



**MIZU**  
japanese grill

## BUSINESS LUNCH

13. - 17. April 2026

Menü inklusive Vorspeise, Hauptgang & Dessert

*Menu includes starter, main course & dessert*

---

### Vorspeisen • Starters

**Kokos-Ingwer-Suppe | Avocado-Spargel-Salat | Umami Pilz Gyoza**  
*Coconut-ginger soup | Avocado-asparagus salad | Umami mushroom gyoza*

---

### Hauptgang • Main Course

壱 | Eins | One | CHF 26

#### **Poké Bowl mit Onsen-Ei (Vegetarisch)**

Bio Salmon +7 CHF · Balfegó Bluefin Tuna +9 CHF · Black Angus Filetstreifen +11 CHF

---

弐 | Zwei | Two | CHF 29

#### **Chicken Katsu Curry**

Japanisches Curry, Kokosschaum, gedämpfter Reis  
*Japanese curry, coconut foam, steamed rice*

---

参 | Drei | Three | CHF 35

#### **Mizu Sushi Selection**

Balfegó Bluefin Akami & Bio Salmon Sashimi  
Bio Salmon, Sea Bass & Hamachi Nigiri · Avocado Maki  
Signature Roll – Bluefin Otoro, Spring Onion, Takuan

---

肆 | Vier | Four | CHF 35

#### **Miso Black Cod vom Robata-Grill**

Mit gegrilltem grünem Spargel, Yuzu-Risotto, Dashi-Beurre-Blanc  
*With grilled green asparagus, yuzu risotto, dashi beurre blanc*

---

伍 | Fünf | Five | CHF 38

#### **170g Black Angus Filet vom Robata-Grill**

Mit Kartoffelpüree, Nameko Pilzen, Karotten, Wasabi Crème & Jus  
*With potato purée, nameko mushrooms, carrots, wasabi crème & jus*

