

Ramen

Ein traditionelles japanisches Teigwarengericht, das nach den charakteristischen gelben Nudeln benannt ist.



«Ramen» bezeichnet die Art der Nudeln mit denen diese Gerichte serviert werden. Es sind langgezogene dünne Weizennudeln. Für Ihr Ramengericht können sie zwischen diesen vier Suppen wählen:



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



Basic Ramen
Original japanische Frischteigwaren mit frischem Lauch, Menma und Nori, in Suppe (auf Wunsch ♪)
18.50 / kleine Portion 14.50



Gyoza Ramen
Gebratene Teigtaschen mit Poulet- oder Gemüsefüllung auf Ramen-Nudeln mit Menma, Spinat, Ei, Nori und Lauch, serviert in Suppe (auf Wunsch ♪)
23.50



Chashu Men
Hausmarinierte Schweinsbrust-Tranchen auf Ramen-Nudeln, dazu Lauch, Menma, Sojasprossen und Ei, serviert in Suppe
24.50



Wan Tan Men
In Wasser gekochte Teigtaschen mit Crevettenfüllung auf Ramen-Nudeln. Garniert mit Lauch, Ei, Menma, Mais, Wakame, Ingwer und einem Blatt Nori. Serviert in Suppe
24.50



Beef Ramen
Hausmarinierte Entrecote-Tranchen auf Ramen-Nudeln, dazu frischer Lauch, Menma, Mais, Ei und Nori, serviert in Suppe
24.50



Chicken Ramen
Ramen-Nudeln mit zarten Pouletbruststreifen, Lauch, Menma, Ei, Karotte und frischem Spinat, serviert in Suppe
23.50



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



Veggie Ramen ♪Ramen-Nudeln mit Lauch, Karotte, Spinat, Sojasprossen und Mais in einer veganen Shio-, Soja-, Miso- oder Togarashisuppe (auf Wunsch mit veganen Reisnudeln ♪)
22.50

Udon oder Soba

Wählen Sie bei den folgenden Gerichten zwischen diesen zwei japanischen Frischteigwaren.



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.



Sowohl Udon wie auch Soba-Nudeln werden in einer milden, auf Fisch basierten Dashi-Brühe serviert.



Basic
Udon- oder Soba-Nudeln serviert in einer milden hausgemachten Suppe, garniert mit Nori und Lauch
18.50 / kleine Portion 14.50



Mit Gemüse
Udon- oder Soba-Nudeln in Suppe mit Karotte, Lauch, Spinat, Mais und Sojasprossen
21.50



Kitsune
Udon- oder Soba-Nudeln serviert mit frittierten süsslichen Tofuscheiben, frischem Lauch und Nori
20.50



Mit Ebi
Udon- oder Soba-Nudeln in Suppe mit Crevetten, Lauch, Mais, Spinat, Karotte und Nori
24.50

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
Ajitsuke Tamago	3.50
Gyoza (Poulet oder Vegi)	je 2.00

Japanische Tapas

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



Edamame ♪
Kalte Sojabohnen mit Meersalz (auf Wunsch auch warm serviert)
6.00



Kimchi pickles
Würzig mariniertes Kohlgemüse nach koreanischem Rezept
5.50



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



Onigiri ♪
Ein Reisdreieck serviert mit Nori und weissem Sesam.
3.50



Tofu Kushiya ♪
Zwei grillierte Tofuspieschen 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 Zucchetti an Yakitori-Sauce
9.50 / Halbe Portion 5.00



Poulet oder 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 geräuchertem 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 Togarashi-suppe à discretion.

← Neu im Angebot: In hausgemachter Sojamarinade eingelegtes Ei.

Getränke

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



Softdrinks
Valser Classic, 5 dl 4.50
Valser Silence, 5 dl 4.50
Ramune, 2 dl 5.50
Coca Cola, 5 dl 5.00
Coca Cola Zero, 5 dl 5.00
Rivella Rot, 5 dl 5.00
Fusetea Lemongrass, 5 dl 5.00
Cappy Apfelschorle, 5 dl 5.50
Green Tea original (süss), 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 3,3 dl, 5% Vol. 6.00
Sapporo Silver Can 6,5 dl, 5% Vol. 9.50
Kirin Free 3,3 dl, alkoholfrei, 0.0% Vol. 5.50



Wein, Prosecco
Salvagnin 2.5dl 13% Vol. 13.00
Mont-sur-Rolle 2.5dl 12% Vol. 13.00
Choya Sparkling 2 dl, 5,5% Vol. 12.00



Sake, Pflaumenwein
Kaori (Sake kalt) 1,8 dl, 14,5% Vol. 16.00
Kan Dokkuri (Sake warm) 2 dl, 14,5% Vol. 16.00
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.



Mochi Glace ♪
Eiskugel im Reisteig (diverse Aromen)
3.50



Dorayaki ♪
Warmer japanischer Pfannkuchen gefüllt mit süssen Azukibohnen oder mit erfrischender Yuzu-Füllung.
4.50



Sweet Fusion ♪
Mochi und Dorayaki nach Wahl
7.00

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 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
- Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere MitarbeiterInnen auf Anfrage gerne.

Lebensmitteldeklaration
Rind, Schwein, Poulet: Schweiz
Eier (Freiland): Schweiz / 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