



MIZU
japanese grill

BUSINESS LUNCH

18. Mai - 22. Mai 2026

Menü inklusive Vorspeise, Hauptgang & Dessert

Menu includes starter, main course & dessert

Vorspeisen • Starters

Tomaten-Kokos-Supp | Japanischer Kani Salat | Crunchy Tuna Tataki

Tomato-Coconut Soup | Japanese Kani Salad | Crunchy Tuna Tataki

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 Tsukune

Mit Eigelb-Kimchi-Dip, gebratenem Reis, Sesam-Gurken und aromatischen Panko-Crumbles

Chicken Tsukune with egg yolk kimchi dip, fried rice, sesame cucumber and aromatic panko crumbles

参 | Drei | Three | CHF 35

Mizu Sushi Selection

Bio Salmon & Hamachi Sashimi

Bio Salmon, Bluefin Akami & Sea Bass Nigiri | Bluefin Akami Maki

Sakura Crunch Roll - Mit Lachs, Gurke, Avocado, Spicy Mayo & Röstzwiebeln

肆 | Vier | Four | CHF 35

Miso Black Cod vom Robata-Grill

Mit Safran-Risotto, Spinat-Sesam-Creme und Dill-Schaum

Miso Black Cod with saffron risotto, spinach-sesame cream and dill foam

伍 | Fünf | Five | CHF 38

Smoked Wagyu Brisket

Mit Süsskartoffel, Kokosbohnen, Miso-Hollandaise und Sesam-Vinaigrette

With roasted Japanese sweet potato, coco beans, miso hollandaise and sesame vinaigrette

