


## CHAMPAGNE

	1 dl	7 dl
Louis Roederer Brut Premier	24.-	135.-
Louis Roederer Brut Premier rosé	26.-	
Grand Blanc de Blancs 2014 Gosset   Reims   France		190.-

## WHITE WINE

	1 dl	7 dl
La Confrary (Chasselas) Fabrice Ducret   Chardonne   Switzerland	11.-	55.-
La Bacchanale (Chardonnay) Fabrice Neyroud   Chardonne   Switzerland	13.-	68.-
Johannisberg (Sylvaner) Fabrice Ducret   Chardonne   Switzerland	12.-	60.-
La Bastide Blanc (Roussanne) Château La Bastide   Lézignan-Corbières   France	10.-	42.-

## ROSÉ WINE

	1 dl	7 dl
L'Arpent Rosé Jean-Paul Forestier   Chardonne   Switzerland	11.-	55.-
ASTROSA (Syrah) Château la Bastide Lézignan-Corbières   France	10.-	42.-
Côtes de Provence Grenache  Château Sainte-Margérite	12.-	70.-

## RED WINE

	1 dl	7 dl
Pinot Noir "Tzalin" J-L Mathieu	10.-	46.-
Bric Ginestra (Nebbiolo) Poalo Conteme   Piémont   Italy	12.-	62.-
La Bastide Istoria (Syrah) Château La Bastide   Lézignan-Corbières   France	14.-	81.-
Noir de Bacch' (Gamay / Gamaret) Fabrice Neyroud   Chardonne   Switzerland	13.-	72.-

## SPRITZ

Plum Wine Spritzer Plum Wine   Blackcurrant Liquor   Sparkling Water	20.-	
Chandon Garden Sptitz – Moët & Chandon Sparkling wine from Argentina, macerated orange peel	19.50.-	80.-

## BEERS

	3.3 dl
Kirin (5% Vol.)	8.50.-
Asahi «Super dry» (5.2% Vol.)	8.50.-
Iki Yuzu (4.5% Vol.)   Sencha tea	11.-
Iki Gingembre (5.5% Vol.)   Green tea	11.-

## LIQUOR

	0.4 dl	1 dl
Plum Wine (10% Vol.)		10.-
Roku gin (43% Vol.)	25.-	
Kasei Whisky Blended (40% Vol.) Nagano	22.-	

## SAKÉ

Coupe de MIO (5% Vol.)	12.-	1 dl
Pétillant MIO (5% Vol.)	38.-	3 dl
Crème de Nigori (10.5% Vol.)	35.-	2.4 dl
Junmai Ginjo (15% Vol.)	40.-	3 dl
Shochikubai Classic (15% Vol.)	50.-	7.5 dl
Rosé Caro (15.5% Vol.)	115.-	7.2 dl
Kanbara (16.5% Vol.)	105.-	7.2 dl

TASTE OF HINATA'S SAKÉ  
CHOICE OF 3 GLASSES

22.-

3 x 0.5 dl

## ASIAN TEA

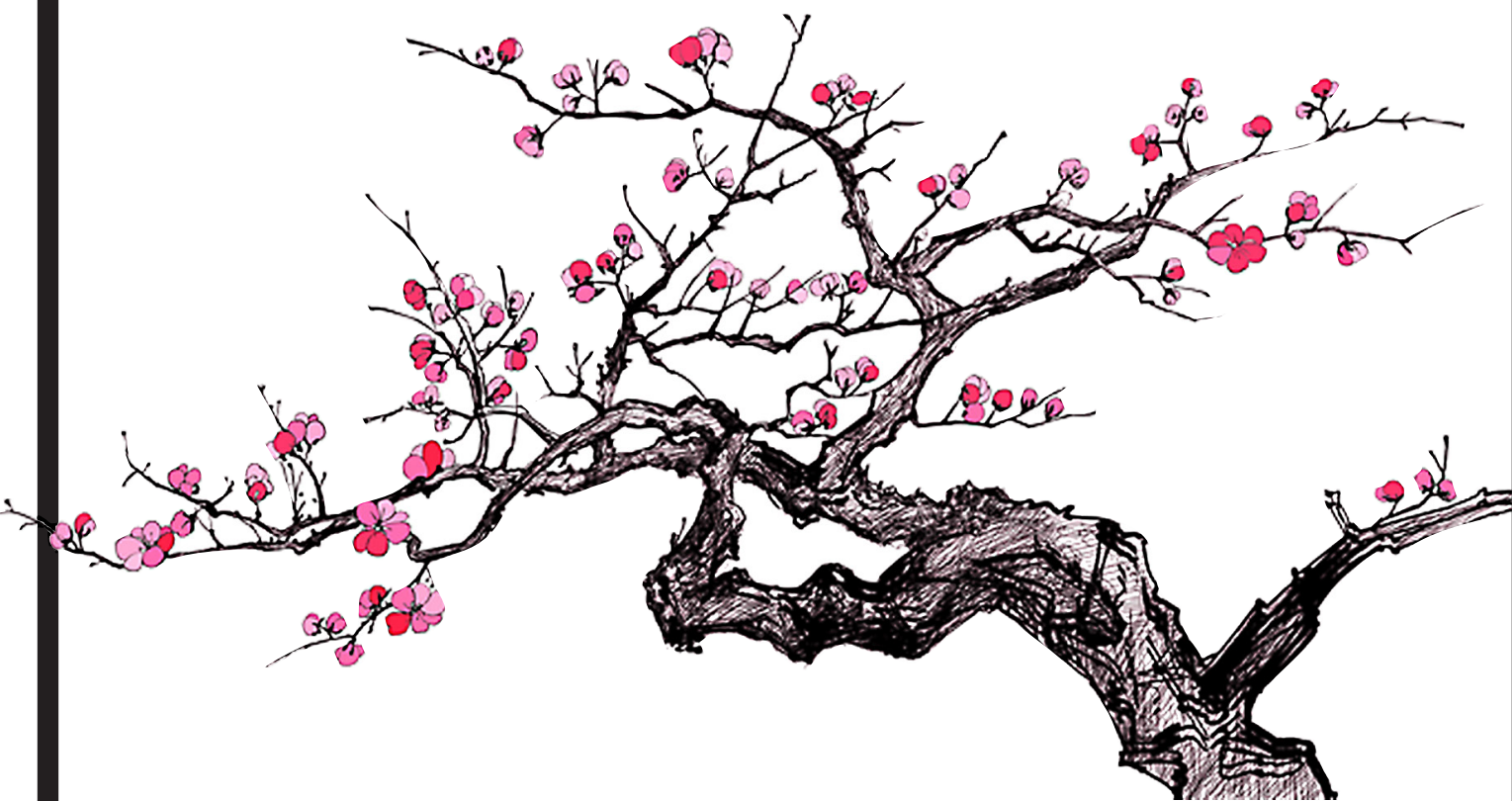
Green Dragon Typical Chinese green tea, a touch of bitterness & freshness	10.-
White Yunnan Silver Tips White tea elaborated manually, sun-dried, sweet & floral aroma	10.-
Jasmine Gold Green tea with jasmin flower aroma	10.-
Japanese Tea Matcha Iri Ryokucha Made from 100% domestic tea leaves, blended with mellow Uji green tea	10.-
Japanese tea Matcha Kagoshima Served accordingly to the "chanoyu" 茶の湯 tradition, the art of preparing a matcha tea ceremony	14.-

## SOFT DRINKS

Still   Sparkling Water (5 dl)	8.-
Still   Sparkling Water (7.5 dl)	11.-
Mangajo (2.5 dl) Lemon & Green tea Goji-berry & Green tea Açai-berry & Green tea	12.-
Sprite Fanta   Rivella Rouge   Rivella Bleu (3.3 dl)	8.-
Coca Cola   Coca Zero (3.3dl)	8.-
Sparkling Apple Juice Ramseier	8.-

# HINATA 日向

*Küchenchef Denis Nay - Chen Chung Yi*



# RISING SUN MENU

---

## 前菜 - VORSPEISEN

---

MISO-SUPPE

EDAMAME

THUNFISCH-TATAR

---

## 強肴 - HAUPTSPEISEN 寿司の盛り合わせ - MORIAWASE SUSHI

---

(2 Stk.)

THUNFISCH SASHIMI

LACHS NIGIRI

AVOCADO HOSOMAKI

GURKE HOSOMAKI

HUMMER UND AVOCADO FUTOMAKI

PANIERTE GARNELEN, AVOCADO UND TOBIKO URAMAKI

---

## デザート - NACHSPEISEN

---

MATCHA GRÜNTEE CRÈME BRÛLÉE

ODER

YUZU BAISER TORTE, LIMETTE UND ROTE FRUCHTSAUCE

**CHF 70.-**

*pro Person*

*Inkl. MwSt. & Service.*

*Bei Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten oder vegane Optionen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

*Schweiz: Schwein, Geflügel | Schottland: Lachs | Philippinen: Thunfisch | Vietnam: Garnelen | Kanada: Hummer | Nordostpazifik: Tobiko*

# CHEF DENIS' DISCOVERY MENU

---

## 前菜 - VORSPEISEN

---

MISO-SUPPE

EDAMAME

THUNFISCH-TATAR

---

## 強肴 - HAUPTSPEISEN 寿司の盛り合わせ - MORIAWASE SUSHI

---

(2 Stk.)

THUNFISCH SASHIMI

LACHS NIGIRI

AVOCADO HOSOMAKI

GURKE HOSOMAKI

HUMMER UND AVOCADO FUTOMAKI

PANIERTE GARNELEN, AVOCADO UND TOBIKO URAMAKI

---

## ラーメン - RAMEN

---

JAPANISCHE NUDELN

SCHWEINEBAUCH AUS DEM APPENZELLERLAND

GEFLÜGEL AUS DEM DREI-SEEN-LAND

POCHIERTES EI, PAK-CHOI, SHIMEJI UND SHIITAKÉ

---

## デザート - NACHSPEISEN

---

MATCHA GRÜNTEE CRÈME BRÛLÉE

ODER

YUZU BAISER TORTE, LIMETTE UND ROTE FRUCHTSAUCE

**CHF 100.-**

*pro Person*

*Inkl. MwSt. & Service.*

*Bei Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten oder vegane Optionen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

*Schweiz: Schwein, Geflügel | Schottland: Lachs | Philippinen: Thunfisch | Vietnam: Garnelen | Kanada: Hummer | Nordostpazifik: Tobiko*