

# DRINKS

## 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

## Bier

Kirin Ichiban	3.3dl	6.00
Asahi Super Dry	3.3dl	6.00
Sapporo Premium	5dl	8.50
Sapporo Silver Can	6.5dl	9.50
Kirin Free	3.3dl	5.50

## Kaffee / Tee

Espresso		4.00
Doppelter Espresso		6.00
Kaffee		5.50
Matcha Tea / Matcha Latte		7.50
Grüntee: Sencha, Jasmin, Kirschblüte		5.00
Schwarztee: Mandarin		5.00
Früchtetee: Orange Mango		5.00
Kräutertee: Nanaminze		5.00

## 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
Lemonsoda	3.3dl	4.50
Orangesoda	3.3dl	4.50
Valser Classic / Silence	5dl	4.50

## DESSERTS

### Apfel Gyoza

Mit Vanillesauce (5 Stück) 9.50

### Der japanische Klassiker

Mochi Eispralinen (2 Stück) 6.00

### Dorayaki

Warmer Pancake 4.50

### Sweet Fusion

Dorayaki und 1 Mochi nach Wahl 7.00

### Cheesecake

mit Matcha Flavour 9.50

# UNSERE EVERGREENS



Tan Tan Ramen

Pikant mariniertes Hackfleisch  
27.50



Beef Ramen

Hausmarinierte Tranchen vom Entrecôte  
25.50

## SEASON SPECIALS

### Aburi Chashu Men

Grillierte dicke Schweinsbrust-Scheiben, Ajitsuke Tamago

28.50

### Shumai Ramen

Teigtaschen mit Garnelen-Füllung, Ajitsuke Tamago

27.50

### Green Ramen

Grüne Vegi Gyoza, geschälte Edamame und Pak Choi

26.50

Probiere jetzt deine Ramen mit der Soup of the Season

# IZAKAYA STYLE

Japanische Tapas

**Warme oder kalte Edamame**

Sojabohnen mit Meersalz

7.50

**Kimchi Pickles**

Würzig mariniertes Kohlgemüse

6.50

**Wakame Salad**

Braunalgen an Sesam-Dressing

7.50

**Wakame Gurkensalat**

Braunalgen und Gurkenspaghetti  
an Sesam und Wafu-Dressing

7.50

**Tofu Kushiyaki**

Zwei grillierte Tofuspissli  
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**

10.50

Fünf gebratene Poulet-Teigtaschen  
mit hausgemachter Gyoza-Sauce

**Vegi Gyoza**

10.50

Fünf gebratene Gemüse-Teigtaschen  
mit hausgemachter Gyoza-Sauce

## Rolls

**Uramaki Roll**

9.50

Vier Futomakis gefüllt mit Thon  
und Gurke, mit Sesam ummantelt

**California Roll**

9.50

Vier Futomakis gefüllt mit Gurke,  
Surimi und Omelettenstreifen

**Salmon Roll**

9.50

Vier Futomakis gefüllt mit  
Rauchlachs und Avocado

# RAMEN

Japanische Suppengerichte

**Tan Tan Ramen**

27.50

Mit gebratenem Rindshackfleisch

**Gyoza Ramen**

24.50

Mit Gebratene Poulet- oder Gemüse-Gyoza

**Kamo Ramen**

29.50

Mit Entenbrust und Orangen-Teriyaki-Sauce

**Wan Tan Ramen**

25.50

Mit Teigtaschen mit Crevetten-Füllung

**Beef Ramen**

25.50

Mit Schweizer Rind

**Chicken Ramen**

24.50

Mit zarten Pouletbruststreifen

**Vegi Ramen**

23.50

Mit ganzem Ei und grosser Auswahl an Gemüse

**Kitsune Soba Soup**

21.50

Mit frittiertem Tofu und Soba-Nudeln (Buchweizen)  
und unserer hausgemachten Fischbrühe

**Ebi Udon Soup**

24.50

Mit Crevetten und dickeren Udon-Nudeln  
und unserer hausgemachten Fischbrühe

## Mehr ist mehr

+ Ajitsuke Tamago / Soja-Ei

3.50

+ zusätzliches halbes Ei

2.00

+ Rind / Speck / Poulet / Ente /  
Hackfleisch

je 5.50

+ Gyoza oder Wan Tan  
je 3.00

+ Kimchi (spicy)

2.50

+ Menma / eingelegter Bambus  
2.50

Gemüse-Einlagen

+ Lauch / Spinat / Karotten / Mais /  
Pak Choi / Sojasprossen / Wakame  
je 2.00



Alle Gerichte kommen mit einem  
halben Ei und einer grossen Varia-  
tion an Gemüse (im Detail oben).

**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

## Unsere Suppenbasis

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



Shio

Soja

Miso

Togarashi