

**WEINE IM OFFENAUSSCHANK**

**SCHAUMWEINE 1DL**

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

**WEISSWEINE**

CHARDONNAY CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
«SOLARIS» BIOWEIN WEINGUT LENZ, ISELISBERG-USSLINGEN	8.80
«IL SAUVIGNON» DOC ANGELO DELEA, LOSONE	9.30

**ROSÉ**

„OÏL-DE-PERDRIX“ CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
---	------

**ROTWEIN**

«MARENGO» MERLOT SVIZZERA IGT ANGELO DELEA, LOSONE	6.30
«MAGALI» AOC MERLOT, SYRAH, CORNALIN, PINOT NOIR CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.80
PINOT NOIR AOC WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH	10.30

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“ ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU	4.5%	7.80

**JAPANISCHE TEESORTEN**

**日本茶**

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

**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-KOKOSSAUCE 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 ANTIKROBIELLEN 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

### 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.

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

## STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENSCHNITZELN  
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
<b>DAZU SERVIEREN WIR IHNEN</b> KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE UND FRÜCHTE-CHUTNEY		
POMMES FRITES ALS BEILAGE		5.00