

## APÉRO

Edamame mit Selleriesalz Edamame, sel au céleri	5.—
Geschmorter Bierrettich mit Miso-Sauce Radis blanc braisé, sauce miso	4.—
Knusper-Kabeljau-Küchlein mit Sesam Boulette de cabillaud, sésame	5.—
Gebratener Tofu mit Ingwer Tofu rôti au gingembre	5.—
Sesam-Spinat Epinards au sésame	3.—
Chinakohl-Pickles Pickles de chou de chine	3.—
Algensalat Salade d'algues	4.—

3-4 Speisen = Apéroplättli für 2-3 Personen  
3-4 mets = Planche pour apéro pour 2-3 personnes

Bei Allergien und Intoleranzen geben wir Ihnen gerne Auskunft.  
En cas d'allergies ou d'intolérances, nous sommes à votre disposition  
pour tout renseignement.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert.  
Toutes nos viandes et nos poissons sont d'origine suisse. Les exceptions sont indiquées.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST.  
Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7.7% incluse.

## MENU

Miso-Suppe mit Seidentofu  
und Wakame

—

Soupe miso, tofu soyeux,  
algues wakame

7.—

Japanische «Bento-Box» mit Sushi-  
reis, Sesam-Spinat, Knusperkürbis,  
Soja-Ei, Chinakohl-Pickles, Ingwer-  
Chili-Erdnuss-Crunch

—

«Bento-Box» japonaise: riz vinaigré,  
épinards au sésame, potiron croustil-  
lant, oeuf au soja, pickles de chou de  
chine, crunch au gingembre,  
aux cacahuètes et au piment

25.—

mit Saibling-Sashimi

—

avec sashimi d'omble chevalier

33.—

## KUCHEN/ GÂTEAUX

Rüebli-Gewürz-Kuchen

—

Gâteau de carottes aux épices

25.–

Baskischer Käsekuchen

—

Gâteau basque au fromage

30.–

Matcha-Kuchen

—

Gâteau au matcha

27.–

Ø 20cm

Kuchen bitte 24h im Voraus bestellen.

Veillez commander les gâteaux 24h en avance.

+41 32 322 94 66

Mochi (japanisches Klebreis-  
«Biberli» mit süsser Bohnenfüllung)

—

Mochi (petit gâteau japonais au riz,  
farce douce de haricots rouges)

3.–

## SHOP

Lindenegg-Teemischung

—

Tisane Lindenegg

8.–

Lindenegg-Granola

—

Granola maison

8.–

Gutschein

—

Bon cadeau

Preis nach Wahl/prix à choisir