

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 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 hausgemachter Gyoza-Sauce	10.50
Vegi Gyoza Fünf gebratene Gemüse-Teigtaschen mit hausgemachter 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
Kamo Ramen Mit Entenbrust und Orangen-Teriyaki-Sauce	29.50
Wan Tan Ramen Mit Teigtaschen mit Crevetten-Füllung	25.50
Beef Ramen Mit Schweizer Rind	25.50
Chicken Ramen Mit zarten Pouletbruststreifen	24.50
Vegi Ramen Mit ganzem Ei und grosser 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
+ 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 Variation 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