

La MUÑA

OMAKASE

Das Menü folgt saisonalen Inspirationen und klassischen Kreationen von La Muña
Menu following seasonal inspirations and La Muña iconic creations

LIMA - TOKYO	4 courses	150
CUZCO - HOKKAIDO	6 courses	180

CRUDO

SASHIMI "ZZ" PLATE^(14 STÜCK/ 14 PCS)

Gemischte Platte - O'Toro Thunfisch, Lachs, Schweizer Rind **84**
Mixed Platter - O'Toro Tuna, Salmon, Swiss Beef

SALMON ROLL

Lachs - Takuan, Lachs Tatar, Tobiko, Wasabi-Zitrus Sauce **32**
Salmon - Takuan, Salmon Tartar, Tobiko, Wasabi-Citrus Sauce

SPICY TUNA ROLL

Thunfisch - Avocado, Shiso, Tempuraflocken **36**
Tuna - Avocado, Shiso, Tempura Flakes

EBI ROLL

Tempuragarnelen - Avocado, Japanische Gelbschwanzmakrele **42**
Yuzu-Kosho-Mayonnaise
Tempura Shrimps - Avocado, Hamachi, Yuzu Kosho Mayonnaise



GARDEN ROLL

Enoki - Spargel, Gurke, Avocado, knusprige Süsskartoffel, **12**
Takuan, Physalissauce
Enoki - Asparagus, Cucumber, Avocado, Crispy Sweet Potato, Takuan, Physalis Sauce

FRESH WASABI^(5G)

Authentisches Japanisches Wasabi **12**
Am Tisch vom Koch auf Haifischhaut gerieben
Authentic Japanese Wasabi - Grated At Your Table By Our Chef On Shark Skin



SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarsch - schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Sesamsauce **36**
Seabass - Black Truffle, Lime, Coriander, Sesame Sauce

CEVICHE OF THE WEEK

Wochenspecial - Frischer Fisch vom Markt, Sauce **32**
Weekly Special - Fresh Fish From The Market, Sauce



LÀMINAS DE WAGYU

Schweizer Wagyu-Rind - Scheiben & Tatar (120g), **72**
knuspriger Knoblauch, Eigelb, Ponzu-Wasabi
Swiss Wagyu Beef - Slices and Tartar (120g), Egg Yolk, Ponzu-Wasabi



VEGAN CEVICHE

Gemüse - Shimeji, Edamame, Avocado, Tamarillo Tomaten, Aguaymantosauc **21**
Vegetables - Shimeji, Edamame, Avocado, Tamarillo Tomatoes, Aguaymanto Sauce

HAMACHI TIRADITO

Königsmakrele - Koriander, Wakame, Ito Togarashi, **32**
schwarzer Knoblauch, Yuzu-Ponzu
Kingfish - Coriander, Wakame, Ito Togarashi, Black Garlic, Yuzu-Ponzu

MAGURO NO TARUTO

Thunfisch Sashimi - Gyoza Chips, schwarzer Trüffel, Taramapüree **42**
Tuna Sashimi - Gyoza Chips, Black Truffle, Tarama Purée

EDAMAME SPICY

Gedämpftes Soja - Maldon See Salz, Rayu-Chili-Öl **12**
Steamed Soya - Maldon Sea Salt, Rayu Chili Oil



Local



MRH Signature



Vegetarian



Vegan

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch, sowie Informationen über unsere nachhaltig zertifizierten Fischoptionen. Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken. 8.1 % MWST inkludiert.

We will gladly provide you with information regarding the origin of the fish and meat, as well as sustainable certified fish options. Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

Net prices in Swiss Francs, 8.1 % VAT is included.

Ia MUÑA

GYOZAS & CRUJIENTE

(4 STÜCK / 4 PCS)

-  **CRISPY SHAKE**
Lachstatar - Jalapeño, Tobiko, pikante Mayonnaise, gebratener Reis 28
Salmon Tartar - Jalapeño, Tobiko, Spicy Mayonnaise, Fried Rice
- CRISPY MAGURO CAVIAR**
Thunfisch Tatar - Beluga Kaviar (5g), Jalapeño, gebratener Reis 43
Tuna Tartar - Beluga Caviar (5g), Jalapeño, Fried Rice
-  **CRISPY GUACAMOLE**
Guacamole - Avocado, Cashewnüsse, Jalapeño, gebratener Reis 24
Guacamole - Avocado, Cashew Nuts, Jalapeño, Fried Rice
- PERUVIAN NIGIRI**
Roter Thunfisch - knusprige Kartoffeln, Aji, Wasabi-Crème, Ponzu 32
Red tuna - Crispy potatoes, Aji, wasabi cream, Ponzu
-  **VEGETABLE GYOZA**
Gemüse - Aonoriko Öl, Ponzu 32
Vegetables - Aonoriko Oil, Ponzu
- CHICKEN GYOZA**
Poulet - schwarzer Trüffel, Trüffelemulsion, Aonoriko-Öl 32
Chicken - Black Truffle, Truffle Emulsion, Aonoriko Oil
-  **EBI TEMPURA**
Crevette - pikante Japanische Mayonnaise, Schnittlauch, Salatherzen 36
Shrimps - Spicy Japanese Mayonnaise, Chives, Baby Lettuce

CALIENTE

-  **TORI BAO**
Poulet - Bao Bun, rote Zwiebeln, Baby-Lattich, pikante Mayonnaise 36
Chicken - Bao Bun, Red Onions, Baby Lettuce, Spicy Mayonnaise
- GINDARA**
Schwarzer Kabeljau in Miso mariniert - Daikonpüree, Salsify, Platano 58
Black Cod marinated in Miso - Daikon Puree, Salsify, Platano
-  **TORI AMARILLO**
Mariniertes Hähnchen- Koriander, Frühlingszwiebeln, gelbe Kerbelsauce 28
Marinated Chicken - Coriander, Spring Onions, Yellow Chervil Sauce
- PULPO A LA PLANCHA**
Oktopus - marinierte Tamarinde, Oliven, Plantain-Chips, Aji, Süsskartoffelpüree 34
Octopus - Marinated Tamarind, Olives, Plantain Chips, Aji, Sweet Potato Purée
-  **SWISS WAGYU**
Schweizer Wagyu Rind - Rindfleisch (120g), Physalissauce 74
Swiss Wagyu Beef - Beef (120g), Physalis Sauce

GUARNICIÓN

- MISO SOUP**
Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sesam 14
Miso - Wakame, Takuan, Tofu, Spring Onions, Sesame
-  **BABY HORENSO**
Baby Blattspinat - schwarzer Trüffel, Parmesan, Miso, Trüffelsauce 26
Baby Spinach - Black Truffle, Parmesan, Miso, Truffle Sauce
-  **RICE «YUME NISHIKI»**
Gedämpfter Reis - Avocado, Sesam, Shiso, Shichimi, Limette 12
Steamed Rice - Avocado, Sesame, Shiso, Shichimi, Lime
-  **BUROKKORI'**
Wilder Brokkoli - Sesam, Shichimi, Jalapeño, Koriander, Soja 16
Wild Broccoli - Sesame, Shichimi, Jalapeño, Coriander, Sesame sauce
-  **STIR FRY VEGETABLE**
Gebratenes Gemüse - Jalapeno, Koriander, Honig-Soja-Glasur 18
Stir Fry Vegetables - Jalapeno, Coriander, Glaze of Honey & Soya