

DRINKS

Bier

Kirin Ichiban	3.3dl	6.00
Asahi Super Dry	3.3dl	6.00
Sapporo Silver Can	6.5dl	9.50
Kirin Free	3.3dl	5.50

Erfrischungsgetränke

Japanische Limonade, Ramune	2dl	5.50
Hausgemachter Ice-Tea	5dl	6.50
Oishi Green Tea original	5dl	5.50
Oishi Green Tea Honig	5dl	5.50
Pokka Green Tea ungesüsst	5dl	5.50
Rivella Rot	5dl	5.00
Coca Cola / Zero	5dl	5.00
Cappy Apfelschorle	5dl	5.00
Fusetea Lemongrass	5dl	5.00
Lemonsoda	3.3dl	4.50
Orangesoda	3.3dl	4.50
Valser Classic / Silence	5dl	4.50

Sweet Fusion

Dorayaki und
1 Mochi nach Wahl

7.00

Sake

Kaori (Sake kalt), 14.5%	1.8dl	16.00
Kan Dokkuri (Sake warm), 14.5%	2dl	16.00

Wein

La Brante Dole	2dl	13.00
Grivailles Fendant	2dl	13.00
Prosecco brut	2dl	15.00

Kaffee / Tee

Espresso	4.00
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee	5.50
Grüntee, Sencha, Jasmin, Kirschblüte	
Schwarztee, Mandarin, Früchtetee,	
Orange Mango, Kräutertee	5.00
Matcha Tea	6.00

DESSERTS

Der japanische Klassiker	
Mochi Eispralinen (2 Stück)	6.00
Dorayaki	
Warmer japanischer Pancake	4.50
Japan-inspirierte Ice Cream	
Tagesangebot pro Kugel	3.50

UNSERE EVERGREENS



Tan Tan Ramen
Mit pikant mariniertem Hackfleisch
27.50



Chicken Gyoza Ramen
Mit gebratenen Poulet-Teigtaschen
24.50

SEASON SPECIALS

Kamo Ramen	Planted Ramen	Kinoko Ramen
Mit Entenbrust und Orangen-Teriyaki-Sauce	Mit vegetarischem Planted Chicken	Mit herbstlich marinierten und gebratenen Pilzen
29.50	28.50	27.50

Namamen-Combo: Bestelle zum saisonalen Ramen einen hausgemachten Ice-Tea + 4.00

Edamame Upgrade + 5.50

IZAKAYA STYLE

Japanische Tapas

Warm Edamame Warme Sojabohnen mit Meersalz	7.50
Cold Edamame Kalte Sojabohnen mit Meersalz	7.00
Kimchi Pickles Würzig mariniertes Kohlgemüse	6.50
Wakame Gurkensalat Braunalgen und Gurkenstreifen an Sesam und Wafu-Dressing	7.50
Tofu Kushiyaki Zwei grillierte Tofuspiessli an Yakitori-Sauce	8.50
Negima Yakitori Zwei Poulet/Lauch-Spiessli an Yakitori-Sauce	10.50
Ebi Kushiyaki Zwei Crevetten/Zucchetti-Spiessli an Yakitori-Sauce	10.50
Inari Sushi Vier süss frittierte Tofu-Reistaschen	8.50

Gyozas	
Poulet Gyoza Fünf gebratene Poulet-Teigtaschen mit Gyoza-Sauce	10.50
Vegi Gyoza Fünf gebratene Gemüse-Teigtaschen mit Gyoza-Sauce	10.50
Rolls	
Uramaki Roll Vier Futomakis gefüllt mit Thon und Gurke, mit Sesam ummantelt	9.50
California Roll Vier Futomakis gefüllt mit Gurke, Surimi und Omelettenstreifen	9.50
Salmon Roll Vier Futomakis gefüllt mit Rauchlachs und Avocado	9.50

RAMEN

Japanische Suppengerichte

Tan Tan Ramen Mit gebratenem Rindshackfleisch	27.50
Gyoza Ramen Mit Gebratene Poulet- oder Gemüse-Gyoza	24.50
Chashu Ramen Mit Scheiben von gerollter Schweinsbrust	25.50
Wan Tan Ramen Mit Crevetten-Teigtasche	25.50
Beef Ramen Mit Schweizer Rind	25.50
Chicken Ramen Mit zarten Pouletbruststreifen	24.50
Vegi Ramen Mit einer grossen Auswahl an Gemüse	23.50
Kitsune Soba Soup Mit frittiertem Tofu und Soba-Nudeln (Buchweizen) und unserer hausgemachten Fischbrühe	21.50
Ebi Udon Soup Mit Crevetten und dickeren Udon-Nudeln und unserer hausgemachten Fischbrühe	24.50

Mehr ist mehr

- + **einzigartiges Soja-Ei**
3.50
- + **zusätzliches Ei**
2.00
- + **Rind / Speck / Poulet**
5.50
- + **Gyoza oder Wan Tan**
3.00
- + **Kimchi (spicy)**
2.50
- + **Menma (eingelegter Bambus)**
2.50

**Nimm unseren hausgemachten
Ice-Tea dazu**
+ 5

Unsere Suppenbasis

Alle Ramen basieren auf unserer
Signature Miso-Suppe. Wenn du willst,
kannst du die Gerichte mit einer
anderen Suppenbasis deinem
Geschmack anpassen.



Soja



Miso



Shio



Togarashi



Alle Gerichte kommen mit einer
grossen Variation an Gemüse.
Die Ramen (ausser Vegi) zudem
mit einem gekochten Ei.

Herkunftsdeklaration: Rind, Schwein und Poulet: Schweiz. Ente: Frankreich.
Freilandeier: Schweiz. Crevetten und Thon: Westpazifik. Lachs: Norwegen.

Kein Wein- und Bierverkauf an unter 16-Jährige. Kein Spirituosen- und Aperitifverkauf an unter 18-jährige Personen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden gerne persönlich.

Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MWST