

Ramen

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



Soja Klassische milde Soja-suppe	Miso Unsere leicht pikante Misosuppe	Shio Klare, sehr milde Shio-suppe	Togarashi Unsere scharfe Misosuppe
--	--	---	--



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 Poulet-füllung auf Ramen-Nudeln mit Menma, Spinat, Ei, Nori und Lauch, serviert in Suppe 21.50



Ramen mit Tintenfisch
Ramen-Nudeln mit zarten Tintenfischstücken, Menma, Peperonistreifen, Ei, Sesam und Lauch, serviert in Suppe 21.50



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 22.50



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 21.50



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

Udon oder Soba

Wählen Sie bei den folgenden Gerichten zwischen zwei traditionellen 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.



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	3.00
Seafoodmix (Crevetten, Tintenfisch, Muscheln)	4.50
Neuseelandmuschel	je 1.50
Lauch / Spinat / Mais / Karottenspaghetti	je 1.50
Sojasprossen / Peperoni	je 2.00
Tintenfisch / Portion Crevetten (3 stk.)	je 4.50
Rindfleisch / Speck / Poulet	je 4.50
Gyoza (Teigtasche)	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) 5.50



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 8.50



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 geräucherem Lachs (Wildfang) 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 Miso-, Soja-, oder Togarashi-Suppe à discretion.

Getränke

Sämtliche Getränke in Flaschen bieten wir auch zum Mitnehmen an.



Mineral und Fruchtsaft
Karaffe Mineralwasser, 3,3 dl 4.00
Valser Classic, 5 dl 4.50
Valser Silence, 5 dl 4.50
Coca Cola, 5 dl 5.00
Coca Cola Zero, 5 dl 5.00
Sprite, 5 dl 5.00
Fanta, 5 dl 5.00
Rivella Rot, 5 dl 5.00
Nestea Eistee, 5 dl 5.00
Minute Made Apfelschorle, 5 dl 5.50
Green Tea Original, 5 dl 5.50
Green Tea mit Honig, 5 dl 5.50
Green Tea zuckerfrei, 5 dl 5.50
Granini Orangensaft, 3,3 dl 4.50
Lemonsoda, 3,3 dl 4.50



Bier
Cardinal Spéciale 3,3 dl, 5,2% Vol. 5.00
Kirin Ichiban 3,3 dl, 5% Vol. 6.00
Sapporo Silver Can 6,5 dl, 5% Vol. 9.50
Clausthaler 3,3 dl, alkoholfrei 4.50



Wein, Prosecco
Primitivo Salento, 2dl, 13.5% Vol. 13.00
Pinot Grigio, 2 dl, 11% Vol. 13.00
Prosecco 2 dl, 11% Vol. 12.00



Sake, Pflaumenwein
Kimoto Junmai (Sake kalt) 180 ml, 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
Latte macchiato 6.00
Cappuccino 5.50



Stick Tea
Ein speziell für den einmaligen Aufguss entwickelter Behälter aus Aluminiumfolie. Einfach ins heisse Wasser tauchen und umrühren bis die gewünschte Intensität im Geschmack erreicht ist.
Ceylon Classic, Schwarztee 4.50
Alle weiteren Sorten 5.50



Grüntee
Sencha
Jasmin
Kirschblüte

Früchtetee
Hibiscus «Karkadè» (koffeinfrei)

Schwarztee
Ceylon Classic

Kräutertee
Pfefferminze

Um sämtliche Aromen zu behalten, wird Sencha Grüntee mit 60 °C heissem Wasser zubereitet. **Wünschen Sie Ihren Grüntee heisser, geben Sie unseren Servicemitarbeitern Bescheid.** Gerne schenken wir Ihnen auch Wasser nach.

Süsses

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



Glace*
Moochi (Eiskugel im Reisteig) 3.00 / jedes weitere 2.00



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 Bonito-Flocken (Bonito ist eine Thunfischart) und Seetang.

- Alle Preise in CHF inkl. MWSt.
- Sämtliche Gerichte werden von uns frisch und vor Ort zubereitet.
- Im Namamen wird ohne Zusatz von Glutamat gekocht.
- Alle unsere Ramen- und Nebengerichte können Sie auch zum Mitnehmen bestellen.
- Rolls nur solange Vorrat.
- Tischreservierungen sind leider nicht möglich.
- Auf Take Away-Bestellungen gewähren wir 10% Rabatt. (Nicht kumulierbar)
- Sie können bei uns diverse Namamen-Artikel wie T-Shirts, Sesammühlen, Essschürzen, Teegläser und Gutscheine kaufen. Fragen Sie hierzu bitte unsere Mitarbeiter.
- Sie finden Namamen auch im Internet. Besuchen Sie unsere Website: www.namamen.ch

Lebensmitteldeklaration

Rind, Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz
Eier (Bodenhaltung): EU
Meeresfrüchte (Wildfang): Vietnam

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** (Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine vegane Bouillon und/oder Reinsnudeln)