MIZU
japanese grill

BUSINESS LUNCH

2. November – 6. November 2026

Menü inklusive Vorspeise, Hauptgang & Dessert

Menu includes starter, main course & dessert

Vorspeisen · *Starters*

Kürbissuppe | Bluefin Tuna Tartelette | Gurkensalat mit Sesam

Pumpkin Soup | Bluefin Tuna Tartlet | Cucumber Salad with Sesame

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 28

Ebi Tempura Green Curry

Tempura Crevetten mit grünem Curry, Mangosalat, frittiertem Basilikum & Jasminreis

Crispy Tempura Shrimps with Green Curry, Mango Salad, Fried Basil & Jasmine Rice

参 | Drei | Three | CHF 35

Mizu Sushi Selection

Bio Salmon & Bluefin Chutoro Sashimi

Hamachi, Akami & Ebi Nigiri | Takuan Hosomaki

Philadelphia Roll: Bio Lachs, Avocado & Frischkäse, mit Sesam

肆 | Vier | Four | CHF 35

Confit Black Cod

Mit Blumenkohlpüree, gegrilltem Spargel & Sesam

Confit Black Cod with Cauliflower Purée, Charred Asparagus & Sesame

伍 | Fünf | Five | CHF 38

170G Black Angus Entrecôte vom Robata

Mit Trüffel Bordelaise, Teriyaki Schalotten Confit & Furikate Fries

Black Angus Entrecôte with Truffle Bordelaise, Teriyaki Confit Shallots & Fries