



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	1DL
SCHAUMWEINE	
«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	8.50
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
«BARDONNEX» AOC CHASSELAS	5.50
«TERRE ALTE» DOC, MERLOT BIANCO FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	8.00
WYNEGG-SAUVIGNON SOYHIÈRE MARCO CASANOYA, MALANS	9.80
ROSÉ	
SCHAFISER „ŒIL-DE-PERDRIX“ AOC REBGUT DER STADT BERN	8.50
ROTWEIN	
«LE SECRET» ASSEMBLAGE ROUGE VPS 2020 BATAILLARD, VAUD	5.70
«SOMMERNACHTSTRAUM» AOC PINOT NOIR	8.50
GIORNICO RISERVA ORO GIALDI	9.50

EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER
WEINE FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE.

SAKE お酒

CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL.%	10CL	12.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL. %	10CL	13.00
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 VOL.%	10CL	14.80
ROKKON SAPHIRE JUNMAI GINJO	16.0 VOL.%	10CL	18.00

JAPANISCHES BIER (33CL) ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.50
ASAHI SUPER DRY	5%	7.50
SAPPORO	4.7%	7.50
„IKI YUZU“ ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU	4.5%	7.50

JAPANISCHE TEESORTEN

日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	6.50
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	6.80
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	7.50

SUSHI À DISCRETION

DIENSTAG BIS FREITAG VON 12.00 – 14.00H
TRADITIONELLE MISO-SUPPE UND SUSHI SO VIEL SIE MÖGEN
FR. 42.00 PRO PERSON





MENU



FLEISCH

ENTENBRUST (FRANKREICH)
KOKOSSAUCE MIT INGWER UND ZITRONENGRAS
TEIGREIS
MARKTGEMÜSE

24.50

FISCH

FORELLENFILET (FAO 05 / AQUAKULTUR)
WEISSWEINSAUCE MIT GRANATAPFELKERNEN
SALZKARTOFFELN
BLATTSPINAT MIT MEERRETTICH

24.50

VEGETARISCH

PLANT-BASED BURGER
MIT TOMATENSCHNITZEN UND VIOLIFE-KÄSE
FRITTIERTE SÜSSKARTOFFELSCHNITZE
BBQ-SAUCE

22.00

«O ZUM MITNÄH»

AKTUELL

SCHWEINSSCHNITZEL (CH)
JUS MIT GRÜNEM PFEFFER
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

18.50

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

EISBERGSALAT MIT MELONE, AVOCADO UND NÜSSEN
AN KRÄUTERJOGHURT-DRESSING

UND

HAUSGEMACHTES BROWNIE
MIT STRACCIATELLA GLACE

...ZUM DREIGÄNGER

AUFPREIS 12.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.00)



VORSPEISEN

BLATTSALAT

BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT
IN DER SCHÜSSEL SERVIERT
SERVIERT MIT HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL
FRENCH-DRESSING ODER ITALIAN-DRESSING
FÜR 2 PERSONEN
9.80
17.00

JAPANISCHE SALATE

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME 9.50
JAPANISCHER SALAT MIT YAKITORI-SPIESSCHEN 16.00
JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME
UND KURZ GEBRATENEM THUNFISCH (FOS)
SERVIERT MIT SESAM-DRESSING 19.50

SUPPEN

TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE
UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN 8.50
TRADITIONELLE MISO-SUPPE 8.50
MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE
AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSSUPPE 9.80
SOBA-NUDELSUPPE 12.50
JAPANISCHE SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENUDELN

JAPANISCHE VORSPEISEN-VARIATION

WAKAME-SALAT MIT SURIMI, TATAKI VOM RIND,
KLEINE MISO-SUPPE UND YAKITORI-SPIESSCHEN
19.50

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH, YAKINIKU: PARAGUAY/URUGUAY
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND, ENTE: UNGARN/FRANKREICH, RINDFLEISCH: IRLAND

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIKROBIELELLER LEISTUNGSFÖRDERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHE UND KRUSTENTIERE.

ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATIONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHTE WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN.

WIR BERATEN SIE GERNE

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPÄNEN
KLEINES SALATBOUQUET
UND EINGEMACHTE BIRNENSCHNITZE

ALS VORSPEISE 19.50
ALS HAUPTGERICHT 27.50

POMMES FRITES ALS BEILAGE 5.00

CHIRASHI SUSHI

DIE URSPRÜNGLICHE ART, SUSHI ZU GENIESSEN.
CHIRASHI SUSHI (STREU-SUSHI) IST EINE SUSHI ART, BEI DER DIE GESCHNITTENEN
ZUTATEN LOSE ÜBER DEN REIS GEGEBEN WERDEN.

SERVIERT MIT MARINIERTEM INGWER, SOJASAUCE
UND WASABI

ALS VORSPEISE 18.00 / ALS HAUPTGERICHT 30.00

KLASSIKER

TAGLIATELLE MIT RAUHLACHS UND KEFEN
AN EINER LEICHTEN CREMESAUCE

26.00

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

39.50

TEMPURA

RIESENKREVETTEN UND GEMÜSE

ALS VORSPEISE (JE 3 STÜCK) 19.00
ALS HAUPTGERICHT (JE 5 STÜCK) 31.00

RIESENKREVETTEN MIT KLEINEM WAKAME-SALAT

ALS VORSPEISE (6 STÜCK) 23.00
ALS HAUPTGERICHT (10 STÜCK) 34.00

SOMMERSALAT

SASHIMI VON THUNFISCH UND LACHS
MIT GARI UND WASABI
GARNIERT MIT EINEM SOMMERSALAT UND MELONE

ALS VORSPEISE 18.50
ALS HAUPTGERICHT 32.00

JAPANISCHE UDON-NUDELN

UDON MIT WÜRFELN VOM GERÄUCHERTEN TOFU
SERVIERT IN SOJA-BRÜHE MIT SHITAKE UND GEMÜSE

25.00


MIT TERIYAKI VON DER POULETBRUST
SERVIERT IN SOJA-BRÜHE MIT SHITAKE UND GEMÜSE

29.00



DONBURI ドンブリ

«DON» BEZIEHT SICH AUF EINE SCHÜSSEL VOLLER HEISSEM,
GEDÄMPFTEM REIS.
VORANGESTELLT WIRD DER BEGRIFF DER ENTSPRECHENDEN AUFLAGE.

TOFU-DON GERÄUCHERTER TOFU MIT GEMÜSESTREIFEN UND SHITAKE PILZEN		27.50
TORI-DON ASIATISCH MARINIERTER POULETBRUST-STREIFEN UND SOJABOHNEN		30.50
GYU-DON FEINE SCHEIBEN VOM RINDSENTRECÔTE MARINIERT MIT YAKINIKU-SAUCE VERFEINERT MIT FRISCHEM GERIEBENEM INGWER		40.00
MAGURO-DON KURZ GEBRATENE THUNFISCHWÜRFEL AN PONZO-SAUCE		38.00
EBI SAKE-DON MIT RIESENKREYETTEN UND LACHSWÜRFELN GEBRATEN MIT SAKE UND TAKUAN		41.50

STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENSCHNITTEN
UND MOZZARELLA-PERLEN

FLEISCH ODER FISCH NACH WAHL:

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN TOFU (NATURPRODUKT FRUTIGEN)		27.00
LACHSTRANCHE		29.00
EGLIFILETS IM BACKTEIG FRITTIERT		32.00
MÉDAILLONS VOM THUNFISCH		36.00
SCHWEINSSTEAK		29.00
POULETSCHNITZEL		30.50
GEBRATENE RIESENKREYETTEN		41.00
KALBSSTEAK		49.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS		49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS		56.00
«SURF AND TURF» RINDSFILET UND RIESENKREYETTEN		60.00
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE UND FRÜCHTE-CHUTNEY		
POMMES FRITES ALS BEILAGE		5.00