

## Ramen

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



<b>Shio</b> Klare, sehr milde Shio-suppe	<b>Soja</b> Klassische milde Soja-suppe	<b>Miso</b> Unsere trübe, würzige Misosuppe	<b>Togarashi</b> Unsere scharfe Misosuppe
---	--	--	--



**Ramen**  
«Ramen» bezeichnet die Art der Nudeln mit denen diese Gerichte serviert werden. Es sind langegezogene dünne Weizennudeln.



**Ramen Nature**  
Original japanische Frischteigwaren (Namamen) mit frischem Lauch, Menma und Nori, serviert in Suppe 17.50 / kleine Portion 13.50



**Ramen mit Gemüse und Ei**  
Ramen-Nudeln mit viel gesundem Gemüse (Lauch, Menma, Spinat, Mais, Sojasprossen, Karotte, Ei, Nori) serviert in Suppe 20.50



**Ramen mit Gyoza**  
Gebratene Teigtaschen mit Pouletfüllung auf Ramen-Nudeln mit Menma, Spinat, Ei, Nori und Lauch, serviert in Suppe 22.50



**Ramen mit Seafood**  
Crevetten, Tintenfisch und Muscheln auf Nudeln, mit Mais, Sojasprossen, Lauch und Ei, serviert in Suppe 24.50



**Ramen mit Chashu**  
Hausmarinierte Schweinsbrust-Tranchen auf Ramen-Nudeln, dazu Lauch, Menma, Sojasprossen und Ei, serviert in Suppe 23.50



**Ramen mit Rindfleisch**  
Hausmarinierte Entrecote-Tranchen auf Ramen-Nudeln, dazu frischer Lauch, Menma, Mais, Ei und Nori, serviert in Suppe 23.50



**Ramen mit Poulet**  
Ramen-Nudeln mit zarten Pouletbruststreifen, Lauch, Menma, Ei, Karotte und frischem Spinat, serviert in Suppe 22.50



**Vegetarischer Ramen\***  
Ramen-Nudeln mit Lauch, Karotte, Spinat, Sojasprossen und Mais in einer veganen Shio-, Soja-, Miso- oder Togarashisuppe 20.50 / mit Reissnudeln\*\* 21.50

## Udon oder Soba

Wählen Sie bei den folgenden Gerichten zwischen diesen zwei japanischen Frischteigwaren (serviert in Dashi-Brühe).



**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 Soba-Nudeln serviert in einer milden hausgemachten Suppe, garniert mit Nori und Lauch 17.50 / kleine Portion 13.50



**Mit Gemüse**  
Udon- oder Soba-Nudeln in Suppe mit Karotte, Lauch, Spinat, Mais und Sojasprossen 20.50



**Kitsune**  
Udon- oder Soba-Nudeln serviert mit frittierten süsslichen Tofuscheiben, frischem Lauch und Nori 19.50



**Mit Ebi**  
Udon- oder Soba-Nudeln in Suppe mit Crevetten, Lauch, Mais, Spinat, Karotte und Nori 23.50

## Zusätzliche Einlagen

Einlagen können Sie auch extra bestellen und so Ihr Nudelgericht nach Wunsch ergänzen.



Kimchi (pikant)	2.00
Halbes Ei	1.50
Menma	2.00
Halbe Portion Nudeln	4.50
Frittierter Tofu (süsslich)	3.00
Wakame (Braunalgen)	2.00
Neuseelandmuschel	je 1.50
Lauch / Spinat / Mais / Karottenspaghetti	je 1.50
Sojasprossen	je 2.00
Tintenfisch / Crevetten	je 4.50
Rindfleisch / Speck / Poulet	je 5.00
Gyoza (Poulet oder Vegi)	je 2.00

## Japanische Tapas

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



**Edamame\*\***  
Kalte Sojabohnen, leicht gesalzen (auf Wunsch auch warm serviert) 6.00



**Kimchi pickles**  
Würzig mariniertes Kohlgemüse nach koreanischem Rezept 5.50



**Wafu-Salat**  
Rettichsalat auf Spinat mit Thon und Zwiebelringen 6.50 (ohne Thon\*\* 5.50)



**Wakame Gurkensalat\*\***  
Braunalgen und erfrischend knackige Gurkenstreifen mit weissem Sesam, serviert an Wafu Dressing 6.50



**Onigiri\*\***  
Ein Reisdreieck, passend als Ergänzung zu jedem Gericht 3.50



**Tofu Kushiya\***  
Zwei grillierte Tofuspiesschen an Yakitori-Sauce 7.50 / Halbe Portion 4.00



**Negima Yakitori**  
Zwei Spiesschen mit Pouletfleisch und Lauch an einer Yakitori-Sauce 9.50 / Halbe Portion 5.00



**Ebi Kushiya**  
Zwei Spiesschen mit Crevetten und Zucchini an Yakitori-Sauce 9.50 / Halbe Portion 5.00



**Poulet Gyoza / Vegi Gyoza\*\***  
Fünf gebratene Teigtaschen mit Poulet- oder Gemüsefüllung, serviert mit pikanter Gyoza-Sauce 9.50



**Uramaki Roll**  
Vier Futomakis gefüllt mit Thon und Gurke, ummantelt von Sesam 8.50 / Halbe Portion 4.50



**California Roll**  
Vier Futomakis gefüllt mit Gurke, Surimi und Omelettenstreifen 8.50 / Halbe Portion 4.50



**Salmon Roll**  
Vier Futomakis gefüllt mit geräucherter Lachs und Avocado 8.50 / Halbe Portion 4.50



**Inari Sushi\*\***  
Vier süss frittierte Tofutaschen gefüllt mit Sushireis 7.50 / Halbe Portion 4.00

Zu einem Aufpreis von CHF 2.00 servieren wir Ihnen zu Japanischen Tapas Shio-, Soja-, Miso-, oder Togarashisuppe à discretion.

## Getränke

Sämtliche Getränke in Flaschen und Dosen bieten wir auch zum Mitnehmen an.



**Mineral und Fruchtsaft**  
Valser Classic, 5 dl 4.50  
Valser Silence, 5 dl 4.50  
Ramune, 2 dl 5.50  
Coca Cola, 4,5 dl 5.00  
Coca Cola Zero, 4,5 dl 5.00  
Rivella Rot, 5 dl 5.00  
Fusetea Lemongrass, 5 dl 5.00  
Cappy Apfelschote, 5 dl 5.50  
Green Tea Original, 5 dl 5.50  
Green Tea mit Honig, 5 dl 5.50  
Green Tea ungesüsst, 5 dl 5.50  
Lemonsoda, 3,3 dl 4.50  
Oransoda, 3,3 dl 4.50



**Bier**  
Kirin Ichiban 3,3 dl, 5% Vol. 6.00  
Asahi Super Dry 5 dl, 5,2% Vol. 8.00  
Sapporo Silver Can 6,5 dl, 5% Vol. 9.50  
Clausthaler 3,3 dl, alkoholfrei 5.00



**Wein, Prosecco**  
Primitivo Salento, 2dl, 13,5% Vol. 13.00  
Pinot Grigio, 2 dl, 11% Vol. 13.00  
Choya Sparkling 2 dl, 5,5% Vol. 12.00



**Sake, Pflaumenwein**  
Kimoto Junmai (Sake kalt) 1,8 dl, 15,5% Vol. 16.00  
Kan Dokkuri (Sake warm) 2 dl, 14,5% Vol. 15.00  
Umeshu Dento mit Pflaume 0,5 dl, 15% Vol. 6.50



**Kaffee**  
Espresso 3.50  
Doppelter Espresso 5.00  
Kaffee 3.50



**Tee**  
Für mehr Nachhaltigkeit und ein volles Aroma füllen wir jeden Teebeutel in der Filiale einzeln.



**Grüntee**  
Sencha, Jasmin oder Kirschblüte 5.00



**Schwarztee**  
Mandarin 5.00



**Früchtetee**  
Orangen Mango 5.00



**Kräutertee**  
Nanaminze 5.00

## Süsses

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



**Glace\***  
Mochi (Eiskugel im Reisteig) 3.00



**Dorayaki\***  
Warmer japanischer Pfannkuchen gefüllt mit süssen Azukibohnen. 3.50

## Info

### Namamen

FrISChe Nudeln nach original japanischer Sapporo-Art.

### Menma

In einer speziellen Marinade eingelegte Bambusstreifen.

### Nori

Getrocknete und geröstete Meeresalgen. Reich an Vitaminen und Mineralien.

### Dashi-Brühe

Dashi ist ein japanischer Fischsud aus Seetang und Bonito-Flocken (Bonito ist eine Thunfischart).

- Alle Preise in CHF inkl. MWSt.
- Sämtliche Gerichte werden von uns frisch und vor Ort zubereitet.
- Alle unsere Ramen- und Nebengerichte können Sie auch zum Mitnehmen bestellen.
- Rolls nur solange Vorrat.
- Tischreservierungen sind leider nicht möglich.
- Sie können bei uns diverse Namamen-Artikel wie T-Shirts, Sesammühlen, Essschürzen, Teegläser und Gutscheine kaufen. Fragen Sie hierzu bitte unsere MitarbeiterInnen.
- Sie finden Namamen auch im Internet. Besuchen Sie unsere Website: [www.namamen.ch](http://www.namamen.ch)
- Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere MitarbeiterInnen auf Anfrage gerne.

### Lebensmitteldeklaration

Rind, Schwein: Schweiz / Poulet: Schweiz  
Eier (Bodenhaltung): EU / Crevetten, Sepia, Thon: Westlicher Pazifischer Ozean / Neuseelandmuschel: Neuseeland / Lachs: Norwegen

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

### \* Vegetarisch

### \*\* Vegan