



**MIZU**  
japanese grill

## BUSINESS LUNCH

22. Juni - 26. Juni 2026

Menü inklusive Vorspeise, Hauptgang & Dessert

*Menu includes starter, main course & dessert*

### Vorspeisen • Starters

**Yuzu Hamachi Crudo | Mais-Velouté Shot | Baby-Spinat Salat**

*Yuzu hamachi crudo | warm corn velouté shot | baby spinach salad*

### 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 Kinoko Udon**

Mit Pilzdashi, gegrillten Pilzen, Negi & frischen Kräutern

*Miso kinoko udon with mushroom dashi, grilled mushrooms, negi & fresh herbs*

*Black Tiger Garnele +9 CHF · Black Angus Filetstreifen +11 CHF*

参 | Drei | Three | CHF 35

#### **Mizu Sushi Selection**

Bluefin Chutoro & Hamachi Sashimi

Bio Salmon, Seabass Bluefin & Ebi Nigiri | Bio Salmon Maki

Rainbow Uramaki: Bluefin Tuna, Gurke & Tobiko

肆 | Vier | Four | CHF 35

#### **Yuzu Robata Sea Bass**

Mit grünem Spargel & lila Miso-Süßkartoffelpüree

*Yuzu robata sea bass with green asparagus & purple sweet potato miso purée*

伍 | Fünf | Five | CHF 38

#### **Black Pepper Beef**

Mit kräftiger Pfeffer-Soja-Sauce, Paprika, schwarzem Knoblauch & Jasminreis

*Black pepper beef in a pepper-sauce with grilled bell pepper, black garlic & jasmine rice*

