

Ia M U Ñ A

OMAKASE

Menü nach Wahl des Küchenchefs – Tischweise serviert

Exclusive Menu Following Chef Inspiration - Served For The Entire Table

LIMA – TOKIO	4 Gang / 4 Courses	125 pp
CUZCO – HOKKAIDO	6 Gang / 6 Courses	210 pp

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI "ZZ" PLATE (M,F,SE,SO) (14 Stück/ 14 PCS) Gemischte Platte - O'Toro Thunfisch, Lachs, Schweizer Rind Mixed Platter - O'Toro Tuna, Salmon, Swiss Beef	84
SALMON ROLL (M,E,F,SE,SO,CER,SU) Lachs - Takuan, Lachs Tatar, Tobiko, Wasabi-Zitrus Sauce Salmon - Takuan, Salmon Tartare, Tobiko, Wasabi-Citrus Sauce	32
SPICY TUNA ROLL (M,F,SE,CER,SU) Thunfisch - Avocado, Shiso, Tempuraflocken Tuna - Avocado, Shiso, Tempura Flakes	36
EBI ROLL (M,CR,E,F,SE,CER,SU) Tempuragarnelen - Avocado, Königsmakrele, Yuzu-Kosho-Mayonnaise Tempura Shrimps - Avocado, Hamachi, Yuzu Kosho Mayonnaise	42
GARDEN ROLL (M,SE,SO,CER,SU)  Enoki - Spargel, Gurke, Avocado, knusprige Süsskartoffel, Takuan, Physalissauce Enoki - Asparagus, Cucumber, Avocado, Crispy Sweet Potato, Takuan, Physalis Sauce	28
FRESH WASABI Authentisches Japanisches Wasabi - Am Tisch vom Koch auf Haifischhaut gerieben (5g) Authentic Japanese Wasabi - Grated At Your Table By Our Chef On Shark Skin (5g)	12

CEVICHES & CRUDOS

SUZUKI CEVICHE (M,E,F,SE,SO,CER,SU)  Wolfsbarsch - schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Sesamsauce Seabass - Black Truffle, Lime, Coriander, Sesame Sauce	36
CEVICHE OF THE WEEK Wochenspecial - Frischer Fisch vom Markt Weekly Special - Fresh Fish From The Market	32
LÀMINAS DE WAGYU (M,E,SO,MI,CER,SU)  Schweizer Wagyu-Rind - Scheiben & Tatar, knuspriger Knoblauch, Eigelb, Ponzu-Wasabi Swiss Wagyu Beef - Slices and Tartare , Egg Yolk, Ponzu-Wasabi	72
VEGAN CEVICHE (SE,SO,CER,SU)  Gemüse - Shimeji, Edamame, Avocado, Tamarillo Tomaten, Aguaymantosauce Vegetables - Shimeji, Edamame, Avocado, Tamarillo Tomatoes, Aguaymanto Sauce	21
HAMACHI TIRADITO (F,SE,SO,SU) Königsmakrele - Koriander, Wakame, Ito Togarashi, schwarzer Knoblauch, Yuzu-Ponzu Kingfish - Coriander, Wakame, Ito Togarashi, Black Garlic, Yuzu-Ponzu	32
MAGURO NO TARUTO (F,CER) Thunfisch Sashimi - Gyoza Chips, schwarzer Trüffel, Taramapüree Tuna Sashimi - Gyoza Chips, Black Truffle, Tarama Purée	28
EDAMAME SPICY (SE,SO) Gedämpftes Soja - Maldon See Salz, Rayu-Chili-Öl Steamed Soya - Maldon Sea Salt, Rayu Chili Oil	12

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft
über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch, sowie Informationen über
unsere nachhaltig zertifizierten Fischoptionen .
Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken. 8.1 % MWST inkludiert.
We will gladly provide you with information regarding the
origin of the fish and meat, as well as sustainable certified fish options.
Please let us know if you have any food allergies or
special dietary needs.
Net prices in Swiss Francs, 8.1 % VAT is included.

Ia MUÑA

CRUJIENTE & GYOZAS

(4 Stück / 4 PCS)

CRISPY SHAKE (E,F,SE,SO,CER,SU)  28
Lachstatar - Jalapeño, Tobiko, pikante Mayonnaise, gebratener Reis
Salmon Tartare - Jalapeño, Tobiko, Spicy Mayonnaise, Fried Rice

CRISPY CAVIAR (2 Stück / 2 PCS) (F,SE,SU) 22
Thunfisch Tatar - Oona Kaviar (4g), Jalapeño, gebratener Reis
Tuna Tartare - Oona Caviar (4g), Jalapeño, Fried Rice

CRISPY GUACAMOLE (SE,SU)  24
Guacamole - Avocado, Cashewnüsse, Jalapeño, gebratener Reis
Guacamole - Avocado, Cashew Nuts, Jalapeño, Fried Rice

PERUVIAN NIGIRI (M,E,F,MI,CER) 32
Roter Thunfisch - knusprige Kartoffeln, Aji, Wasabi-Crème, Ponzu
Red tuna - Crispy potatoes, Aji, wasabi cream, Ponzu

VEGETABLE GYOZA (SE,SO,MI,CER,SU)  32
Gemüse - Aonoriko Öl, Ponzu
Vegetables - Aonoriko Oil, Ponzu

CHICKEN GYOZA (SE,SO,CER) 32
Poulet - schwarzer Trüffel, Trüffelemulsion, Aonoriko-Öl
Chicken - Black Truffle, Truffle Emulsion, Aonoriko Oil

TEMPURA DE GAMBAS (CR,E,SE,SO,CER,SU)  36
Crevette - pikante Japanische Mayonnaise, Schnittlauch, Salatherzen
Shrimps - Spicy Japanese Mayonnaise, Chives, Baby Lettuce

CALIENTE

TORI BAO (CRU,E,SE,SO,CER,SU)  36
Poulet - Bao Bun, rote Zwiebeln, Baby-Lattich, pikante Mayonnaise
Chicken - Bao Bun, Red Onions, Baby Lettuce, Spicy Mayonnaise

GINDARA (F,SE,MI,SU) 58
Schwarzer Kabeljau in Miso mariniert - Daikonpüree, Salsify, Platano
Black Cod marinated in Miso - Daikon Puree, Salsify, Platano

TORI AMARILLO (MI)  28
Mariniertes Hühnchen- Koriander, Frühlingszwiebeln, gelbe Kerbelsoße
Marinated Chicken - Coriander, Spring Onions, Yellow Chervil Sauce

PULPO A LA PLANCHA (CR,SO,SU) 34
Oktopus - marinierte Tamarinde, Oilven,
Plantain-Chips, Aji,Süßkartoffelpüree
Octopus - Marinated Tamarind, Olives,
Plantain Chips, Aji, Sweet Potato Puré

SWISS WAGYU  74
Schweizer Wagyu Rind - Rindfleisch (120g), Physalissauce
Swiss Wagyu Beef - Beef (120g), Physalis Sauce

GUARNICIÓN

MISO SOUP (F,SE,CER) 14
Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sesam
Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Spring Onions, Sesame

BABY HORENSO (MI,CER,SU)   26
Baby Blattspinat - schwarzer Trüffel, Parmesan, Miso, Trüffelsauce
Baby Spinach - Black Truffle, Parmesan, Miso, Truffle Sauce

RICE «YUME NISHIKI» (SU)  12
Gedämpfter Reis - Avocado, Sesam, Shiso, Shichimi, Limette
Steamed Rice - Avocado, Sesame, Shiso, Shichimi, Lime

BUROKKORI (E,SE,SO,CER,SU)  16
Wilder Brokkoli - Sesam, Shichimi, Jalapeno, Koriander, Soja
Wild Broccoli - Sesame, Shichimi, Jalapeno, Coriander, Soy

STIR FRY VEGETABLE (SE,SO)  18
Gebratenes Gemüse - Jalapeno, Koriander, Honig-Soja-Glasur
Stir Fry Vegetables - Jalapeno, Coriander, Glaze of Honey & Soya



Local



MRH Signature



Vegetarian



Vegan