

Ramen

Bestellen Sie Ihren Lieblingsramen und wählen Sie zwischen Miso-, Shio- und Sojasuppe.



Soja Basis

Diese hausgemachte Suppe mit Sojageschmack ist klar und mild.

Miso Basis

Diese hausgemachte Miso-Suppe ist trüb und leicht pikant.

Shio Basis

Diese helle klare Suppe ist leicht salzig und neutral im Geschmack.



Ramen Nature *

Original japanische Frischteigwaren (Namamen) mit frischem Lauch, Menma, Nori und Karotte serviert in Suppe 16.70 / kleine Portion 12.70



Ramen mit Gemüse und Ei *

Namamen mit viel gesundem Gemüse – Lauch, Menma, Spinat, Mais, Sojasprossen, Ei, Nori und Karotte serviert in Suppe 18.70



Ramen mit Gyoza

Gebratene Teigtaschen mit Pouletfüllung auf Namamen, mit Menma, Spinat, Ei, Nori, Lauch und Karotte serviert in Suppe 19.70



Ramen mit Tintenfisch *

Namamen mit zarten Tintenfischstücken, Menma, Peperonistreifen, Ei, Sesam, Lauch und Karotte serviert in Suppe 19.70



Ramen mit Seafood *

Seafoodmix (Crevetten, Tintenfisch, Muscheln) auf Namamen, mit Mais, Sojasprossen, Lauch, Ei und Karotte serviert in Suppe 22.70



Ramen mit Chashu

Hausmarinierter Speck in feinen Scheiben auf Namamen, dazu Lauch, Menma, Sojasprossen, Ei und Karotte serviert in Suppe 20.70



Ramen mit Rindfleisch

Zart mariniertes Rindfleisch auf Namamen, dazu frischer Lauch und Menma, Mais, Ei und Nori serviert in Suppe 21.70



Ramen mit Poulet

Namamen mit zarten Pouletbruststreifen, Lauch, Menma, Ei, Karotte und frischem Spinat serviert in Suppe 19.70



Vegetarischer Ramen **

Namamen mit Lauch, Karotte, Spinat, Sojasprossen und Mais in einer speziellen vegetarischen Miso- oder Sojasuppe 18.70

Zusätzliche Rameneinlagen

Einlagen können Sie auch extra bestellen und so Ihren Ramen nach Wunsch ergänzen.



Halbes Ei	1.50
Menma	2.00
Halbe Portion Nudeln	4.50
Tofu	3.00
Seafood (Crevetten, Tintenfisch, Muscheln)	6.50
Lauch / Spinat / Mais / Karottenspaghetti	je 1.50
Sojasprossen / Peperoni	je 2.00
Tintenfisch / drei Crevetten	je 4.50
Rindfleisch / Speck / Poulet	je 4.50
Gyoza (Teigtasche)	je 1.50
Diverse Saucen	je 0.50

Udon oder Soba?

Wählen Sie bei den folgenden Gerichten zwischen zwei traditionellen japanischen Frischteigwaren. Die Udon- und Sobagerichte werden Ihnen in einer mild gewürzten Dashi-Brühe serviert.



Udon

Dicke Nudeln, welche ausschliesslich aus Weizenmehl, Kochsalz und Wasser hergestellt werden.



Soba

Dünne, braune Nudeln aus Buchweizen. Soba sind leicht verdaulich und gelten aufgrund ihrer Länge in Japan als Symbol für ein langes Leben.



Nature *

Udon- oder Sobanudeln serviert in einer milden hausgemachten Suppe, garniert mit Nori und Lauch 16.70 / kleine Portion 12.70



Mit Gemüse *

Udon- oder Sobanudeln in Suppe mit Karotte, Lauch, Spinat, Mais und Sojasprossen 18.70



Kitsune *

Udon- oder Sobanudeln serviert mit frittierten süsslichen Tofuscheiben, frischem Lauch und Nori 17.70



Mit Ebi *

Udon- oder Sobanudeln in Suppe mit Crevetten, Lauch, Mais, Spinat, Karotte und Nori 21.70

Japanische Tapas

Diese Nebengerichte sind keine Vorspeisen und werden unmittelbar nach der Zubereitung serviert.



Edamame **

Kalte, grüne Sojabohnen, leicht gesalzen und passend zu jedem Getränk 6.50



Wafu Salat *

Feiner Rettichsalat auf Spinat serviert mit gekochtem Thon und Zwiebelringen an einem klassischen Wafu Dressing 6.50 (ohne Thon** 5.50)



Yasai Kushiya **

Zwei knackig grillierte Gemüsespießchen serviert an einer Yakitorisauce 6.50 Halbe Portion 3.50



Negima Yakitori

Zwei Spiesschen mit zartem Pouletfleisch und Lauch an einer Yakitorisauce 8.50 Halbe Portion 4.50



Ebi Kushiya *

Zwei Spiesschen mit Crevetten und Zucchetti an Yakitorisauce 9.50 Halbe Portion 5.00



Poulet Gyoza

Fünf gebratene Teigtaschen mit Pouletfüllung serviert mit scharfer Gyozasauce 8.50



Uramaki Roll *

Vier Futomakis gefüllt mit gekochtem Thon und Gurke, ummantelt von Sesam 9.50 Halbe Portion 5.00



California Roll *

Vier Futomakis gefüllt mit Avocado, Surimi und Omelettenstreifen 9.50 Halbe Portion 5.00



Vegi Roll **

Für unsere vegetarischen Sushi-Freunde: vier Futomakis gefüllt mit Gurke, Karotte und Peperoni 8.50 Halbe Portion 4.50



Salmon Roll *

Vier Futomakis gefüllt mit geräuchertem Lachs (Wildfang) und Avocado. 9.50 Halbe Portion 5.00



Miso Suppe

Eine kleine Portion Miso Suppe nach Hausrezept, serviert mit einem Blatt Nori 5.50

Getränke

Sämtliche Getränke in Flaschen bieten wir Ihnen auch zum Mitnehmen an.



Mineral und Fruchtsaft

Valsler Classic 5.0 dl	4.50
Valsler Naturelle 5.0 dl	4.50
Coca Cola 5.0 dl	5.00
Coca Cola Zero 5.0 dl	5.00
Sprite 5.0 dl	5.00
Fanta 5.0 dl	5.00
Rivella Rot 5.0 dl	5.00
Nestea Ice Tea 5.0 dl	5.00
Ramseier Apfelschorle 5.0 dl	5.50
Granini Orangensaft 3.3 dl	5.50
Greentea 5 dl, zuckerfrei	5.50
Greentea 5 dl, mit Honig	5.50



Functional Drinks

Emotion Lemongrass 5.0 dl	5.50
Emotion Guarana 5.0 dl	5.50



Bier

Hopfenperle 3.3 dl, 5.2% Vol.	5.00
Kirin Ichiban 3.3 dl, 5.0% Vol.	6.00
Sapporo Silver Can 6.5 dl, 5.0% Vol.	9.50
Clausthaler 3.3 dl, alkoholfrei	5.00



Wein, Prosecco

Rot: Nero d'Avola	1 dl/6.50
Weiss: Chardonnay	1 dl/6.50
Prosecco 2 dl, 11% Vol.	12.00



Sake, Pflaumenwein

Sake Sawanotsuru 1.5 dl, 18% Vol.	13.00
Umeshu Dento mit Pflaume 0.5 dl, 15% Vol.	6.50



Kaffee

Espresso	4.50
Espresso doppio	6.00
Kaffee	4.50
Latte macchiato	6.00
Cappuccino	5.50



Stick Tea

Ein speziell für den einmaligen Aufguss entwickelter Behälter aus Aluminiumfolie. Einfach ins heisse Wasser tauchen und umrühren bis die gewünschte Intensität im Geschmack erreicht ist. Alle Sorten 5.50



Grüntee

Gyokuro	
Jasmine	
Kirschblüte	

Früchtetee

Hibiscus Karkade	
(Koffeinfrei)	



Schwarztee

Ceylon Classic	
----------------	--

Kräutertee

Pfefferminze	
--------------	--

Im Namamen wird jede Teesorte mit der für sie optimalen Wassertemperatur serviert. Während Schwarztee mit 90° heissem Wasser aufgegossen wird, darf z.B. Gyokuro Grüntee, um sämtliche Aromen zu erhalten, nur mit 60° heissem Wasser zubereitet werden. Wünschen Sie Ihren Grüntee heisser, so lassen Sie es unsere Servicemitarbeiter wissen. Gerne schenken wir Ihnen auf Wunsch auch heisses Wasser nach.

Süsses

Zum Abschluss eines guten Essens haben wir folgende Süssspeisen im Angebot:

Dessert-Set

Eine Kugel Glace und ein Minicake nach Wahl 7.50



Glace: Süsskartoffel, Grüntee oder Kürbis. Eine Kugel 4.00
Zwei Kugeln 7.50

Minicakes: Grüntee oder Schokolade / je 3.80

Info

Namamen:

FrISCHE Nudeln nach original japanischer «Sapporo»-Art.

Menma:

In einer speziellen Marinade eingelegte Bambusstreifen.

Nori:

Getrocknete und geröstete Meeressalgen. Reich an Vitaminen und Mineralien.

Dashi-Brühe:

Dashi ist ein japanischer Fischsud aus Bonitoflocken (Bonito ist eine eigene Thunfischart) und Seetang.

- Im Namamen wird ohne Zusatz von Glutamat gekocht
- Alle unsere Ramen und Nebengerichte können Sie auch zum Mitnehmen bestellen.
- Tischreservierungen und Bezahlungen mit Kreditkarte sind leider nicht möglich.
- Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
- Sie finden Namamen auch im Internet. Besuchen Sie unsere Webseite: www.namamen.ch
- Sie können bei uns diverse Namamen-Artikel wie T-Shirts, Sesammühlen, Essschürzen, Teegläser und Gutscheine kaufen. Fragen Sie hierzu bitte unsere Mitarbeiter.
- Rolls nur solange Vorrat.

Lebensmitteldeklaration:

Aus der Schweiz beziehen wir Gyoza, Rind, Schwein, Poulet und Eier aus Bodenhaltung. Unser Seafood kommt aus vietnamesischem Wildfang.

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von:
– Alkopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige
– Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige.
Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

* Fleischlose Gerichte

** Vegetarische Gerichte