

CRUDO

MAGURO CEVICHE	33
Ceviche de thon rouge - sésame Ceviche vom roten Thunfisch – Sesam Red tuna ceviche - sesame	
SUZUKI CEVICHE	34
Ceviche de bar - truffe noire, sauce soja Ceviche vom Wolfsbarsch – schwarzer Trüffel, Sojasauce Seabass ceviche - black truffle, soy	
CRISPY SHAKE	27
Tartare de saumon crémeux et épicé – Jalapeño Riz frit croustillant Cremig-würziges Tatar vom Lachs – Jalapeño, knuspriger Reis Creamy spicy salmon tartar - jalapeño, crispy fried rice	
CRISPY MAGURO	27
Tartare de thon crémeux et épicé - cébette Riz frit croustillant Cremig-würziges Tatar vom Thunfisch – Frühlingszwiebel Knuspriger Reis Creamy spicy tuna tartar - spring onion, crispy fried rice	
SCALLOP AO SHISO SAUCE	28
Noix de St-Jacques - vinaigrette shiso, kadaif Jakobsmuscheln - Shiso dressing, kadaif Scallops - Shiso Sauce, Kadaif	
HAMACHI TIRADITO	31
Carpaccio de sériole - yuzu soy, kaiso Carpaccio von Königsmakrele - Yuzu Soja Sauce, Kaiso Yellowfin Carpaccio - yuzu soy, kaiso	
MAGURO TIRADITO	31
Carpaccio de thon rouge – Coriandre aji amallio, mangue Carpaccio vom roten Thunfisch -Koriander aji amallio, Mango Red tuna Carpaccio – Coriander aji amallio, mango	
NIKKEI SHAKE	29
Tataki de saumon - miso à la moutarde japonaise Lachs Tataki - Miso mit japanischem Senf Salmon tataki - Japanese mustard miso	
BABY HORENSHO V	25
Salade de pousses d'épinard - huile de truffe Parmesan Babyblattspinat – Trüffelöl, Parmesan Baby spinach - truffle oil, parmesan	
+ thon	38
+ mit Thunfisch + yellowfin tuna	
GYU TATAKI	35
Tataki de bœuf - sauce ponzu, momiji oroshi Rindstataki – Ponzu-Sauce, Momiji Oroshi Beef tataki - ponzu sauce, momiji oroshi	
KAPPA WAKAME VG	16
Salade d'algues - sésame, concombre Meeresalgen Salat – Sesam, Gurke Seaweed salad - sesame, cucumber	
VEGAN CEVICHE VG	23
Shimeji, avocat, radis Shimeji, Avocado, Rettich Shimeji, avocado, radish	
V	VG
Végétarien	Végan
Vegetarisch	Vegan
Vegetarian	Vegan

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
 Prix nets en Francs Suisses, taxes et service compris
 Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.
 Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inkludiert.
 Please inform us of any food allergies.
 Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

CALIENTE

GYOZA VG	28
Ravioli de légumes grillés Grillierte vegane Gyoza Grilled vegan Gyoza	
NASU AGEBITASHI VG	23
Aubergines marinées - sauce soja sucrée Marinierte Auberginen – süsse Sojasauce Marinated eggplant - sweet soy sauce	
POPCORN YASAI	32
Légumes en tempura - mayonnaise épicée, gingembre soy Tempura-Gemüse - würzige Mayonnaise , süsse Ingwer-Sojasauce Vegetable tempura - spicy mayonnaise, sweet ginger-soy sauce	
GINDARA 	47
Black cod - mariné au miso Schwarzer Kabeljau – mariniert in Miso Black cod - marinated in miso 2CHF reversés à la fondation Genolier 2CHF werden der Genolier Foundation gespendet 2CHF are donated to the Genolier Foundation	
TORI TERIYAKI	41
Poulet grillé - sauce teriyaki, citron vert Grilliertes Poulet – Teriyaki-Sauce, Limette Grilled chicken - teriyaki sauce, lime	
GYUNIKU STEAK	52
Entrecôte de bœuf - sauce Gyuniku, yuzu kosho Rindsentrecôte – Gyuniku Sauce, Yuzu Kosho Beef entrecôte - Gyuniku sauce, yuzu kosho	
YAKIMESHI VG	26
Riz sauté – Coriandre, sauce jalapeño Gebratener Reis – Koriander, Jalapeño Sauce Fried rice – Coriander, jalapeño sauce	
+ Crevettes, oeuf	31
+ Garnelen, Ei + Shrimps, egg	

DULZOR

CEVICHE VG	16
Ceviche de fruits frais Ceviche von frischen Früchten Fresh fruit ceviche	
LE CHOCOLAT ET FRUIT DE LA PASSION	17
Entremets au chocolat, sorbet mangue & passion Schokoladeschnitte, Mango- Maracujasorbet Chocolate confection, mango and passionfruit sorbet	
LE YUZU ET CAMEL	17
Crémeux yuzu, glace caramel Yuzucreme, Karamelleis Yuzu cream, caramel ice cream	
MOCHIS	24
Sésame noir, yuzu, matcha, coco Black sesame, yuzu, matcha, coconut Schwarzer Sesam, Yuzu, Matcha, Kokos	