



MIZU
japanese grill

BUSINESS LUNCH

15. Juni - 19. Juni 2026

Menü inklusive Vorspeise, Hauptgang & Dessert

Menu includes starter, main course & dessert

Vorspeisen • Starters

Süsskartoffel-Kokos-Schaumsuppe | Yuzu Asian Slaw | Miso-Honig Aubergine

Sweet Potato Coconut Velouté | Yuzu Asian Slaw | Miso-Honey Eggplant

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

Shiitake Miso Ramen

Ramen-Nudeln in cremiger Shiitake-Miso-Rahmsauce mit Tamago, Bonito und Negi
Shiitake Miso Ramen noodles in creamy shiitake miso sauce with tamago, bonito and negi

参 | Drei | Three | CHF 35

Mizu Sushi Selection

Bio Salmon & Akami Bluefin Sashimi

Bio Salmon, Akami Bluefin & Hamachi Nigiri | Bluefin Otoro Maki

Sake Uramaki: Lachs & Avocado, ummantelt mit knuspriger Süsskartoffel und Mayo

肆 | Vier | Four | CHF 35

Bio Lachs vom Robata-Grill

Mit japanischer BBQ-Glasur, Shiso-Schaum, grünem Spargel und Koji-Reis

Organic Salmon with Japanese BBQ glaze, shiso foam, green asparagus and koji rice

伍 | Fünf | Five | CHF 38

170g Black Angus Ribeye vom Robata Grill

Mit Pak Choi, Zwiebelconfit und gebackenem Nussbutter-Kartoffelpüree

Black Angus Ribeye with pak choi, onion confit and baked brown butter mashed potato

