

la MUÑA

FLIMS

CEVICHEs AND CRUDOS

MAGURO "CHIFA" CEVICHE

Roter Thunfisch - Grüner Shiso, rote Zwiebeln, Ikura Eier, 37
Rayu Öl, Peruvian Sauce

Red Tuna - Green Shiso, Red Onions, Ikura Eggs, Rayu Oil,
Sesame, Peruvian Sauce

SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarsch - Schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, 37
Knoblauch Chips, Sesam Sauce

Seabass - Black Truffle, Lime, Coriander, Garlic Chips, Sesame Sauce

SALMON CEVICHE

Lachs - Avocado, Meerfenchel, Radieschen, Möhren, 35
Aonoriko, Camu-Camu Sauce

Salmon - Avocado, Samphire, Red Radish, Carrot, Aonoriko,
Camu-Camu Sauce

SCALLOPS CEVICHE

Jakobsmuscheln - Rote Radieschen, rote Zwiebeln, Koriander, 35
Jalapeño, Passionsfrucht, Leche de Tigre Sauce

Scallops - Red Radish, Red Onions, Coriander, Jalapeño, Passion Fruit,
Leche de Tigre Sauce

TENAGAEBI COCKTAIL

Kaisergranat Cocktail - Shiso-Dressing, Kadayif 38

Langoustine Cocktail - Shiso Dressing, Kadayif

GYU TATAKI

Schweizer Rind - Momiji Oroshi, Knoblauch Chips, Shichimi, 39
Kresse, Ponzu-Rocoto Sauce

Swiss Beef - Momiji Oroshi, Garlic Chips, Shichimi, Cress,
Ponzu-Rocoto Sauce

GREEN TOUCH

BABY HORENSO

Baby Blattspinat - Schwarzer Trüffel, Parmesan, 25
trockenes Miso, Trüffel

Baby Spinach - Black Truffle, Parmesan, Dry Miso, Truffle Sauce

VEGAN CEVICHE

Gemüse - Shimeji Pilze, Edamame, Avocado, 24
Tamarillo, Aguaymanto Sauce

Vegetables - Shimeji Mushrooms, Edamame, Avocado, Tamarillo,
Aguaymanto Sauce

KAPPA WAKAME

Meeresalgen Salat - Nori, Ingwer, Marinierte Gurke, Wasabi, 22
Sesam Dressing

Seaweed Salad - Nori, Ginger, Marinated Cucumber, Wasabi,
Sesame Dressing

CALDOS

MISO SOUP

Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sesam 26
Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Spring Onions, Sesame

STEAMED SHRIMP GYOZA

Garnelen - Shirodashi, Koriander, Ingwer, Schnittlauch, 28
Tobiko (3 Stück)
Shrimp - Shirodashi, Coriander, Ginger, Chives, Tobiko

DASHI NIKU

Schweizer Rinderfilet - Daikon mariniert, 33
Koriander, Sesam, Chilischoten, Kombu Dashi
Swiss Beef Filet - Daikon marinated,
Coriander, Sesam, Chilli, Kombu Dashi

CALIENTE

EBI TEMPURA

Garnelen - Pikante Japanische Mayonnaise, Salatherzen 28
Shrimp - Spicy Japanese Mayonnaise, Baby Lettuce

VEGETABLE GYOZA

Gemüse - Aonoriko Öl, Ponzu Sauce (6 Stück) 36
Vegetable - Aonoriko Oil, Ponzu Sauce

CHICKEN GYOZA

Poulet - Schwarzer Trüffel, Trüffel Emulsion, (6 Stück) 43
Aonoriko Öl
Chicken - Black Truffle, Truffle Emulsion, Aonoriko Oil

CRISPY SHAKE

Lachstartar - Jalapeño, Tobiko, Würzige Mayonnaise, (4 Stück) 27
knuspriger Reis
Salmon Tartar - Jalapeño, Tobiko, Spicy Mayonnaise, Crispy Rice

CRISPY MAGURO

Thunfisch - Tartar, Jalapeño, Frühlingszwiebeln, (4 Stück) 30
würzige Mayonnaise, Knuspriger Reis
Tuna Tartar - Jalapeño, Spring Onion, Spicy Mayonnaise, Crispy Rice

NASU AGEBITASHI VG

Marinierte Auberginen - Süsse Sojasauce 26
Marinated Eggplant - Sweet Soy Sauce

GINDARA

Schwarzer Kabeljau in Miso mariniert, 70
Platano Chips, Schwarzwurzel, Shichimi, Daikon Creme
Black Cod marinated in Miso - Platano Chips, Salsify, Shichimi,
Daikon Cream
2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet
2 CHF are Donated to the Genolier Foundation

TORI TERIYAKI

Grilliertes Poulet - Saisonales Gemüse, Eryngii, 42
Pak Choi, Teriyaki Sauce
Grilled Chicken - Seasonal Vegetables, Eryngii, Pak Choi,
Teriyaki Sauce

GYUNIKU SUMIBIYAKI

Schweizer Rindsfilet 200g - Pak-Choi, Koriander, 88
Röstzwiebeln, Teriyaki Sauce
Swiss Beef Filet 200g - Pak-Choi, Coriander, Fried Onion,
Teriyaki Sauce

Vegetarian  Signature Dish  Vegan 

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.

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. Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs. Net prices in Swiss Francs, 8.1% VAT is included.