MIZU
japanese grill

BUSINESS LUNCH

9. November – 13. November 2026

Menü inklusive Vorspeise, Hauptgang & Dessert

Menu includes starter, main course & dessert

Vorspeisen · *Starters*

Selleriesuppe | Trüffel Spinatsalat | Lachs Sashimi mariniert in süssem Miso & Ingwer

Celery Soup | Truffle Spinach Salad with Parmesan | Salmon Sashimi marinated in Sweet Miso & Ginger

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

Biang Biang Noodles

Mit Miso Shiitake Sauce, Onsen Ei, Pak Choi & Röstzwiebeln

Biang Biang Noodles with Miso Shiitake Sauce, Onsen Egg, Pak Choi & Fried Onions

参 | Drei | Three | CHF 35

Mizu Sushi Selection

Bio Salmon & Bluefin Akami Sashimi

Bluefin Chutoro, Salmon & Seabass Nigiri | Avocado Hosomaki

Ebi Tempura Roll: Crevette im Tempurateig & Avocado, mit Crispy Onions

肆 | Vier | Four | CHF 35

Zanderfilet vom Robata Grill

Mit geröstetem Hokkaido Kürbis, Pastinakenpüree & Miso Beurre Blanc

Robata Grilled Pike Perch with Roasted Hokkaido Pumpkin, Parsnip Purée & Miso Beurre Blanc

伍 | Fünf | Five | CHF 38

Beef Bao Buns

Mit mariniertem Rindfleischspiess, eingelegten Zwiebeln & japanischem Salat

Bao Buns with Marinated Beef Skewer, Pickled Onions & Japanese Salad