

TAUO

COCKTAILS

Hatchi Negroni 18

ECOGIN - ECOVERMOUTH
ECOBITTER - LIMELEAF

Hokkaido 18

SESAME GIN
VERMOUTH - BITTERS

Karnataka 18

UMESHU - LAPSANG
VERMOUTH - ORANGE - SODA

Osaka 18

YUZU - UMESHU - SHERRY
GENTIAN - SODA

Kyoto 18

SAKE - GENEVER - UMESHU
COCONUT - ECO BITTER

Tokyo 18

WHISKEY - SESAME - GINGER
SHERRY - HONEY - SOY

Ibaraki 18

SAKE - SHISO - TEQUILA
ELDERFLOWER - LEMON

Honshu 18

RYE WHISKEY - AMARETTO
PLUM - LEMON - YUKARI

WEIN IM GLAS

SPRUDEL

Van Volxem 11

Riesling Sekt "1900 Brut"
DE, N.V.

WELSSWEIN

Feral (no alcohol) 8

N°1 White Beet Hop
Szechuan Pepper Bio, IT, N.V.

Van Volxem 9

Riesling Kabinett "Rotschiefer"
DE, 2022

Domaine J. de Villebois 10

Sancerre Blanc AOC
FR, 2023

Mendall 9

Macabeu, Terme de Guiu La Plana
ESP, 2022

Markus Ruch 10

Gemischter Satz Klettgau AOC
CH, 2023

ORANGE

Pithos Anfora Bianco 10

Grecanico, IT, 2021

ROTWEIN

Tenuta di Trinoro 11

Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Le Cupole IGT, IT, 2021

Mendall 9

Carinena, Terme de Guiu La Plana
ESP, 2022

ESSEN

SHINSEN'NA

MIXED PICKELS (v) 7

Karotte/Radi/Gurke

TOFU-SALAT (v) 10

Seidentofu/Umeboshi/Kräuter

PAK-CHOI 10

Tahini/smoked/Pfefferbeere

SMASHED CUCUMBER (v) 7

Vinegar/Soja/Szechuan

UMAMI

SEAWEED FOCACCIA 6

WIM Bakery

GEMÜSE TEMPURA 11

Chilliemulsion/Wasabimajo
Salsaverde

SANDO TAMAGO 13

Ei/Mayo/Schnittlauch

NORI-CHEESE-ROLL 9

JerseyBlue/Tempura/Birne

OKONOMIYAKI

KINOKO 15

Pilze/Soja/Kräuter

KIMCHI 15

Kabis/Chilli/Sesam

SWISS 15

Bergkäse/Birne/Chutney

tavo

FLASCHEN WEIN

SPRUDEL

Van Volxem
Riesling Sekt "1900 Brut"
DE, N.V.
65

WELSSWEIN

Feral (no alcohol)
N°1 White Beet Hop
Szechuan Pepper Bio, IT, N.V.
50

Weingut Erich Meier
Pinot Gris AOC,
CH, 2023
62

Van Volxem
Riesling Kabinett "Rotschiefer"
DE, 2022
55

Schmelz
Grüner Veltliner Federspiel
"Steinwand", AUT, 2023
58

Domaine J. de Villebois
Sancerre Blanc AOC,
FR, 2023
60

Mendall
Macabeu, Terme de Guiu La Plana
ESP, 2022
54

Markus Ruch
Gemischter Satz Klettgau AOC
CH, 2023
57

ORANGE

Pithos Anfora Bianco IGT COS
Grecanico, IT, 2021
66

ROSE

Rosé vom Opok
Weingut Muster, AUT, 2020
70

ROTWEIN

David Moret
Pinot Noir VdF, FR, 2022
52

Tenuta di Trinoro
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Le Cupole IGT, IT, 2021
68

Mendall
Carinena,
Terme de Guiu La Plana
ESP, 2022
54

COCKTAILS NON-ALCOHOLIC

AKARI 0% 14
ECOZERO 0% - ECO BITTER
PINK PEPPER - GRAPEFRUIT
TONIC

HOPPY YUZU 0% 14
YUZU-LEMON
ALCOHOL FREE BEER - SODA

MINERALWASSER MIT 6
COCA COLA 7

IM TAVO SERVIEREN WIR ESSEN
UND TRINKEN HINTER DESSEN
HERKUNFT WIR STEHEN.

DIE SPIRITUOSEN, WEINE UND
ZUTATEN IN UNSEREN COCKTAILS
UND UNSEREM ESSEN WERDEN
MIT MINIMALER INTERVENTION
HERGESTELLT UND ALLE ZUTATEN
WERDEN MIT GROSSEM RESPEKT
FÜR DIE NATUR PRODUZIERT.

ALLERGENE:
BITTE FRAGEN SIE UNSER
PERSONAL, OB WIR UNSERE
GERICHTE IHREN ALLERGIEN
ENTSPRECHEND UMSTELLEN
KÖNNEN.
UNSER BROT KOMMT AUS DER
WIM BAKERY IN ZÜRICH, CH.
PREISE IN CHF, INKL. MWST.