwer, Wasabi und Reis <i>with sesam soy sauce, ginger, wasabi and rice</i>	
<b>Salmon Tataki</b>	36
an Sesam-Sojasauce, Ingwer, Wasabi und Reis <i>with sesam soy sauce, ginger, wasabi and rice</i>	

## BOWL'S WÜRZIG / SPICY

<b>Poke Bowl Salmon</b>	29
Sushi Reis, Avocado, Edamame, Wakame, Ei <i>Sushi Rice, Avocado, Edamame, Wakame, Egg</i>	
<b>Poke Bowl Tuna</b>	29
Sushi Reis, Avocado, Edamame, Wakame, Ei <i>Sushi Rice, Avocado, Edamame, Wakame, Egg</i>	
<b>Poke Bowl Veggie</b>	29
Sushi Reis, Tofu, Avocado, Tamago, Gurke <i>Sushi Rice, Tofu, Avocado, Tamago, Cucumber</i>	

## RAMEN

<b>Veggie</b>	25
Ramen, Gemüsebrühe, Tofu, saisonales Gemüse und Sprossen <i>Ramen, vegetable broth, tofu, seasonal vegetables and sprouts</i>	
<b>Chicken</b>	29
Ramen, Poulet, Gemüsebrühe, saisonales Gemüse und Sprossen <i>Ramen, chicken, vegetable broth, seasonal vegetables and sprouts</i>	
<b>Salmon</b>	29
Ramen, Lachs Sashimi-Style, Gemüsebrühe, saisonales Gemüse und Sprossen <i>Ramen, salmon sashimi style, vegetable broth, seasonal vegetables and sprouts</i>	

## CURRY

<b>Red Thai Curry</b>	32
Rindfleisch mit gedämpftem Reis und Koriander <i>Beef with steamed Rice and Coriander</i>	
<b>Indian Lentil Curry (vegetarian)</b>	27
Linsen mit gedämpftem Reis und Koriander <i>Lentils with steamed Rice and Coriander</i>	
<b>Korma Chicken Curry</b>	29
Poulet mit gedämpftem Reis und Koriander <i>Chicken with steamed Rice and Coriander</i>	

## SUSHI

ANZAHL / PIECES	12	20
<b>Veggie</b>	34	52
Nigiri Tamago, Avocado Nigiri, Avocado Maki, Uramaki vegetarisch, Kappa Maki, Kanpyo Uramaki		
<b>Shake Lachs / Salmon</b>	35	54
Shake Nigiri, Shake Maki, Tobiko, Shake Avocado Uramaki		
<b>Maguro Thunfisch / Tuna</b>	35	54
Maguro Nigiri, Tekka Maki, Goma, Spicy Maguro Uramaki		
<b>Fusion Gemischt / Mixed</b>	35	54
Maguro Nigiri, Shake Nigiri, Ebi Nigiri, California Kani Uramaki, Spicy Tuna Uramaki, Shake-Avocado Uramaki, Tobiko, Goma		
<b>Sides</b>	7 <sup>50</sup>	
Edamame, Wakame salad, Miso Suppe, Mini-Caesar-Salad		

## SASHIMI

ANZAHL / PIECES	3	6	9
<b>Shake</b>	16	32	44
Lachs / <i>Salmon</i>			
<b>Maguro</b>	16	32	44
Thunfisch / <i>Tuna</i>			
<b>Mixed</b>	16	32	44
Gemischt			

## MOMO'S

JEWEILS 4 STÜCK / 4 PIECES EACH

<b>Beef</b>	24
gefüllt mit Bouillon <i>filled with Bouillon</i>	
<b>Veggie</b>	24
mit Tofu, Käse, Spinat, Erbsen und Champignons <i>with Tofu, Cheese, Spinach, Peas and Mushrooms</i>	

## SWEETS

<b>Lemon Cheesecake</b>	9
<b>Mochi Balls</b> pro Stück / per piece	4
Mango, Kokosnuss, Schokolade oder Yuzu <i>Mango, Coconut, Chocolate or Yuzu</i>	

WHITE WINE	10cl	75cl
<b>Lugana DOC</b> Tommasi, Veneto, Lugana, IT	9	59
<b>Grüner Veltliner</b> Bründlmayer, Kampthaler, Grüner Veltliner, AT	11	65
<b>Maison LaFleur</b> Collection Privée Candrian, Languedoc, Chardonnay, FR	11	65
<b>Chiar di Luna</b> Delea, Merlot bianco, Tessin, CH	12	79
<b>Sancerre AC</b> Domaine du Nozay, Sauvignon Blanc, Loire, FR	12	79

ROSÉ WINE	10cl	75cl
<b>Domaines Ott</b> Château de Selle, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, FR	13	89

RED WINE	10cl	75cl
<b>Mas Agnès</b> Collección Privada Candrian, Priorat, Garnacha, ES	11	76
<b>Terre a Terre IGP</b> Domaine de Gensac, Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, FR	12	72
<b>Fläscher Pinot Noir</b> Daniel & Monika Marugg, Graubünden, Pinot Noir, CH	13	85

CHAMPAGNE	10cl	75cl
<b>Laurent-Perrier Brut</b>	20	130
<b>Laurent-Perrier Rosé</b>	22	160
<b>Laurent-Perrier</b> Blanc de blancs		180
<b>Laurent-Perrier</b> Grand Siècle, Itération N°25		280
<b>Laurent-Perrier Rosé</b> Alexandra, 2004		490
<b>Dom Pérignon</b> Cuvée 2012		340
<b>Louis Roederer Cristal</b> Millésime 2009		350

PROSECCO	10cl	75cl
<b>Bisot, Valdobbiadene, IT</b>	13	69
<b>Jeio Rosé Brut Millesimato</b>	14	72

BEER	25cl	40cl
<b>Heineken</b> offen / on tap	6 70	9 20
<b>Ittinger Klosterbräu</b> offen / on tap	6 70	9 20
<b>Birra Moretti</b> offen / on tap	6 70	9 20
<b>Appenzeller Quöllfrisch trüb</b> 50cl	9	80
<b>Erdinger Weissbier</b> 50cl	9	80
<b>Lagunitas IPA</b> 33cl	8	50
<b>Tiger</b> 33cl	8	50
<b>Heineken O.O</b> 33cl alkoholfrei / non alcoholic	7	50

LONGDRINKS		
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	15	
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Prosecco, Soda Elderflower Syrup, Mint, Lime, Prosecco, Soda	15	
<b>Horse's Neck</b> Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Angostura Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Angostura	21	
<b>Old Fashioned</b> Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar	22	
<b>Negroni</b> Gin, Vermouth, Campari	22	
<b>Jamaican Mule</b> Rum, Ginger Beer, Limettensaft, Minze Rum, Ginger Beer, Lime Juice, Mint	21	
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Minze Vodka, Ginger Beer, Lime Juice, Mint	22	
<b>Grand Tonic</b> Grand Marnier, Tonic Grand Marnier, Tonic	23	

VERMOUTH	Italien / Italy	
<b>Vermouth Cinzano Bianco</b> 4cl		10
<b>Vermouth Cinzano Rosso</b> 4cl		10

BITTER & ANISÉE		
<b>Fernet Branca</b> 4cl		11
<b>Campari</b> 4cl		9

SOFTDRINK		
<b>San Pellegrino</b> 50cl	6	90
<b>Acqua Panna</b> 50cl	6	90
<b>Apple Spritzer</b> 33cl Apfelschorle	6	50
<b>Rhubarb Spritzer</b> 33cl Rhabarberschorle	6	50
<b>Coca Cola / Cola Zero</b> 33cl	6	50
<b>Rivella Rot</b> 33cl	6	50
<b>Red Bull</b> 25cl		8

TONIC		
<b>Fever-Tree Tonic</b> 20cl	6	50
<b>Homemade Ice Tea</b> 25cl / 40cl Hausgemachter Eistee	6 50	8 50

<b>Fever-Tree Ginger Beer</b> 20cl	6	50
<b>Fever-Tree Ginger Ale</b> 20cl	6	50
<b>Crodino</b> 10cl	6	50

JUICE		
<b>Orange Juice</b> 25cl freshly squeezed	8	
<b>Carrot-Ginger-Orange Juice</b> 25cl freshly squeezed	8	
<b>Exotic Juice</b> 25cl Ananas, Melonen, Mangos, Passionsfrüchte Pineapple, melons, mangoes, passion fruit	8	
<b>Tomato Juice</b> 25cl	7	

COGNAC & BRANDY		
<b>Carlos Imperial</b> 2cl		18
<b>Hennessy XO</b> 2cl		26
<b>Bisquit &amp; Dubouché VSOP</b> 2cl		16

WHISKY		
<b>Wild Turkey</b> 4cl Bourbon Whiskey / Bourbon Whiskey		12
<b>Nikka</b> 4cl aus dem Fass, Japan / from the Barrel; Japan		24
<b>Jack Daniels</b> 4cl Gentleman Jack, Tennessee USA		18
<b>Talisker 10 years</b> 4cl Single Malt Scotch, Schottland		16
<b>Johnnie Walker Black Label</b> 4cl 12 Years Aged Blended Scotch, Schottland		15

GIN		
<b>TONIC WATER</b> 20CL		+ 6.-
<b>CLOUDS Gin No. 1</b> 4cl Salbei, Zitrone, Schweiz Sage, lemon; Switzerland		15
<b>CLOUDS Gin No. 8</b> 4cl Wachholder, Hibiskus, Vanille, Früchte, Schweiz Juniper, hibiscus, vanilla, fruits; Switzerland		16
<b>CLOUDS Gin No. 9</b> 4cl Lavendel, Wacholder, Tonkabohne, Kaffee, Orangenblätter, Kastanien, Schweiz Lavender, juniper, tonka bean, coffee, orange leaves, chestnut; Switzerland		19

<b>Ferdinand's Saar</b> 4cl Dry Gin, Apfel, Deutschland Dry gin, apple; Germany		19
<b>Gin Mare</b> 4cl Rosmarin, Spanien / Rosemary; Spain		15

<b>Bulldog Gin</b> 4cl Weintrauben, Frankreich / Grapes; France		16
<b>Hendrick's</b> 4cl Gurke & Pfeffer, Schottland Cucumber & pepper; Scotland		14

<b>Deux Frères</b> 4cl Rosmarin & Orange, Österreich Rosemary & orange; Austria		19
<b>Gunpowder Gin</b> 4cl Wacholder, Angelikawurzel, Mädesüss, Koriander und Kaffir-Limette, Irland Juniper, angelica root, meadowsweet, coriander and kaffir lime, Ireland		16

VODKA		
<b>Belvedere</b> 4cl Polen / Poland		19
<b>Xellent</b> 4cl Schweiz / Switzerland		13
<b>Skyy</b> 4cl Vereinigte Staaten / United States		12

TEQUILA		
<b>El Espolon Tequila Blanco</b> 4cl		13
<b>El Espolon Tequila Reposado</b> 4cl		13

RUM		
<b>Appleton Estate</b> 4cl Signature Blend		11
<b>Havana Club</b> 4cl 7 Jahre, Kuba / 7 Years; Cuba		17
<b>Matusalem Gran Reserva</b> 4cl 15 Jahre, Dominikanische Republik 15 Years, Dominican Republic		19

LIQUEUR		
<b>Grand Manier</b> 2cl Cuvée Centenaire 100th Anniversary		16
<b>Frangelico</b> 2cl		10