

OFFENE CHAMPAGNER / CHAMPAGNE ON GLAS

Veuve Clicquot reserve brut	0,1l	14,00	0,75l	95,00
Veuve Clicquot rose	0,1l	16,00	0,75l	105,00
Dom Pérignon 2009	0,1l	39,00	0,75l	279,00

APERITIF

Passion Day (Passionjuice, Passion Fruit, Cranberryjuice, Vanilla Sirup, Caramel Sirup)	9,00
Purple Fly (Blue Matcha, Shiso Sirup, White Vermouth, Fresh Limejuice, Lemonade)	11,50
Sake Sour (Sake, Fresh Lemonjuice, Yuzushu, Eggwhite, Sugar Sirup)	10,50
Roku Orchid (Roku Gin, coriander seed, orchid, lemon twist)	11,50
Princess Yu (Veuve Clicquot Champagner Champagner, Gin, Yuzushu, Sugar Sirup)	17,50

WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMMENDATION

Vigneti Dolomiti „CASON“ Bio Terre des Dames - Languedoc/Roussillon/France - Weiß/white	0,75 l	119,00
Taleia Castel d'Encus - Costers del Serge/Spain - Weiß/white	0,75 l	69,00
Morgon „Grand Cras“ Mee Godard - Beaujolais/France - Rot/red	0,75 l	59,00

SAKEEMPFEHLUNG / SAKE RECOMMENDATION

Masumi Sanka „Bergblume“	0,3 l	59,00
Junmai Daiginjo - Nagano/Japan	0,72 l	165,00

Waiter's Choice

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise mit traditionellen und modernen Gerichten aus der vietnamesischen Küche entführen. / Allow yourself to be taken to Vietnam with a selection of traditional and modern dishes tailored to your needs.

6 Gerichte im Sharing Style (ab 2 Personen) / 6 premium dishes to share (2 persons and up) pro Person/per person 49,00

WECHSELNDE GERICHTE / CHANGING DISHES

Simmenthaler Rinderfilet gebraten mit einer Hoisin Trüffel Sauce mit Pak Choi / roasted beef filet with a pak choi hoisin truffle sauce	ca. 200 g	35,00
Knusprige Forelle in einer Ingwer Vinaigrette / fried trout in a ginger vinaigrette		22,00

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Pho mit Rinderhüfte / beef ricenoodle soup with rump	10,00
Pho mit Hühnerbrust / ricenoodle soup with chicken breast	9,00
Bun Bo Hue mit Rinderhüfte / spicy beef noodle soup with rump	10,00
Fischsuppe mit Garnelen / fish soup with prawns	10,00



KALTES / COLD

Sommerrolle mit Rotgarnelen aus Wildfang / summer roll with wild caught red prawns	9,00
Sommerrolle mit Rinderhüfte / summer roll with rump	9,00
Grüner Papayasalat mit Rotgarnelen aus Wildfang / green papaya salad with wild caught red prawns	13,00
Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente / green mango salad with crispy duck	13,00
Tintenfischsalat / vietnamese squid salad	13,00
Thunfischtartar in einem Sesamdressing mit knusprigen Wan Tan / tuna tartar with sesame dressing and crispy wan tan	17,50
In Zitronengras angemachte Garnelen Ceviche auf Betelblatt / lemongrass marinated prawns ceviche on wild betel leaf	pro Stück 6,00
Dünn aufgeschnittenes Wagyu (ca. 50 g) auf heißem Salzstein / thin cutted Wagyu (50 g) on hot salt stone	27,00
Dünn aufgeschnittenes Kagoshima Rib Eye (ca. 50 g) auf heißem Salzstein / thin cutted Kagoshima rib eye (50 g) on hot salt stone	39,00
Eine Variation von beiden Fleischsorten (50 g) / a variation of both meat types (50 g)	33,00

KNUSPRIGES / CRISPY

Garnelen im Süsskartoffelmantel / sweet potatoe shrimp fritters	13,00
Tempura Calamari mit einem Chilli-Mayo Dip / tempura calamari with chili mayo dip	13,00
Tempura Butterkrebis im Wok angebraten / tempura soft shell crab wok fried	14,50
Frühlingsrollen mit Schwein / spring rolls with pork	7,50
Tempura Hühnchen in einer BBQ Marinade mit Sesam / Tempura BBQ Chicken with sesam	11,00

GEGRILLTES / GRILLED

Wagyurinderhack im Betelblatt / Wagyu minced beef in betel leaves	14,00
Wagyurinderhack auf Zitronengrassstick / lemongrass stick with wagyu minced beef	pro Stück 7,00
BBQ Rippchen / BBQ ribs	11,00
Halber Kanadischer Hummer auf grünen Papayastreifen / Canadian lobster half with green papaya	24,00
Zitronengras Maishühnchenbrust / lemongrass corn-fed chicken breast	14,00
Label Rouge Lachs mit Pak Choi / label rouge salmon with pak choi	18,00
Kanadische Jakobsmuscheln auf Soja-Sake-Ingwer Vinaigrette / canadian scallops on soy-sake-ginger vinaigrette	pro Stück 7,50

GEDÄMPFTES / STEAMED

Siu Mai mit Schwein und Garnelen / egg wrap with pork and shrimp	9,00
Ha Gau mit Garnelen / shrimp dumpling	9,00
Banh Bao mit Wagyurinderhack im Betelblatt / banh bao with wagyu minced beef in betel leaves	pro Stück 9,50
Gyoza mit Huhn, Zwiebeln und Kohl / gyoza with chicken, onions and cabbage	9,00
Banh Bao mit knuspriger Ente / banh bao with crippy duck	pro Stück 6,00



GESCHMORTES / BRAISED

Geschmorte Rinderbacke mit Karotten / braised beef with carrots	19,00
Karamellisiertes Iberico Schwein mit knuspriger Schwarte / caramelized Iberico pork with crispy belly	16,00
Geschmortes Hühnchen in Ingwer / braised chicken in ginger	19,00

GEBRATENES / FRIED

Knusprige Ente in Curry / crispy duck in curry	24,00
Knuspriges Hühnchen in Curry / crispy chicken in curry	21,00
Seeteufel im Wok mit Thaibasilikum / wok fried monkfish with thai basil	25,00
Knusprige Eiernudeln mit Meeresfrüchten / crispy eggnoodles with seafood	22,00
Steakwürfel gebraten mit Wasserspinat / steak cubes with water spinach	21,00
Rinderhüfte mit Keniabohnen / wok fried rump with kenya beans	21,00
Eierreis mit Steakwürfeln / fried egg rice with steak cubes	22,00
Garnelen in Kokoswasser mit Pak Choi / prawns in coconut water and pak choi	25,00

ZUM SELBSTROLLEN / ROLL YOURSELF

Reisnudeln, Reispapier, Salat und frische Kräuter wahlweise mit: / rice paper, rice noodles, salad and fresh herbs with:	
- gegrillter Rinderhüfte / grilled rump	24,00
- knuspriger Ente / crispy duck	25,00
Weizenpannkuchen, Frühlingszwiebeln, Gurke und frischen Kräutern wahlweise mit: / pancakes, spring onions, cucumber and fresh herbs with:	
- knuspriger Ente / crispy duck	27,00
- gegrilltem Maishühnchen / grilled corn-fed chicken	25,00

Vegetarisch – vegetarian

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Vegane Pho mit Reismudeln und saisonalem Gemüse / soup with rice noodles	8,00
Vegane Gemüsesuppe mit Seidentofu / vegan soup with vegetables and silken tofu	8,00

KALTES / COLD

Sommerrolle mit knusprigem Tofu / crispy tofu summer rolls	7,50
Sommerrolle mit Avocado / avocado summer rolls	8,50
Sauer eingelegtes Gemüse (Karotten, Rettich, Blumenkohl, Sojabohnen, Paprika) / sour pickled vegetables (carrots, radish, cauliflower, soybeans, bell pepper)	7,50
Grüner Papayasalat mit knusprigem Tofu / green papaya salad with crispy tofu	11,00
Grüner Mangosalat / green mango salad	11,00
Avocado Salat mit Datteltomaten / avocado salad with grape tomatoes	12,50
Auberginen Tartar mit knusprigen Wan Tan / eggplant tartar with crispy wan tan	13,50

KNUSPRIGES / CRISPY

Frühlingsrollen mit Gemüse / vegetarian spring rolls	6,50
Tempura Gemüse der Saison mit einem Chili Mayo Dip / tempura vegetables with chili mayo dip	9,00
Knuspriger Tofu in einer süßen Soja Marinade mit Sesam / fried tofu marinated with sweet soy and sesame	8,00



GEDÄMPFTES / STEAMED

Gyoza mit Kohl, Taro, Sojabohnen und Zwiebeln / gyoza with cabbage, taro, soybeans and onions	8,00
Banh Bao mit knusprigem Tofu und Avocado / crispy tofu and avocado with banh bao	pro Stück 5,50
Edamame mit Rosé Salz / edamame with rose salt	6,00

GEBRATENES / FRIED

Tofu in Curry / tofu in curry	16,50
Saisongemüse aus dem Wok / wok fried vegetables	16,50
Gegrillte Auberginen in einer Erdnusssoße / grilled eggplant in peanut sauce	16,50
Knusprige Eiernudeln mit Saisongemüse / crispy eggnoodles with vegetables	17,00
Okraschoten aus dem Wok mit Chilis / wok fried okra with chilis	14,00
Eine Variation aus Pilzen mit Seidentofu / wok fried mixed mushrooms with silken tofu	16,50
Im Wok gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch / wok fried water spinach with garlic	14,00

Digestif – digestive

Fluffy Cheesecake (Gin, fresh lemon, cream cheese, vanilla ice)	12,50	Toki	4 cl	8,00
Espresso Martini (Haku Vodka, Espresso, Baily's, cream)	11,50	Macallan Fine Oak 12Y	4 cl	15,50
		Hakushu 18Y	4 cl	39,00

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan