



# SUSHI

## Vorspeisen

Entrées, Starters

<b>MISOSHIRU</b>		<b>14 CHF</b>
<i>Japanische Suppe mit Tofu, Japanese soup with Tofu</i>		
<b>SASHIMI</b>		<b>25 CHF</b>
<i>Tuna, salmon, kingfish and shrimp (9 Stk)</i>		
<b>URAMAKI</b>	<i>(Sushi im Reismantel) (8Stk)</i>	
<i>California:</i>	<i>Surimi &amp; Avocado</i>	<b>22 CHF</b>
<i>Ebi Tempura:</i>	<i>Crevetten &amp; Red Ginger</i>	<b>21 CHF</b>
<i>Alaska:</i>	<i>Salmon &amp; Avocado</i>	<b>19 CHF</b>
<i>Boston:</i>	<i>Crevetten &amp; Avocado</i>	<b>19 CHF</b>
<i>Spicy Tuna:</i>	<i>Thuna, Avocado &amp; Chili</i>	<b>22 CHF</b>
<i>Ebi Fry:</i>	<i>Frittierte Crevetten &amp; Schnittlauch</i>	<b>19 CHF</b>
<b>HOSOMAKI</b>	<i>(Sushi im Algenblatt) (6Stk)</i>	
<i>Maguro:</i>	<i>Thuna</i>	<b>11 CHF</b>
<i>Sake:</i>	<i>Salmon</i>	<b>11 CHF</b>
<i>Kampyo:</i>	<i>Japanese pumpkin</i>	<b>8 CHF</b>
<i>Kappa:</i>	<i>Cucumber</i>	<b>8 CHF</b>
<i>Avocado</i>	<i>Avocado</i>	<b>8 CHF</b>
<i>Oshinko</i>	<i>Pickled radish</i>	<b>7 CHF</b>
<b>NIGIRI</b>	<i>(Sushi mit handgeformtem Reis) (2 Stk)</i>	
<i>Sake</i>	<i>Salmon</i>	<b>12 CHF</b>
<i>Maguro</i>	<i>Thuna</i>	<b>14 CHF</b>
<i>Ebi</i>	<i>Shrimp</i>	<b>11 CHF</b>
<i>Hamachi</i>	<i>King Fish</i>	<b>14 CHF</b>
<i>Sake-Aburi</i>	<i>Salmon flambéet</i>	<b>12 CHF</b>
<i>Unagi-Aburi</i>	<i>Eel flambéet</i>	<b>12 CHF</b>
<i>Lachs-Kaviar</i>	<i>Salmon-Kaviar</i>	<b>14 CHF</b>
<i>Ika</i>	<i>Squid</i>	<b>10 CHF</b>
<i>Saba</i>	<i>Mackarel</i>	<b>9 CHF</b>
<i>Tamago</i>	<i>Omelette</i>	<b>9 CHF</b>
<i>Hotate</i>	<i>Scallops</i>	<b>18 CHF</b>

---

## Hauptgerichte Plats principales, Main courses

<b>SASHIMI</b>	<i>(20 Stk)</i>	<b>56 CHF</b>
<i>Thuna, Salmon, Kingfish, Scallop, Shrimp, Japanese Rice</i>		
<b>SUSHI-VARIATION „OSAKA“</b>	<i>(10 Stk mixed Sushi)</i>	<b>34 CHF</b>
<b>SUSHI-VARIATION „TOKYO“</b>	<i>(14 Stk mixed Sushi)</i>	<b>46 CHF</b>
<b>YASUSHI's „DAILY SPECIAL“</b>	<i>(16 Stk)</i>	<b>57 CHF</b>
<u><i>Get surprised by our Sushi-Master „Yasushi“</i></u>		