





## ソフトドリンク

Softdrinks

<b>WASSER MIT/OHNE À DISCRETION - PRO PERSON</b>		<b>4.-</b>
<b>COCA COLA</b>	<b>33CL</b>	<b>5.5</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>33CL</b>	<b>5.5</b>
<b>RAMUNE</b> Japanese Limonade	<b>2DL</b>	<b>6.-</b>
<b>PINK GRAPEFRUIT SODA</b>	<b>2DL</b>	<b>6.-</b>
<b>YUZU LIME LIMONADE</b>	<b>33CL</b>	<b>7.-</b>
<b>HAUSGEMACHTES GINGER BEER</b>	<b>3DL/5DL</b>	<b>6.5/9.-</b>
<b>HAUSGEMACHTER EISTEE</b>	<b>3DL/5DL</b>	<b>6.-/8.5</b>

Unser Personal gibt dir gerne Auskunft



## お茶 (急須入り)

Tee in Kannen

4DL / 6.7DL

<b>SENCHA</b>	Grüntee	8.- / 12.-
<b>GENMAICHA</b>	Grüntee mit geröstetem Reis	8.- / 12.-
<b>HOJICHA</b>	Gerösteter Grüntee	8.- / 12.-
<b>OOLONGCHA</b>	Chinesischer Schwarztee	8.- / 12.-
<b>INGWER</b>		8.- / 12.-
<b>PFEFFERMINZ</b>		8.- / 12.-

## 珈琲 オーガニック

Kaffee

<b>ESPRESSO</b>	4.5
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	5.-
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	5.5
<b>AMERICANO</b>	5.5
<b>CAPPUCCINO</b>	6.5

## 抹茶

Gemahlener Tee

<b>MATCHA LATTE</b>	Kalt oder warm	7.5
---------------------	----------------	-----

\* Hafermilch + CHF 0.50  
Cappuccino, Iced- und Matcha Latte bis 18:00 Uhr.



## ビール

Bier

<b>SPRINT</b>	5.2%	3DL / 5DL	5.5 / 8.5
<b>REKORD</b>	5.2%	3DL / 5DL	6.- / 9.-
<b>ASAHI</b>	5%	33CL	7.-
<b>SAPPORO</b>	5%	33CL	7.-
<b>KIRIN ALKOHOLFREI</b>	0%	33CL	7.-

## 果実酒

Fruchtwein

1DL / 7.2DL

<b>SUPPAI UMESHU</b>	11%	14.- / 89.-
Pflaumenwein – sauer fruchtig, süßes Pflaumenaroma		
<b>OHAKO UMESHU</b>	18%	15.- / 94.-
Pflaumenwein – würzig-süßes Pflaumenaroma		
<b>MIYAKO BIJIN YUZUSHU</b>	7%	11.5 / 72.-
Yuzuwein – herb, süßlich und fruchtiges Aroma		
<b>HEIWA SHUZO YUZUSHU</b>	7%	14.5 / 92.-
Yuzuwein – volles Aroma von frischer Yuzu, fruchtig-süß und frischer Abgang		



## スパークリングワイン

Schaumwein

	1DL	75CL
<b>PROSECCO NUDO EXTRA DRY DOC BIO - IT</b> Colli del Soligo, Glera – grüner Apfel, diskrete Süsse, leicht herb	8.-	54.-
<b>ROSATO NUDO EXTRA DRY IGT BIO - IT</b> Fasoli Gino, Corvina, Rondinella, Sangiovese – zärtliche rote Fruch, florale Noten, verspielt	8.5	59.-
<b>PET NAT BRUT NATURE PURE NAKED BIO - DE</b> Weingut am Stein, Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc – mostig, trocken, funky	10.-	71.-
<b>CAVA RESERVA BRUT NATURE ROSAT DO BIO - SP</b> Can Suriol del Castell – Monastrell, Garnacha Negra – Erdbeere, gute Säure, erfrischend trocken		61.-
<b>BILLECART-SALMON CHAMPAGNE BRUT - FR</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier – frische Süsse, Apfel, Mandelgebäck		89.-
<b>FLEURY CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIRS AOC BIO - FR</b> Fleury, Pinot Noir – Vanille, Apricot, Himbeere, herb & frisch		109.-
		<b>MAGNUM 218.-</b>

## 白ワイン

Weisswein

	1DL	75CL
<b>LE BOUQUET VDF - FR</b> Laporte, Sauvignon Blanc – 2023, Helle Frucht, Zitrus, Blüten, angenehm erfrischend	8.-	56.-
<b>WÜRZBURGER SILVANER TROCKEN BIO - DE</b> Weingut am Stein, Silvaner – 2022, Zitrus, gute Säure, leichte salzige Note	8.5	60.-
<b>PASSERINA DEL FRUSINATE "SAN GIOVANNI" IGT - IT</b> Abbia Nòva, Passerina – 2021, lebensvolle gelbe Frucht, harmonische Frische, herb	9.5	65.-
<b>FENDANT AOC BIO - CH</b> Domaine de Beudon, Chasselas – 2008, reife, warme Frucht, nussig, buttrig		74.-
<b>BISTROLOGIE VDF - FR</b> Domaine Les Vignes de l'Ange Vin, J.-P. Robinot, Chenin Blanc – 2020 Quitten, feiner Kalk, kraftvolle Eleganz		86.-
<b>CHABLIS GRAND CRU VALMUR AOC - FR</b> Guy Robin et Fils, Chardonnay – 2020, goldene Frucht, Zitrusfrische, Harmonie von Mineralität, grosse Klänge		116.-



## オレンジワイン

Orange

### L'ORANGE VDF - FR

Domaine de Courbissac, Marsane, Grenache Gris, Muscat – 2024

Quitten, feine Herbe, fruchtig und floral

### BIANCO ANTICO VEJ 180 IGT BIO - IT

Podere Pradarolo, Malvasia – 2021, Litschi, Rosen, markante Tannine, Natur Pur

### SANCERRE AUKSINIS MACÉRATION AOC BIO - FR

Domaine Sébastien Riffault, Sauvignon Blanc – 2018

Quitte, Honig, leicht raue Tannine, warme Töne

## ロゼ

Rosé

### L'HERBE FOLLE - FR

Duras, Braucol – 2022

frisch, Waldbeeren, Aromen von süßen Gewürzen

### A TABLE!! VDF BIO - FR

Mas del Périé, Malbec, Tannat – 2024

soft, rote saftige Frucht, kalkig-erdige herbe Mineralität

### DIDO „LA SOLUCIÓN ROSA“ BIO - SP

Venus la Universal, Garnacha Negra, Macabeo, Garnacha Blanca, Cariñena, Syrah –

2022, Erdbeere, Hauch Unterholz, sanfte Tannine

### SUSUCARU ROSATO IGP BIO - IT

Frank Cornelissen, Alicante, Minella Bianco, Uva Francesca – 2021

Johannisbeere, Pfirsich, leicht Erdig

1DL 75CL

10.- 71.-

68.-

86.-

1DL 75CL

8.- 54.-

9.- 59.-

68.-

72.-



## 赤ワイン

Rotwein

1DL 75CL

**ROSSO DI TOSCANA UNLITRO IGT BIO - IT** 8.5 75.-[1L]

Ampeleia, Alicante, Carignano, Mourvèdre, Sangiovese,

Alicante Bouschet – 2022, Kirschfrucht, grünlich-herbe Noten, Luftig leicht

**LES ANNEREAOX AOC BIO - FR** 9.5 79.-

Château des Annereaux, Merlot, Petit Verdot – 2021

dunkle rote Frucht, weiche, reife Frucht, ätherisch

**SUPERGLITZER BIO - AT** 62.-

Rennersistas, St. Laurent, Zweigelt, Rösler, Blaufränkisch – 2022

Rote Beerenfrucht, erdige Noten, gute Säure, Funky

**SUSUCARU ROSSO IGP BIO - IT** 75.-

Frank Cornelissen, Alicante, Nerello Mascalese – 2020

Violette Blüte, Unterholz, vulkanische Mineralität

**ROT N.8 STROHMEIER BIO - AT** 93.-

Weingut Strohmeier, Zweigelt – 2017

waldige Note, Sauerkirsche, warmes Laub

**LAUREL DOQ - SP** 99.-

Clos I Terrasses, Garnacha Negra, Syrah, Cabernet Sauvignon – 2018

Dunkle Frucht, voller Würze, mineralische Noten, Lakritz

**LE PUY EMILIE VDF BIO - FR** 109.-

Le Puy, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere – 2019

Noble helle rote und dunkle Beerenfrucht, jung, mit feinen Zügen, Waldboden



## 酒 純米

Sake Junmai

	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
<b>KIKUSUI NO JUNMAISHU, 15%</b>			56.-	
Reispolierrate: 70%, Präfektur Niigata, runder Körper und reichhaltig				
<b>SHUNNOTEN YOROZUYA, 15%</b>	9.-	16.-	62.-	
Reispolierrate: 63%, Präfektur Yamanashi, halbtrocken, leichtes, mildes und klares Aroma				
<b>SEIKYO JUNMAI CHOKARAKUCHI NAKAO, 15.4%</b>	10.-	18.-	67.-	142.-
Reispolierrate: 65%, Präfektur Hiroshima, sehr trocken, betontes Umami des Reis-Kojis				
<b>TOKUBETSU JUNMAI KARAKUCHI ICHINOKURA, 15.5%</b>	10.5	19.-	69.-	159.-
Reispolierrate: 55%, Präfektur Miyagi, Leicht und trocken mit einem Hauch von Vanille, runder Körper				
<b>YAMATOSHIZUKU YAMAHAI AKITA, 15.8%</b>	11.-	20.-	72.-	146.-
Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, schwerer, trockener Sake mit wunderschönem Umami				
<b>YAMATOMADASHI MIZUMOTO, 17%</b>	11.5	20.-	74.-	
Reispolierrate: 70%, Präfektur Hyogo, mittelkräftiger Sake, herrliche Textur und lebendige Säure				
<b>UMAKUCHI JUNMAISHU KAWATSURU, 15%</b>	11.-	20.-	76.-	150.-
Reispolierrate: 58%, Präfektur Kagawa, schwer, reichhaltig, Noten von Umami				
<b>NANBU BIJIN JUNMAISHU, 15.5%</b>	12.-	22.-	82.-	152.-
Reispolierrate: 60%, Präfektur Iwate, Aromen von Birnen, Cashew und Blüten				
<b>RYOKAN INATAHIME JUNMAI, 15%</b>	12.5	24.-	82.-	162.-
Reispolierrate: 68%, Präfektur Tottori, Aromen von Lindenblüte und Soja mit Noten von bitterer Schokolade, Kaffee und Muskat				
<b>SHIRAYUKI AKAFUJI JUNMAI, 14.5%</b>	12.5	24.-	82.-	162.-
Reispolierrate: 60%, Präfektur Hyogo, fruchtig, lebendig, voll, exzellente Säure, ausgeglichene und weiche Aromen				
<b>DEWATSURU TOKUBETSU JUNMAI, 16%</b>	13.5	25.-	86.-	182.-
Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, reichhaltiges Aroma des Reisumamis				
<b>SHIRAYUKI EDO GENROKU JUNMAI, 17.8%</b>	14.-	26.-	86.-	
Reispolierrate: 88%, Präfektur Hyogo, runder Körper, Noten weißer Schokolade, Caramel und Vanille mit einem Hauch Zitrusfrucht				



## 酒 純米吟釀

Sake Junmai Ginjo

	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
<b>JUNMAI GINJO GINREI SUIGEI, 16%</b>	12.5	23.-		169.-
Reispolierrate: 50%, Präfektur Kochi Ausgewogenheit von Säure und Umami, Hauch von Zitrusfrucht				
<b>DENSHIN YUKI JUNMAI GINJO IPPONGI, 15.5%</b>	13.-	24.-		172.-
Reispolierrate: 55%, Präfektur Fukui, Leicht und lieblich, trocken				
<b>YAMATOSHIZUKU JUNMAI GINJO AKITA, 15%</b>	13.-	24.-		169.-
Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, Halbtrockener Sake, klar mit angenehmer Säure				
<b>HOJUN JUNMAI GINJO KAWATSURU, 16%</b>	13.5	24.-	89.-	179.-
Reispolierrate: 50%, Präfektur Kawaga, schwer, reichhaltig, Noten von Umami				

## 酒 純米大吟釀

Sake Junmai Daiginjo

	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
<b>MEIYO JUNMAI DAIGINJO SUISHIN, 16%</b>	15.-	28.-		199.-
Reispolierrate: 50%, Präfektur Hiroshima Glatter und weicher Sake mit Aromen von Cashew und Apfel				
<b>JUNMAI DAIGINJO HAKKAISAN, 15.5%</b>	16.-	30.-	92.-	209.-
Reispolierrate: 45%, Präfektur Niigata, Geschmeidiger und milder Reisgeschmack				
<b>MODERN OMACHI, 15%</b>			95.-	
Reispolierrate: 50%, Präfektur Tochigi, leichtes Aroma von kandierte Pfirsichen & Aprikosen, erfüllender Abgang				
<b>KUBOTA MANJU ASAHI SHUZO, 15%</b>			139.-	299.-
Reispolierrate: 50%, Präfektur Niigata, Fruchtiger Sake mit Aromen von Geissblatt, Apfel und gewürzter Birne				

## 酒 純米濁り

Junmai Nigori

	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
<b>SHIRAKAWAGO JUNMAI NIGORI MIWA, 14.8%</b>	13.-	23.-		169.-
Reispolierrate: 70%, Präfektur Gifu, ungefiltert, sehr reichhaltig, cremig und süßlich				



## ドリンク

Drinks

<b>SAKE SPRITZ</b>	14.-
Sake, Limette, Honig, Grapefruit Soda	
<b>UMESHU SODA / ROYAL</b>	12.- / 14.-
Roter Shiso Pflaumenwein, Limette mit Soda oder Prosecco	
<b>SHISO-CUCUMBER SPRITZ</b>	15.-
Shiso Liqueur, Gurken, Zucker, Limettensaft, Shiso Bitter, Prosecco, Soda	
<b>UMERICANO</b>	15.-
Pflaumenwein, roter Wermut, Soda	
<b>YUZU NEGRONI</b>	15.-
House Negroni mit Yuzu – jap. Zitrusfrucht	
<b>HOUSE PALOMA</b>	15.-
Tequila, Grapefruit, Limette, Wasabi-Salz	
<b>TOKYO MULE</b>	17.-
Roku Gin, Limette, Zucker, hausgemachtes Ginger Beer	

## チューハイ

Highball

<b>LEMON CHU-HI</b>	14.-
Shōchū – jap. Schnaps, Zitronensaft, Soda	
<b>HOJI CHA-HI</b>	14.-
Hojicha infunderter Nikka Days Whisky, Zitronensaft-Sirup, Soda	
<b>WHISKY HIGHBALL</b>	15.-
Whisky, Soda	



## 焼酎

Shōchū – japanischer Schnaps

KURO SHIRANAMI	25%	1DL	12.-
AKA KIRISHIMA	25%	1DL	13.-
KURO KIRISHIMA	25%	1DL	13.-
MITAKE	25%	1DL	15.-

## ウォッカ

Vodka

PARTISAN BIO	40%	4CL	13.-
--------------	-----	-----	------

## ジン

Gin

BRICK ORGANIC DRY GIN	40%	4CL	12.-
ROKU GIN	43%	4CL	14.-



# ウイスキー

Whisky

---

MARS BLENDED WHISKY EXTRA	37%	4CL	12.-
SUNTORY KAKUBIN YELLOW LABEL	40%	4CL	14.-
NIKKA RARE OLD SUPER	43%	4CL	16.-
NIKKA FROM THE BARREL	51.4%	4CL	18.-
NIKKA TAILORED	43%	4CL	33.-





## 味噌汁 MISO-SUPPE

6.5

Suppe auf fermentierter Sojabohnen-Basis mit Frühlingszwiebeln, jap. Seetang und Bio Tofu



## ご飯 REIS

5.-

Schale gedämpfter japanischer Reis



## 酢の物 SUNOMONO

7.5

Salat mit Gurken und Wakame (jap. Seetang) mit Amazu-Sauce



## 和風サラダ WAFU SARADA

8.5

Grüner Salat mit japanischem Wasabi Dressing



# 一品料理

## IPPINRYOURI

Ippinryouri sind wie Tapas, welche in Japan zusammen mit Sake genossen werden. Meistens bestellt man verschiedene Gerichte gleichzeitig und teilt sie. Lass dich von uns beraten, wir finden den passenden Drink oder Sake zu deiner Wahl!



# 一品料理

## 枝豆 EDAMAME

7.-

Sojabohnen-Snack mit Bio Camargue fleur de Sel



## 餃子 GYOZA

14.-

Gebratene Teigtaschen à 5 Stück  
mit hausgemachter Gyoza-Sauce:

- Pork
- Chicken
- Gemüse



## 焼豚 CHASHU

16.-

Pork Belly Schweinefleisch à 5 Stück mit  
hausgemachter Yakiniku Sauce



## 鶏の唐揚げ

### TORI NO KARAAGE

16.-

Frittierte Hühnchenstücke  
mit japanischer Kewpie Mayonnaise

• Spicy Karaage

+ 1.-

mit japanischer Yakiniku-Sauce

## イカの唐揚げ

### IKA NO KARAAGE

18.-

Frittierte Tintenfischstücke mit  
hausgemachter Yuzu-Mayonnaise

## エビ天

### EBI TEMPURA

19.-

Riesencrevetten im Tempurateigmantel  
mit hausgemachter Tempura Sauce mit veganem  
Dashi, feingeriebenem Rettich & Ingwer

Nur Abends erhältlich

## 野菜天ぷら

### YASAI TEMPURA

17.-

Verschiedenes Gemüse im Tempurateigmantel mit hausgemachter Tempura Sauce mit  
veganem Dashi, feingeriebenem Rettich & Ingwer

一品料理



Nur Abends erhältlich





## 牛カレー

### BEEF KAREE

25.-

Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten und saisonales Gemüse mit Gyūniku – fein geschnittener mariniertem Rindshohrücken, serviert mit Reis

## 野菜カレー

### YASAI KAREE

23.-

Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten und saisonales Gemüse, serviert mit Reis



カレーライス

## KAREERAISU

Die japanische Currysauce ist eine dunkle, würzige, sämige Sauce. In Japan wird die Currysauce mit Schweineschmalz zubereitet. Unsere ist vegan.



# 拉

# 麺

## RAMEN-NUDELN

Ramen-Nudeln bestehen aus Weizenmehl, Salz und Wasser. Sie sind dünner, fester und dunkler als Udon und werden in einer reichhaltigen, herzhaften Brühe mit viel Umami serviert. Unsere Ramen-Nudeln sind komplett vegan.

## 味噌ラーメン

### MISO RAMEN

25.-

Suppe auf Miso-Basis, Ramennudeln, Chashu – Schweinefleisch-Scheiben, Negi – Frühlingszwiebeln, Seetang, Mais Sojasprossen & Tamago – gekochte Eihälften

## ベジ味噌ラーメン

### VEGI MISO RAMEN

23.-

Suppe auf Miso-Basis, Ramennudeln, Sojasprossen, Spinat, Wakame – Seetang, Pilze, Negi – Frühlingszwiebeln



## 豚骨ラーメン

### TONKOTSU RAMEN

26.-

Suppe auf Sesam Paitan-Basis, Ramennudeln, Chashu – Schweinefleisch-Scheiben, Negi – Frühlingszwiebeln, Pilze, Ingwer & Tamago – gekochte Eihälften

## 醤油ラーメン

### SHOYU RAMEN

22.-

Suppe auf Shoyu-Basis, Ramennudeln, Chashu – Schweinefleisch, Hourensou Spinat, Negi – Frühlingszwiebeln und Nori



## 担々麺 TANTANMEN

26.5

Scharfe Suppe auf Sesam Paitan-Basis,  
Ramen nudeln, angebratenes Rindshackfleisch,  
Spinat, Ei-Hälften, Negi – Frühlingszwiebeln

## ベジ担々麺 VEGI TANTANMEN

26.5

Scharfe Suppe auf Sesam Paitan-Basis,  
Ramen nudeln, Plant-Based Hackfleisch,  
Spinat, Sojasprossen, Negi – Frühlingszwiebeln

### Wähle zwischen:

- Karai – scharf
- Sugoi karai – mega scharf
- Yaba karai – crazy scharf



TOPPINGS			
CHASHU	6.-	KIMCHI	3.-
HACKFLEISCH	6.-	PAK CHOI	2.5
RINDFLEISCH	9.-	SOJASPROSEN	2.5
EBI-TEN	9.-	SPINAT	2.5
ONSEN-EI	3.-	SEETANG	2.5
EI	3.-	INGWER	2.5
INARI	2.5	NORI	3.-
MAIS	2.5	NUDELN	6.-
KNOBLAUCH	2.5	CHILISAUCE	1.-

拉

麺



# うどん

## UDON-NUDEL

Der Suppenfond der Udon-gerichte wird mit Fischflocken zubereitet. Die etwas dickeren, weissen Udon Nudeln zählen zu den traditionellen Nudeln der japanischen Küche, sind vegan und werden schon seit über tausend Jahren in Japan hergestellt. Der ausgerollte Teig wird speziell gefaltet und in der gewünschten Dicke geschnitten.

## 肉うどん

### NIKU UDON

29.-

Udonsuppe, Gyūniku – fein geschnittener mariniert Rindshohrücken, Udonnudeln, gekochte Zwiebeln und Ingwer, Frühlingszwiebeln & Onsen Ei

## エビ天ぷらうどん

### EBI TEMPURA UDON

30.-

Udonsuppe mit Fisch-Dashi, Udonnudeln, Frühlingszwiebeln, Ebi-Tempura – Riesencrevetten und Gemüse im Tempurateigmantel

Nur Abends erhältlich

## 野菜天ぷらうどん

### YASAI TEMPURA UDON

27.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi oder veganem Dashi, Udonnudeln, Frühlingszwiebeln, verschiedenes Gemüse im Tempurateigmantel

Nur Abends erhältlich

AUF ANFRAGE



## きつねうどん

### KITSUNE UDON

21.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi oder veganem Dashi, Udonnudeln, Inari – süßlich frittierter Tofu, Wakame – Seetang und Frühlingszwiebeln

AUF ANFRAGE





## 野菜カレーうどん

YASAI KAREE UDON

23.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi oder veganem Dashi,  
Udonnudeln, Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln,  
Karotten und saisonales Gemüse

AUF ANFRAGE



## 牛カレーうどん

GYU KAREE UDON

27.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi, Udonnudeln,  
Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten,  
saisonales Gemüse und Rindfleisch

トッピング

### TOPPINGS

RINDFLEISCH	9.-	PAK CHOI	2.5
EBI-TEN	9.-	SOJASPROSEN	2.5
ONSEN-EI	3.-	SEETRANG	2.5
EI	3.-	NORI	3.-
INARI	2.5	NUDELN	6.-
KIMCHI	3.-		

う  
ど  
ん



# 丼

# 物

## DONBURIMONO

Donburimono bedeutet Reis mit Topping – ein Gericht, serviert in einer Schale mit weißem japanischen Reis und einem Topping deiner Wahl.

## 牛丼 GYUDON

27.-

Fein geschnittener mariniert Rindshohrücken, Frühlingszwiebeln und gekochte Zwiebeln & Ingwer, Onsen Ei auf japanischem Reis serviert

## 海鮮丼 KAISENDON

29.-

Rohe marinierte Lachsstücke, Avocado, Gurken, Seealgen, Schnittlauch & Ikura – Fischrogen, auf japanischem Reis serviert

AUF ANFRAGE



## 天丼 TENDON

Riesencrevetten oder Gemüse im Tempurateigmantel, auf japanischem Reis serviert mit hausgemachter Tempura-Sauce

### Wähle zwischen:

- Ebi - Crevetten
- Yasai - Gemüse

29.-

27.-

Nur Abends erhältlich





お 子 様 メ ニ ュ 一



## KIDS-MENU



Kindermenüs sind ausschliesslich für Kinder bis und mit 12 Jahre.

### 餃子ライス

#### GYOZA-KIDS

12.-

3 gebratene Teigtaschen mit japanischem Reis

- Pork
- Chicken
- Gemüse



### 唐揚げライス

#### KARAAGE-KIDS

12.-

Frittierte Hühnchenstücke mit japanischem Reis  
Die japanisch luxuriöse Chicken-Nuggets Variante

### きつねうどん

#### KITSUNE UDON

12.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi oder veganem Dashi,  
Udonnußeln mit Inari – süßlich frittiertem Tofu

AUF ANFRAGE







## 雪見大福 ICE CREAM MOCHIS

4.- (PRO STÜCK)

Eiscreme Kugelchen in feinem Reisteigmantel nach Wahl:

Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft

AUF ANFRAGE



## 大福 DAIFUKU

6.5

Reisteig gefüllt mit verschiedenen Füllungen.

Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft

AUF ANFRAGE



## 金時 KINTOKI ICE CREAM

11.-

Eiscreme mit Anko – rote Azukibohnen

- Matcha – Grüntee
- Kurogoma – schwarzer Sesam



デザート

## DEZERTO

Traditionelle japanische Desserts sind leicht süß und werden oft nur mit Azuki-bohnen gesüßt. Mochi besteht aus gedämpftem Klebreis, der zu einer weichen, elastischen Paste verarbeitet wird – ein zarter und köstlicher Genuss.



# デザート

## ユズ プロセッコ アイス YUZU-PRO-AISU 9.-

Kugel Yuzu-Sorbet – japanische Zitrusfrucht  
getränkt in Prosecco



ドリックス

DEZARATO DRINKS

---

OHAKO UMESHU	18%	1DL	15.-
Pflaumenwein			
MIYAKO BEIJIN YUZUSHU	7%	1DL	11.5
Yuzuwein			
SUNTORY WHISKY	40%	4CL	14.-
NIKKA FROM THE BARREL	51.4%	4CL	18.-
NIGORI „MIWA“ SAKE	14.8%	1DL	13.-



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informiert Dich gerne unser Personal.  
Dein Ooki-Team

WEIN:

Jahrgangsänderungen bei allen Weinen vorbehalten

FLEISCHDEKLARATION

Rindfleisch CH / Schweinefleisch CH / Poulet CH  
Crevetten VN, MSC, Zucht / Sepia PT / Lachs, SCT, Label Rouge, Zucht