

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	IDL
SCHAUMWEINE	
CHARME SPUMANTE BRUT ANGELO DELEA, LOSONE	8.00
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL	15.00
APEROL SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
MONT-SUR-ROLLE „LES TERRAILLES“ CLOS DU ROUSSILLON	5.20
„ONYX BLANC“ AOC, CAVE EMERY, VALAIS	7.00
„IL SAUVIGNON“ DOC SAUVIGNON BLANC ANGELO DELEA, LOSONE	7.70
ROSÉ	
OËIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
ROTWEINE	
„MARENGO“ IGT MERLOT SVIZZERA ANGELO DELEA, LOSONE	5.50
SOMMERNACHTSTRAUM AOC, PINOT NOIR CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
CABERNET PRIVILÈGE AOC 2016 LA CÔTE	8.40

SAKE
お酒

JUMAISHU OZEKI	14.8%	10CL	6.00
SHOCHIKUBAI KYOTO	13.5%	10CL	6.50
HOMARE KIRIN JUNMAI DAIGINJO	15.6%	10CL	13.00
RIHAKU JUNMAI	14.8%	10CL	13.50

JAPANISCHE SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

日本の酒類

UMESHU CHOYA	10%	4CL	12.00
UMESHU KISHU UME IRI CHOYA	15%	4CL	16.00
NIKKA COFFEY JAPANISCHER SINGLE GRAIN WHISKY	45%	2CL 4CL	12.00 22.00
KIRIN FUJI SANROKU JAPANISCHER SINGLE MALT WHISKY	43%	2CL 4CL	13.00 24.00
TOGOUCHI 12 YEARS JAPANISCHER BLENDED WHISKY	40%	2CL 4CL	13.00 24.00
THE HAKUSHU SUNTORY 12 YEARS PURE MALT WHISKY	43%	2CL 4CL	19.00 35.00
SUNTORY HIBIKI HARMONY 17 YEARS BLENDED WHISKY	43%	2CL 4CL	14.00 26.00

BIER
ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	33CL	7.00
ASAHI SUPER DRY	5%	33CL	7.00
SAPPORO	4.7%	33CL	7.00
„IKI YUZU“ ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU FRUCHT	4.5%	33CL	7.00

TEE
日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	6.50
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	6.50
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	6.80

A LA CARTE

VORSPEISEN

前菜

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME	9.50
JAPANISCHER SALAT MIT YAKITORI-SPIESSCHEN	14.50
JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME UND KURZ GEBRATENEM THUNFISCH (FOS)	18.00
TRADITIONELLE MISO-SUPPE MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE	7.50
SOBA-NUDELSUPPE JAPANISCHE SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENUDELN	10.50
JAPANISCHE VORSPEISENVARIATION KLEINE MISO-SUPPE, BLATTSALATE MIT SURIMI, YAKITORI UND TATAKI VOM RIND	17.50

VEGETARISCH

野菜料理

GEMÜSE-TEMPURA	18.00
YAKISOBA „TEPPANYAKI“ MIT JAPANISCHEM GEMÜSE AN GEMÜSESAUCE	21.00
JAPANISCHE UDON-NUDELN MIT GEMÜSE-TEMPURA SERVIERT MIT SOJA-BRÜHE, SHITAKE UND GEMÜSE	22.00
„OKONOMIYAKI“ TYPISCH JAPANISCHE OMELETTE AUS WEIZENMEHL UND EI ZUBEREITET SERVIERT MIT SAISON-GEMÜSE	24.00
GEBACKENER TOFU MIT GEBRATENEM GEMÜSE AN ANKAKE-SAUCE	25.00
WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU „TEPPANYAKI“ MIT SOJA, INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH GEBRATEN	28.00

TEMPURA

天麩羅

TEMPURA TAKE (HALBE PORTION) 3 STK GEMÜSE, 1 STK FISCH UND 2 STK RIESENKREVETTEN	18.00
TEMPURA MATSU (GANZE PORTION) 5 STK GEMÜSE, 2 STK FISCH UND 3 STK RIESENKREVETTEN	29.00
4 STK RIESENKREVETTEN (FOS) IM TEMPURATEIG FRITTIERT MIT REIS UND SALAT	23.50

NUDELGERICHTE

麵類

YAKISOBA „TEPPANYAKI“ MIT SCHWEINEFLEISCH UND JAPANISCHEM GEMÜSE AN GEMÜSESAUCE	22.00
YAKISOBA „TEPPANYAKI“ MIT TINTENFISCH, COCKTAIL-KREVETTEN UND JAPANISCHEM GEMÜSE AN SESAM-LAUCHSAUCE	24.00
JAPANISCHE UDON-NUDELN MIT TERIYAKI VON DER POULETBRUST SERVIERT MIT SOJA-BRÜHE, SHITAKE UND GEMÜSE	26.00



Sushibar und Steakhouse

MAKI SUSHI (1 ROLLE)

巻き寿司 (一本 六貫)

„KAPPA“ GURKEN-ROLLE	8.00
AVOCADO-ROLLE	8.50
„YASAI“ MAKI-ROLLE MIT MARINIERTEM GEMÜSE	9.00
„SAKE“ LACHS-ROLLE (LABEL ROUGE)	12.00
„TEKKA“ THUNFISCH-ROLLE (FOS)	14.00
„SURIMI-ROLLE“ MIT AVOCADO	14.00
„SPICY TUNA MAKI“ ROH MARINIERTER THUNFISCH (FOS)	14.50
„KANI“ KRABBen-ROLLE MIT GURKE UND PEPPERONI	15.00
CALIFORNIA-ROLLE (FOS)	18.00

SUSHI

NIGIRI SUSHI (2 STÜCK)

握り寿司 (二貫)

MARINIERTE ZUCCHETTI	4.80
„TAMAGO“ - OMELETTE UND NORI	6.00
„SAKE“- LACHS (LABEL ROUGE)	6.40
„AJI“ - HOLZ-MAKRELE	6.40
„IWASHI“ SARDINELLEN	6.40
„TAKO“ OKTOPUS	6.80
„MAGURO“ - THUNFISCH (FOS)	7.20
„EBI“ - RIESENKREVETTEN	7.20
„HAMACHI“ - KINGFISH (FOS)	7.20

FANCY SUSHI

創作寿司

„INARI“ (2 STK) TOFU-TASCHE GEFÜLLT MIT SUSHI-REIS UND GEMÜSE	9.50
„TATAKI-NIGIRI“ (2 STK) TATAKI VOM RIND MIT SOJA-BIERRETTICH UND WASABI-SCHAUM	10.50
„TEMAKI-SUSHI“ (3 STK) MIT KRABBenLFEISCH UND CHILI	12.00
„SANKAKU-SUSHI“ MIT GERÄUCHERTEM LACHS (LABEL ROUGE), MANGO UND FRISCHKÄSE	18.00
„HAMACHI INSIDE OUT“ KINGFISH (FOS) MARINIERT MIT ESSIG UND ORANGE GARNIERT MIT TOBIKO	18.00
KREVETTEN-TEMPURA-ROLLE (FOS)	17.00
„RAINBOW SUSHI-ROLL“ BUNTE SUSHI-ROLLE MIT THUNFISCH (FOS), LACHS (LABEL ROUGE), KINGFISH (FOS) UND AVOCADO	17.50

SUSHI UND SASHIMI VARIATIONEN

寿司刺身盛り合わせ

„SUSHI TAKE“ (9 STÜCK GEMISCHT)	19.00	„SUSHI MATSU“ (18 STÜCK GEMISCHT)	32.00
„SUSHI KOTOBIKI“ (24 STÜCK GEMISCHT)	39.00		
„SASHIMI TAKE“ (KLEINE PORTION)	21.00	„SASHIMI MATSU“ (GROSSE PORTION)	34.00
„SASHIMI MARU“ SASHIMI-SCHIFF FÜR 2 PERSONEN	78.00	„SUSHI MARU“ SUSHI-SCHIFF FÜR 2 PERSONEN	82.00
„NIPPON MARU“ NIPPON-SCHIFF FÜR 2 PERSONEN (SUSHI, SASHIMI UND TEMPURA ASSORTIERT)		90.00	

TEPPANYAKI

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINSNIERSTÜCK	SEKIWAKE (120G)	24.50
	OZEKI (180G)	29.50
	YOKOZUNA (250G)	35.00
KALBSTEAK	SEKIWAKE (120G)	38.50
	OZEKI (180G)	42.00
	YOKOZUNA (250G)	49.00
RINDS-ENTRECÔTE	SEKIWAKE (120G)	38.00
	OZEKI (180G)	44.50
	YOKOZUNA (250G)	49.50
RINDSFILET	SEKIWAKE (120G)	45.50
	OZEKI (180G)	52.00
	YOKOZUNA (250G)	60.00
AARGAUER POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR		29.00
TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER		38.00
„YAKINIKU“ GEBRATENE STREIFEN VOM ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT		38.00
„SURF AND TURF“ (RINDSFILET UND RIESENKREYETTEN) MIT SESAM-, YAKINIKU- UND AURORA-SAUCE		54.00

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

AUSWAHL VON MARKTFRISCHEN FISCHEN AN ZITRONEN-SOJASAUCE	39.00
TERIYAKI VOM LACHSFILET (LABEL ROUGE)	38.00
KINGFISH (FOS) VOM TEPPAN-HERD MIT SHITAKE UND CHAMPIGNONS AN WÜRZIGER ZITRONEN-SOJASAUCE	39.00
FILET VOM THUNFISCH (FOS) MIT LIMETTEN GEBRATEN	42.00
GEBRATENE RIESENKREYETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY	43.00

ALLE TEPPANYAKI-GERICHTE SERVIEREN WIR MIT
 VERSCHIEDENEN SAUCEN, JAPANISCHEM GEMÜSE,
 GEDÄMPFTEM REIS
 UND TSUKEMONO

ALS ZUSÄTZLICHE BEILAGE

GEBRATENER REIS, MILD ODER WÜRZIG
 AUF DEM TEPPAN-GRILL ZUBEREITET
 PORTION
 6.50

JAPANISCHE ENTDECKUNGSREISE

日本旅行

ZUM EINSTEIGEN

JAPANISCHE VORSPEISENVARIATION MIT EINER KLEINEN MISO-SUPPE, BLATTSALATEN MIT SURIMI, YAKITORI-SPIESSCHEN UND TATAKI VOM RIND

ZWEI VORSPEISEN NACH WAHL

„SOBA-NUDELSUPPE“ - SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENUDELN

SASHIMI-VARIATION

MAKI SUSHI-ROLLE (6 STK) MIT THUNFISCH (FOS)

MAKI SUSHI-ROLLE (6 STK) MIT AVOCADO

„TEMPURA“ (2 STK KREYETTEN UND 3 STK GEMÜSE)

EIN GERICHT VOM TEPPAN-GRILL NACH WAHL

GEBRATENE RIESENKREYETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY

AUSWAHL VON MARKTFRISCHEM FISCH AN ZITRONEN-SOJASAUCE

KINGFISH (FOS) VOM TEPPAN-HERD AN WÜRZIGER ZITRONEN-SOJASAUCE, SHITAKE UND CHAMPIGNONS

WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU „TEPPANYAKI“ MIT SOJA, INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH

AARGAUER POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR

TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM, FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER

„YAKINIKU“ GEBRATENE STREIFEN VOM RINDS-ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT

ENTRECÔTE „JAPANISCHE ART“

DESSERT

JAPANISCHE DESSERT-VARIATION

FR. 98.00



NACHHALTIGER FISCHFANG

Sehr geehrte Gäste

Bei unseren Fischen und Krustentieren stehen, gerade bei rohen Produkten, Qualität und Frische im Vordergrund. Neben diesen beiden Faktoren ist uns aber eines besonders wichtig: Eine möglichst umweltverträgliche und nachhaltige Fischerei. Aus diesem Grunde verwenden wir, wo immer möglich, Fische aus Zucht oder aus nachhaltiger Fischerei. Bedrohte Fischarten haben wir von unserer Karte verbannt. Aus diesem Grunde verzichten wir beispielsweise darauf, Ihnen den beliebten Aal „Unagi“ zu servieren. Ebenfalls verzichten wir auf Produkte, die aus Tiefsee-Fischerei stammen. Die Tiefseefischerei zerstört die Lebensräume der Tiere und Fische reproduzieren sich in grossen Tiefen nur sehr langsam.

Die allermeisten Produkte in unserem Angebot sind durch „Friend of the Sea (FOS)“ zertifiziert. Des Weiteren berücksichtigen wir Produkte mit den Labels: „Marine Stewardship Council (MSC)“, „Label Rouge“ und „Loch Duart“. Fische und Krustentiere, welche mit diesen Labels zertifiziert sind, unterliegen strengen Kontrollen in Bezug auf Fangmethoden, Regulierung und Beifang bei Wildfangfischen. Bei Zuchtfischen wird streng auf Fütterung, artgerechte Haltung und Besatzdichte geachtet.

Mit dieser Philosophie hoffen wir, unseren Gästen erstklassige Produkte zu fairen Preisen, aber insbesondere zu fairen Bedingungen anbieten zu können. Und dies auch noch in 50 Jahren.

Guten Appetit

Rosmarie Straubhaar
Küchenchefin

Thomas Kübli
Direktor

