

## MIKURIYA

### Kingcrab Tatar

Kaviar & Miso-Essig Sauce

### Unagi & Dashimaki Tamago

Aal, Trüffel & Japanisches Omlette

### Konbu-Jime Ama Ebi

Garnele, Ponzu & braune Butter

### Uni Chawanmushi

Wagyu-Bouillon, Seeigel, Lachsrogen  
& saisonales Gemüse

### Agedashi Tofu

Jakobsmuscheln & Classic Dashi Sauce

### Sashimi

Toro, Akami – Blauflossen-Thunfisch  
Hiramasa Kingfish – Königsmakrele  
Swiss Sake – Schweizer Lachs

### Gegrillter Black Cod

Yuzu-Marinade, saisonales Gemüse  
& Dolder-Miso-Sauce

### Kagoshima-Wagyu-Rind (A5) Sukiyaki

Onsen-Ei

## NIGIRI & MAKI

### Suzuki

Wolfsbarsch

### Hirame

Steinbutt

### Gunkan

Schweizer Forellenrogen

### Toro

Blauflossen-Thunfisch & Kaviar

### Fang des Tages

### Matcha

Rote Bohnen, Sables & Yuzu-Sauce

330 CHF