



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE

	1DL
«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
« RÄUSCHLING AOC WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH	8.30
«IL SAUVIGNON» DOC ANGELO DELEA, LOSONE	9.00

ROSÉ

SCHAFISER „OIL-DE-PERDRIX“ AOC REBGUT DER STADT BERN	8.50
---	------

ROTWEIN

«LE SECRET» ASSEMBLAGE ROUGE VPS 2020 BATAILLARD, VAUD	5.70
MALBEC HALLAU RESERVE AOC SCHACHENWANN, SCHAFFHAUSEN	8.90
«AUSLESE IM BARRIQUE» AOC PINOT NOIR CAYE PAPILLON, SALGESCH	9.70

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

SAKE お酒

SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL. %	10CL	9.00
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

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 GRÜNTÉE UND YUZU	4.5%	7.50

JAPANISCHE TEESORTEN 日本茶

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

SUSHI À DISCRETION

DIENTAG 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 SÜSSKARTOFFELSCHNITZEN
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

AUFFPREIS 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)

19.50

SERVIERT MIT SESAM-DRESSING

SUPPEN

TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE
UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN 8.50

TRADITIONELLE MISO-SUPPE
MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE 8.50

AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSSUPPE 9.80

SOBA-NUDELSUPPE 12.50
JAPANISCHE SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENNUDELN

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 ANTIWIKROBIELLEN 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

EMPFEHLUNGEN



CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPIÄNEN
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 MARINIERTE 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»

60.00

RINDSFILET UND RIESENKREYETTEN

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE
UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE

5.00