

la MUÑA

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	180 pp

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI "ZZ" PLATE (M,F,SE,SO) 74
(14 Stück/ 14 PCS)

Gemischte Platte - O'Toro Thunfisch, Lachs, Schweizer Rind
Mixed Platter - O'Toro Tuna, Salmon, Swiss Beef

SALMON ROLL (M,E,F,SE,SO,CER,SU) 32

Lachs - Takuan, Lachs Tatar, Tobiko, Wasabi-Zitrus Sauce
Salmon - Takuan, Salmon Tartare, Tobiko, Wasabi-Citrus Sauce

SPICY TUNA ROLL (M,F,SE,CER,SU) 36

Thunfisch - Avocado, Shiso, Tempuraflocken
Tuna - Avocado, Shiso, Tempura Flakes

EBI ROLL (M,CR,E,F,SE,CER,SU) 42

Tempuragarnelen - Avocado, Königsmakrele, Yuzu-Kosho-Mayonnaise
Tempura Shrimps - Avocado, Hamachi, Yuzu Kosho Mayonnaise

GARDEN ROLL (M,SE,SO,CER,SU)  28

Enoki - Spargel, Gurke, Avocado, knusprige Süsskartoffel,
Takuan, Physalissauce
Enoki - Asparagus, Cucumber, Avocado, Crispy Sweet Potato,
Takuan, Physalis Sauce

FRESH WASABI 12

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)

CEVICHEs & CRUDOS

SUZUKI CEVICHE (M,E,F,SE,SO,CER,SU)  36

Wolfsbarsch - schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Sesamsauce
Seabass - Black Truffle, Lime, Coriander, Sesame Sauce

CEVICHE OF THE WEEK 32

Wochenspecial - Frischer Fisch vom Markt
Weekly Special - Fresh Fish From The Market

WAGYU BEEF (M,E,SO,MI,CER,SU)  42

Schweizer Wagyu-Rind – Enoki Tempura, Daikon,
Algen Chimichurri, Ponzu-Sriracha-Sauce
Swiss Wagyu Beef – Eniko Tempura, Daikon,
Algae Chimichurri, Ponzu-Sriracha Sauce

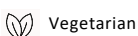
HAMACHI TIRADITO (F,SE,SO,SU) 32

Königsmakrele - Koriander, Wakame, Ito Togarashi,
schwarzer Knoblauch, Yuzu-Ponzu
Kingfish - Coriander, Wakame, Ito Togarashi, Black Garlic, Yuzu-Ponzu



Local

 MRH Signature



Vegetarian



Vegan

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft
über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch, sowie Informationen über
unsere nachhaltig zertifizierten Fischeoptionen .

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.

la 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 GUACAMOLE (SE,SU)  24

Guacamole - Avocado, Cashewnüsse, Jalapeño, gebratener Reis
Guacamole - Avocado, Cashew Nuts, Jalapeño, Fried Rice

CRISPY WAGYU 42

Wagyu Tatar - Peruanische Essiggurke, Jalapeno-Emulsion, gebratener Reis
Wagyu Tatar - Peruvian Pickles, Jalapeno Emulsion, Fried Rice

VEGETABLE GYOZA (SE,SO,MI,CER,SU)  24

Gemüse - Aonoriko Öl, Ponzu
Vegetables - Aonoriko Oil, Ponzu

CHICKEN GYOZA (SE,SO,CER) 29

Poulet - schwarzer Trüffel, Trüffelemulsion, Aonoriko-Öl
Chicken - Black Truffle, Truffle Emulsion, Aonoriko Oil

EBI TEMPURA (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

Mariniertes Hähnchen – Koriander, Frühlingszwiebeln, gelbe Kerbelsauce
Marinated Chicken – Coriander, Spring Onions, Yellow Chervil Sauce

GINDARA (F,SE,MI,SU) 53

Schwarzer Kabeljau in Miso-Yuzu mariniert – Aji Amarillo, Leche de Tigre Gel, Daikoncreme
Black Cod Marinated In Miso-Yuzu - Aji Amarillo, Leche De Tigre Gel, Daikon Cream

TORI AMARILLO (MI)  28

Poulet- Bao Bun, rote Zwiebeln, Salatherzen, pikante Mayonnaise
Chicken - Bao Bun, Red Onions, Baby Lettuce, Spicy Mayonnaise

PULPO ANTICUCHERO (CR,SO,SU) 34

Oktopus mariniert- Koriander-Mayo, "Frijoles Blancos" Püree
Octopus marinated - Coriander Mayo, "Frijoles Blancos" Puré

SWISS WAGYU  69

Schweizer Wagyu Rind - 120g, Physalissauce
Swiss Wagyu Beef - 120g, Physalis Sauce

GUARNICIÓN

MISO SOUP (F,SE,CER) 16

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)  14

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

YASAI SALAD  22

Pak Choi - Enoki, mariniertes Bambus, Umami Sauce
Pak Choi - Enoki, marinated Bambo, Umami sauce