

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE 1DL

«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC	9.00
ANGELO DELEA, LOSONE	
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ	15.00

WEISSWEINE

SCHAFISER SAUVIGNON BLANC AOC	8.00
REBGUT DER STADT BERN	
BLANC DE NOIR AOC	8.60
WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH	
«MAGALI» AOC	9.90
CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG	
CAVE PAPILLON, SALGESCH	

ROSÉ

«SCHAFISER „OÏL-DE-PERDRIX“ AOC	7.70
REBGUT DER STADT BERN	

ROTWEIN

DÔLE VON SALGESCH AOC	7.50
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«TERRE ALTE» DOC	8.60
MERLOT	
FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	
PINOT NOIR AOC	10.30
WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH	

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

SAKE お酒

SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL.%	10CL	10.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL.%	10CL	13.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL. %	10CL	14.00
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 VOL.%	10CL	15.80

JAPANISCHES BIER (33CL) ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.80
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
„IKI YUZU“	4.5%	7.80
ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU		

JAPANISCHE TEESORTEN

日本茶

JASMINE CHA ITOEN	7.70
(JASMINTEE)	
SEN-CHA	7.00
(JAPANISCHER GRÜNTEE)	
HOCHI-CHA	7.70
(GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	

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



FLEISCH

RINDSSTEAK (CH)
ERDNUSS-KOSSAUCE MIT CHILI
BRATKARTOFFELN
MARKTGEMÜSE

26.00

FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET (FAO 24, POLEN/WILDFANG)
HUMMERSAUCE
SERVIERT AUF BLATTSPINAT
GEDÄMPFTER REIS

26.00

VEGETARISCH

PANIERTE HAUSGEMACHTE
SPARGELN-BURRITOS
MIT CHEDDARKÄSE
CHIPOTLE DIP SAUCE

23.50

«O ZUM MITNÄH»

AKTUELL

RAVIOLINI MIT BAUERNESPECK (CH)
UND GEMÜSESTREIFEN
BÄRLAUCH-RAHMSAUCE

20.50

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

BLATTSALAT MIT RAUHLACHS
UND FRISCHKÄSE

UND

KLEINES EISKAFFEE MIT ANANAS

...ZUM DREIGÄNGER

AUFPREIS 14.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.50)

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, SHIITAKE UND GEMÜSE
AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSUPPE 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 FISCHES 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

SPARGELN

SPARGELCREMESUPPE

10.50

FISCHKNUSPERLI VOM RUBIGER HOF

17.50

SASHIMI FRÜHLINGSVARIATION

SASHIMI VARIATION
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN
SPARGELSAMOSAS

ALS VORSPEISE 22.00
ALS HAUPTGERICHT 36.00

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

GULASCHSUPPE

HERZHAFTE SUPPE MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA,
RIND UND SCHWEINEFLEISCHWÜRFELN (CH)
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM KRÄUTER FOCACCIA BROT

ALS VORSPEISE 16.00
ALS HAUPTGERICHT 24.00

LAMM

GEBRATENES LAMMENTRECÔTE (NZ/AUS)
ARANCINI MIT SPARGELN

39.50

KLASSIKER

TAGLIATELLE MIT RAUHLACHS UND KEFEN
AN EINER LEICHTEN CREMESAUCE


26.00

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

39.50
SUPPLEMENT MORCHELSAUCE 3.50

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 SHIITAKE 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
FISCHKNUSPERLI (FISCHZUCHT RUBIGENHOF)		38.00
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