



MIZU
japanese grill

BUSINESS LUNCH

8. Juni - 12. Juni 2026

Menü inklusive Vorspeise, Hauptgang & Dessert

Menu includes starter, main course & dessert

Vorspeisen • Starters

Pilzessenz | Yuzu Gem Salat mit Pistazien | Kimchi Fritters

Mushroom essence | Charred Yuzu gem lettuce with pistachio | Kimchi fritters

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

Miso Beef Ramen

Mit Beef, Pak Choi, Enoki, Negi, Onsen-Ei, Nori & Mais

Beef ramen with pak choy, enoki, negi, onsen egg, nori & sweet corn

参 | Drei | Three | CHF 35

Mizu Sushi Selection

Bio Salmon & hamachi Sashimi

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

Bluefin Otoro Volcano Roll - Schnittlauch, Gurke, Negi & Bluefin Otoro

肆 | Vier | Four | CHF 35

Steinbuttfilet vom Robata-Grill

Mit gerösteter Artischocke, Champagner-Beurre-Blanc & Kartoffelgratin

Robata-grilled turbot fillet with roasted artichoke, champagne beurre blanc & potato gratin

伍 | Fünf | Five | CHF 38

Black Angus Entrecôte „Cafe de Paris“ vom Robata Grill

Mit Wafu-Café-de-Paris-Butter und Pommes frites

Black Angus Entrecôte with wafu café de Paris butter & crispy fries

