



la MUÑA

DAVOS

# CEVICHES AND TIRADITOS

## MAGURO CEVICHE

Ceviche vom roten Thunfisch – Sesam, Shiso 32  
Red tuna ceviche – sesame, shiso

## SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarsch Ceviche – schwarzer Trüffel, Soja Sauce, Limette, Koriander 33  
Seabass ceviche – black truffle, soy sauce, lime, coriander

## SALMON TIRADITO

Lachs, Ponzu-Sauce, roter Tobiko, Koriander, Aji amarillo, Yuzukosho 32  
Salmon, Ponzu sauce, red tobiko, cilantro, Aji amarillo, Yuzukosho

## HAMACHI CARPACCIO

Carpaccio von der Königsmakrele – Wakame, Soja Sauce, Yuzu, Jalapeño 32  
Kingsfish carpaccio – wakame, soy sauce, yuzu, jalapeño

## GYU TATAKI

Rindfleischtataki – Tataki Sauce, Momiji Oroshi, Knoblauchchips 36  
Beef tataki – Tataki sauce, momiji oroshi, garlic chips

## TENAGAEBI COCKTAIL

Kaisergranat Cocktail, Shiso-Dressing 36  
Langoustine cocktail, shiso dressing

## VEGAN CEVICHE VG

Veganes Ceviche – Shimeji, Edamame, Avocado, peruanische Wurzelgemüse 22  
Vegan Ceviche – shimeji, edamame, avocado, peruvian roots

## KAPPA WAKAME VG

Meeresalgen Salat – Sesam, Ingwer 16  
Seaweed salad – sesame, ginger

## BABY HORENSO V

Babyblattspinat – Trüffelöl, Parmesan, Miso 26  
Baby spinach – truffle oil, parmesan, miso

# SUSHI

## OTORO ROLL

O'Toro Thunfish, Gurke, Frühlingszwiebeln 36  
O'Toro Tuna, cucumber, spring onion

## SALMON ROLL

Lachs, Mango, Gurke, Lachs-Tataki, gebratener Reis, 26  
Karashi-Senf Sauce  
Salmon, mango, cucumber, salmon tataki,  
crispy rice, karashi-mustard sauce

## EBI-TEMPURA

Frittierte Shrimps, Avocado, scharfe japanische Mayonnaise 32  
Deep fried shrimps, avocado, spicy Japanese mayo

## GARDEN ROLL VG

Enoki Pilz, junger Spargel, Gurke, Avocado, 24  
knusprig-gebratene Süsskartoffel, Miso Sauce  
Enoki mushroom, baby asparagus, cucumber,  
avocado, crispy sweet potato, miso sauce

## CALIENTE

### GYOZA VG

Grillierte vegane Gyoza 30  
Grilled vegan gyoza

mit Poulet und Trüffel 32  
with chicken and truffle

### EBI-TEMPURA

Frittierte Shrimps, scharfe japanische Mayonnaise, Römischer Salat 32  
Deep fried shrimps, spicy Japanese mayo, sucrine

### NASU AGEBITASHI VG

Marinierte japanische Aubergine, süsse Soja Sauce 20  
Marinated Japanese eggplant, sweet soy sauce

### CRISPY

Cremig-würziges Tatar vom Lachs – Tobiko, 28  
Jalapeño, gebratener Reis  
Creamy spicy salmon tartar – tobiko, jalapeño, fried rice

Cremig-würziges Tatar vom Thunfisch - Jalapeño, 28  
Frühlingszwiebel, gebratener Reis  
Creamy spicy tuna tartar – jalapeño, spring onion, fried rice

### GINDARA

Schwarzer Kabeljau – mariniert in Miso, Daikon, Süsskartoffel, Platano 50  
Black cod – marinated in miso, daikon, sweet potatoes, platano

### GYUNIKU FILET

Rindsfilet – Salsa Criolla 55  
Beef filet – Salsa Criolla

### WAKADORI TERIYAKI

Grilliertes Poulet - Teriyaki Sauce 45  
Grilled chicken - teriyaki sauce

### BAO BAN

Luftiges Dampfbrötchen - Hoi Sin Sauce 15  
Fluffy steamed bun – Hoi Sin sauce

### RICE

Sushi Reis - Avocado, Thai Basilikum 16  
Sushi rice - avocado, Thai basil

### STIR FRIED VEGETABLES

Pak choy, Baby Zucchini, Spargel, Shiitake und Eryngii Pilze 18  
Bok choy, baby zucchini, asparagus, shiitake & Eryngii mushrooms

## DULZOR

### CEVICHE VG

Ceviche von Früchten – Karamell, Popcorn 14  
Fresh fruit ceviche – caramel, popcorn

### MOCHI SELECTION

Variation von traditionell handgemachten Mochis 20  
Traditional hand-made mochi selection

### SAIKYO-MISO PINEAPPLE

mit Eisenkraut Eis 16  
with verveine ice cream

V vegetarisch VG vegan



ALPENGOLD  
HOTEL  
DAVOS