

# CHIFA - IZAKAYA -

## LUNCH MENU

### STARTERS



<b>POTATO "KATSU"</b>	16
Huancaína, Gruyere, Kalamata Olives V	
<b>TOMATO SALAD</b>	20
Katsubushi, Marinated Tomatos, Mesculin Greens, Horseradish - GF, x (V)	
<b>DUCK TACOS</b>	20
Pulled Duck, Cheddar Tortillas, Hoisin, Pickles (2x) - x V	

## PEPPER LUNCH BY CHIFA

Start with a daily soup. Served on hot plate with rice, sweet corn and seasonal vegetables.

<b>FRIED CHICKEN</b>	22	<b>ROASTED SALMON</b>	25
Black pepper gravy		With Tamarindo sauce	
<b>PORK RIBS</b>	23	<b>EGGPLANT A LA PLANCHA</b>	18
"Agrodolce" Sweet and Sour		Ponzu and miso sauce V	
<b>SMOKED TUNA (COLD)</b>	26		
Sesame vinaigrette dressing with furikake			



### DULCE

<b>CHEESECAKE</b>	13	<b>CARAMELIZED APPLE TART</b>	13
Fermented Chili Jam, Lotus Crust		Black sesame Miso Tart	



If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our staff.

Please note: While we offer gluten-free options, our kitchen is not a gluten-free environment.

\*It is not suitable for individuals with celiac disease or severe gluten intolerance.

Declarations - Prices CHF inclusive of MWST x - Alteration possible V - Vegetarian, (V) - Vegan, GF - Gluten-Free Option (Not Suitable for Celiac Disease)\*  
Tuna - Philippines | Shrimp - Vietnam | Pork - CH/Spain Duck - China | Salmon - Scotland | Chicken - CH/France | Bread - CH

# DEUTSCH

## CHIFA - IZAKAYA -

### MITTAGSMENÜ

#### VORSPEISEN



<b>POTATO "KATSU"</b>	<b>16</b>
Kartoffel, Huancaína, Gruyère, Kalamata-Oliven V	
<b>TOMATO SALAD</b>	<b>20</b>
Geräucherter Thunfisch, marinierte Tomaten, Mesclun-Salat, Meerrettich – GF, x (V)	
<b>DUCK TACOS</b>	<b>20</b>
Pulled Ente, Cheddar-Tortillas, Hoisin, Pickles (2x) – x V	

### "PEPPER LUNCH" VON CHIFA

Tagessuppe als Vorspeise. Serviert auf einer heissen Platte mit Reis, Zuckermais und saisonalem Gemüse.

<b>FRIED CHICKEN</b>	<b>22</b>	<b>ROASTED SALMON</b>	<b>25</b>
Gebratenes Hähnchen, Schwarze Pfeffersauce		Gebratener Lachs, Tamarindensauce	
<b>PORK RIBS</b>	<b>23</b>	<b>EGGPLANT A LA PLANCHA</b>	<b>18</b>
Schweinerippchen, „Agrodolce“ süss-sauer		Aubergine à la Plancha, Ponzu und Misoauce – V	
<b>SMOKED TUNA (COLD)</b>	<b>26</b>		
Geräucherter Thunfisch (kalt), Sesam-Vinaigrette mit Furikake			



#### DESSERT

<b>CHEESECAKE</b>	<b>13</b>	<b>CARAMELIZED APPLE TART</b>	<b>13</b>
Käsekuchen, Fermentierte Chili-Marmelade, Lotuskruste		Karamellierte Apfeltarte, Schwarze-Sesam-Miso Tarte	



Bei Allergien oder besonderen Ernährungsbedürfnissen informieren Sie bitte unser Servicepersonal.  
Bitte beachten Sie: Obwohl wir glutenfreie Optionen anbieten, ist unsere Küche keine glutenfreie Umgebung.  
\*Daher ist sie nicht geeignet für Personen mit Zöliakie oder schwerer Glutenunverträglichkeit.

Hinweise – Preise in CHF inklusive MwSt. x – Änderungen möglich, V – Vegetarisch, (V) – Vegan, GF – Glutenfreie Option (nicht geeignet bei Zöliakie)\*  
Thunfisch – Philippinen | Garnelen – Vietnam | Schwein – Schweiz/Spanien | Ente – China | Lachs – Schottland | Hähnchen – Schweiz/Frankreich | Brot – Schweiz

# CHIFA - IZAKAYA -

## CHIFA OMAKASE MENU | 88 PER PERSON

Our chef-curated tasting menu: 9 courses  
+ Pork Belly sando (+11)  
(Price per person - min. 2 people, required tablewise)


### SEA.



#### THE CHIFA

Seafood Fried Rice, Saffron Potato  
Espuma, Onsen Egg - x V, GF

#### SPICY SALMON TARTARE

Black Sesame Tapioca Chip, Aji   
Amarillo - GF

#### PULPO GANGNAM STYLE

Baby Octopus, Chiptole  
Gochujang Honey, Potatoes - GF 

#### SALMON TIRADITO

Sashimi, Tiger Milk, Aji Amarillo, Herbs,  
Sweet potato - GF

#### TIGER PRAWN FOO YUNG

Egg Omelette, Kabayaki Sauce, Pickles - GF, x V

### GARDEN.

#### POTATO "KATSU"

Huancaína, Gruyere, Kalamata  
Olives V

#### FRIED YUCCA

Fried yucca, sour cream, spicy green  
sauce - (V), GF

#### MISO EGGPLANT

Whole Grilled Eggplant, Aka Miso,  
Onions, Herbs - (V), GF

#### TOMATO SALAD

Smoked Tuna, Marinaded Tomatos,  
Mesculin Greens, Horseradish - GF, x (V)

### SIDES.

#### GARLIC TALLARIN

Spaghetti, Garlic Confit, Oyster Butter  
Sauce - V, x (V)

#### BRIOCHE PULLAPART


Rocoto Sauce

#### ARROZ BLANCO

Crispy Shallots, Smoked Onion Aioli - V, x (V)

### LAND.

#### PAULO COOKS

Ask Us! Special of the Week. 

#### DUCK TACOS

Pulled Duck, Cheddar Tortillas, Hoisin,  
Pickles (2x) - x V

#### TANTAN "BOLOGNESE"

Beef Ragu (CH), Five Spice,  
Sesame, Onsen Egg, Brioche

#### PORK BELLY SANDO

Crispy Skin, Pickles, Dashi Mayo (2x)

#### CHICKEN SZECHUAN

Chicken a la Brasa, Wild Mushrooms, Aji  
Amarillo, Szechuan DemiGlaze (3x) - GF 

#### RIBS A LA BRASA

St. Louis Pork Ribs, Black  
Pepper Gravy

#### LOMO SALTADO

150g Beef Ribeye (CH), Confit  
Potatoes, Soy, Tomatos & rice - GF

#### SHIO-KOJI STEAK

Cote de Beouf (CH) / Porcini Nori Butter  
- GF


### DULCE.



#### CHEESECAKE

Fermented Chili Jam, Lotus Crust

#### PAULO'S DESSERT

Ask Us! Special of the Week. 

#### CARAMELIZED APPLE TART

Black sesame Miso Tart

If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our staff.

Please note: While we offer gluten-free options, our kitchen is not a gluten-free environment.

\*It is not suitable for individuals with celiac disease or severe gluten intolerance.

Declarations - Prices CHF inclusive of MWST x - Alteration possible V - Vegetarian, (V) - Vegan, GF - Gluten-Free Option (Not Suitable for Celiac Disease)\*  
Shrimp - Vietnam | Pork - CH/Spain | Duck - China | Salmon - Scotland | Chicken - CH/France | Bread - CH



# CHIFA

## -IZAKAYA-

### CHIFA OMAKASE-MENÜ | 88 PRO PERSON

Unser vom Chef zusammengestelltes Degustationsmenü: 9 Gänge  
+ Pork Belly Sando (+11)  
(Preis pro Person – mindestens 2 Personen, nur tischweise bestellbar)


#### MEER.



##### THE CHIFA

Meeresfrüchte-Gebratener Reis, Safran-Kartoffel-Espuma, Onsen-Ei – x V, GF

##### SPICY SALMON TARTARE

Würziges Lachstatar, Schwarzer Sesam Tapioka Chip, Aji Amarillo – GF 

##### PULPO GANGNAM STYLE

Baby-Oktopus, Chipotle-Gochujang-Honig, Kartoffeln – GF 

##### SALMON TIRADITO

Sashimi, Tiger Milk, Aji Amarillo, Kräuter, Süsskartoffel – GF

##### TIGER PRAWN FOO YUNG

Eieromelette, Kabayaki-Sauce, Pickles – GF, x V

#### GARTEN.

##### POTATO “KATSU”

Kartoffel, Huancaína, Gruyère, Kalamata-Oliven V

##### FRIED YUCCA

Frittierte Yuca, Sauerrahm, pikante grüne Sauce – (V), GF

##### MISO EGGPLANT

Ganze gegrillte Aubergine, Aka Miso, Zwiebeln, Kräuter – (V), GF

##### TOMATO SALAD

Geräucherter Thunfisch, marinierte Tomaten, Mesclun-Salat, Meerrettich – GF, x (V)

#### BEILAGEN.

##### GARLIC TALLARIN

Spaghetti, Knoblauchconfit, Austern-Buttersauce – V, x (V)

##### BRIOCHE PULLAPART


Brioche zum Teilen, Rocoto-Sauce

##### ARROZ BLANCO

Weisser Reis, Knusprige Schalotten, geräucherte Zwiebel-Aioli – V, x (V)

#### LAND.

##### PAULO KOCHT

Fragen Sie uns! Spezialität der Woche. 

##### DUCK TACOS

Pulled Ente, Cheddar-Tortillas, Hoisin, Pickles (2x) – x V


##### TANTAN “BOLOGNESE”

Rinderragout (CH), Fünf Gewürze, Sesam, Onsen-Ei, Brioche

##### PORK BELLY SANDO

Schweinebauch-Sandwich, Knusprige Schwarte, Pickles, Dashi-Mayonnaise (2x)

##### CHICKEN SZECHUAN

Pollo a la Brasa, Waldpilze, Aji Amarillo, Szechuan-Demi-Glace (3x) – GF 

##### RIBS A LA BRASA

St. Louis Schweinerippchen, Schwarze Pfeffersauce

##### LOMO SALTADO

150 g Rinds-Ribeye (CH), Confit-Kartoffeln, Soja, Tomaten & Reis – GF

##### SHIO-KOJI STEAK

Côte de Bœuf (CH) / Steinpilz-Nori-Butter – GF

#### DESSERT.



##### CHEESECAKE

Käsekuchen, Fermentierte Chili-Marmelade, Lotuskruste

##### PAULOS DESSERT

Fragen Sie uns! Spezialität der Woche. 

##### CARAMELIZED APPLE TART

Karamellisierte Apfeltarte, Schwarze-Sesam-Miso Tarte

