



Bankettkarte

Herzlich willkommen im Minamoto, der Wurzel japanischer Genüsse.

Minamoto bedeutet Wurzel. Und genau dorthin möchten wir Sie entführen: zum Ursprung traditioneller japanischer Esskultur. Das wunderbare Land bietet eine enorme Vielfalt, so auch kulinarisch. Im Minamoto haben wir uns auf zwei sehr klassische japanische Spezialitäten konzentriert. Auf «Ramen» und «Donburi». Sie finden beide in einer Vielzahl von unterschiedlichen Varianten auf unserer Karte, sei es klassisch oder verspielt - in jedem Fall frisch zubereitet! Viele Gerichte bieten wir zudem zum Teilen. Das Restaurant ist in einem dezenten japanischen Stil gestaltet und bietet viel Platz für schöne Momente. Japanisches Bier, natürlich Sake aber auch japanischer Whiskey runden unser Angebot ab.



Minamoto Bankett

Es freut uns, Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten zu dürfen.

Wir haben die Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge sowie einige Desserts zur individuellen Zusammenstellung aufgeführt.

Wir möchten Ihren Anlass zu einem Erlebnis der besonderen Art machen.

Sie haben eigene Vorschläge oder Wünsche? Kein Problem. **Fordern Sie uns heraus!** Wir garantieren Ihnen individuelle und persönliche Beratung.

Rufen Sie uns an, so können wir für die Besprechung einen Termin abmachen.

In unserer Küche kochen wir nur mit Frischprodukten. Somit kann es vorkommen, dass ein Produkt, je nach Saison nicht auf dem Markt erhältlich ist.

Bankettvorschläge servieren wir ab **10 Personen**.

Sämtliche Preise inkl. 7.7% MWST.

Mit freundlichen Grüßen

Das Minamoto-Team



Unsere Lunch-Angebote

Nur mittags von 11:30 bis 14:00 Uhr. Auf Anfrage kann man die Bento Box bei Gruppen ab 10 auch am Abend servieren.

Lunchset Bento Box

Eine Japanische Bento Box mit verschiedenen Köstlichkeiten CHF 19.90/Person

Lunchset Ramen

Tages-Ramen CHF 19.90/Person

Apéro

Bitte beachten Sie, dass die **Mindestbestellung** pro Häppchen 10 Stück sind.

Kalte Häppchen

Lachs-Avocado-Maki	CHF 3.80
Sashimi (Thunfisch, Lachs oder Hamachi)	CHF 3.50
Edamame (grössere Portion)	CHF 7.50
Thunfisch Carpaccio mit Ume Sauce und Wakame	CHF 3.80
Kimuchi (In Chili marinierter Chinakohl mit ausgewähltem Gemüse)	CHF 2.80
Thunfisch Tatar	CHF 3.90
Tofu Salat	CHF 2.90

Warme Häppchen

Tatsuta (frittierte Pouletwürfel an Teriyaki Sauce)	CHF 3.80
Yakitori (Pouletspiesschen an einer Yakitori Sauce)	CHF 1.80
Gyoza gefüllt mit Poulet oder Vegetarisch	CHF 2.40
Tempura Krevette	CHF 3.80
Tempura Gemüse	CHF 2.80
Ankake Tofu (gebackene Tofu-Würfel an einer Hot & Sour- Sauce)	CHF 2.80

Free Style Menu

Gerne können Sie ihr ganz persönliches Menu nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Damit Sie den Menu-Preis errechnen können, finden Sie hinter den einzelnen Gerichten jeweils die entsprechende Preisangabe.

Apéro zum teilen

„Edamame“ Vegetarische Delikatesse im sommerlichen Japan	CHF 7.50
„Oshinko“ Gemischte Japanische Pickles	CHF 7.00

Vorspeisen

Ankake Tofu, gebackener Tofu an einer Hot & Sour- Sauce	CHF 11.90
Thunfisch Carpaccio mit Ume-Vinaigrette, Avocado und Wakame	CHF 20.00
Yakitori (5 Stück) Pouletspiesschen an einer Yakitori-Sauce	CHF 11.90
Tempura Krevetten (5 Stück) mit süssem Sojasauce	CHF 18.90
Tempura Gemüse mit süssem Sojasauce	CHF 13.80
Gyoza (5 Stück), in Sake gebratene Poulet-Teigtaschen	CHF 11.90
Sui-Gyoza (4 Stück), gedämpfte Poulet-Teigtaschen im Fond	CHF 11.90
Minamoto-Salat , bunt Gemischter Salat an Wasabi-Sesam Dressing	CHF 9.50

Minamoto-Salat mit Teriyaki nach Wahl

Poulet Brust 160 g	CHF 23.50
Krevetten 160 g	CHF 28.90
Lachsfilet 160 g	CHF 24.90
Wagyu Bavette 160g	CHF 42.50

Sashimi vom Thunfisch / Lachs / Hamachi

gemischt (Lachs, Thunfisch)	CHF 20.00
3erlei gemischt (Lachs, Thunfisch, Hamachi)	CHF 21.90
nur Thunfisch	CHF 22.00
nur Lachs	CHF 18.00
nur Hamachi	CHF 25.40

Hauptgang

Donburi

Donburi ist das traditionelle japanische Reisgericht. Der Reis wird in einer Schüssel serviert und mit frischem Fisch, Fleisch oder Gemüse gedeckt.

Tekka-Don	CHF 26.50
Lauwarmer mariniertes Reis mit Thunfisch-Sashimi	
Mabo-Don	CHF 23.50
Herzhaftes Hackfleisch mit Tofu- Würfeln an einer leicht pikanten Chilisauce	
Kamonegi-Don	CHF 29.50
In Miso und Chili überbackene Entenbrust auf gebratenem Gemüse	
Saikoro-Steak-Don	CHF 36.50
Geschnetzelte Rindshuft vom Wolow Rind an einer raffinierten Butter-Soja-Sauce	
California-Don	CHF 26.50
Lachs-Avocado- Streifen an einer rässiger Ingwersauce	
Semiebi-Don	CHF 39.50
Überbackene Bärenkrebsschwänze nach Teriyaki-Style zubereitet auf sautiertem Gemüse	
Minamoto Wagyu	
Wagyu Bavette nach Tataki Art, mit karamellisiertem Ingwer, Pak Choi und Reis	

Curry

Japanisches Curry	CHF 26.50
Geschnetzelte Rindshuft vom Wolow Rind an mildem Curry mit Wurzelgemüse und Reis	

Nudeln

Yakisoba	CHF 22.00
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und einer hausgemachten Yakisoba-Sauce, abgeschmeckt mit Beni shōga Ingwer	
Ebi- Yakisoba	CHF 24.90
Gebratene Nudeln mit Krevetten und frischem Gemüse, abgeschmeckt mit einer hausgemachten Yakisoba-sauce Beni shōga Ingwer	

Ramen

Ramen gehört in Japan zu den beliebtesten Schnellgerichten. Frische Nudeln werden in einer schmackhaften Suppe serviert und mit verschiedenen Einlagen ergänzt. Auf Wunsch bereiten wir den Ramen auch mit Miso zu.

Ramen natur	CHF 19.50
Nudelsuppe mit erlesenem Gemüse	
Chashu-Ramen	CHF 23.50
Nudelsuppe mit marinierten Schweinefleisch Tranchen und buntem Gemüse	
Minamoto-Ramen	CHF 25.50
Nudelsuppe mit gebratenen Gyoza und Gemüse garnitur	
Kamonegi-Ramen	CHF 29.90
Nudelsuppe mit Miso und Chili überbackener Entenbrust mit Gemüse und frischen Frühlingszwiebeln	

Dessert

Chocolat Soufflé	CHF 12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Wasabi Nüssen und Vanille Eiscreme	
Yuzu-Cheesecake	CHF 12.50
Japanischer Yuzu-Cheesecake mit Grüntee Eiscreme	
Glace Auswahl von Dream of Ice	CHF 3.80 pro Kugel
Grüntee, Lychee, Chocolat, Vanille, Mango, Quitten, Wasabi, Waldhonig Ingwer	

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	100cl	CHF 9.00
Minamoto Eistee, Hausgemacht	100cl	CHF 14.00
Softgetränke (Cola, Schorle, Apfelsaft, Rivella)	33cl	CHF 4.90

Bier (Offenausschank & Flaschen)

Kirin Ichiban vom Fass <i>Japan</i>	25cl / 50cl	CHF 4.50 / 8.00
Asahi Super DRY <i>Japan</i>	33cl	CHF 5.50
Sapporo Premium Beer <i>Japan</i>	33cl	CHF 6.00

Sake

Sake das Japanische Nationalgetränk, gebraut aus vergorener Reismaische, er wurde das erste Mal um 300n. Chr. In Japanischen Schriftstücken erwähnt. Sake ist eine hochstehende japanische Kunst wie Sushi und ein geschmacklich vielseitiges Getränk wie Wein.

Ob Junmaishu, Daiginjyoshu, Namazake, Nigori oder Koshu – Premium- Sake präsentiert sich in grosser Geschmacksvielfalt. Qualitativ hochstehender Sake wird normalerweise kalt genossen. „ Kanpai“

Amabuki „Rhododendron“, Junmai Daiginjo 16% (K) 72cl CHF 118.60
 Dezentere Duft von edlen Blumen. Sehr mild mit filigranem Umami-Geschmack am Gaumen. Gebraut mitseltener Blütenhefe (Rhododendron) nach traditioneller Kimoto-Methode.

ENTER.SAKE SEKIYA Silver, Junmai Ginjo 15% (Z) 72cl CHF 77.50
 Ein sehr aromatischer Ginjo Sake mit floralen Noten von Kirschblüten. Er zeigt eine feine Süße mit Noten von Mango, Birne und Honigmelone. Im Abgang rein und geschmeidig.

Fukuju „Kobe Classic“, Junmai Ginjo 15% (K) (Z) 72cl CHF 81.50
 Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf “Nada” in Kobe. Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.

Urakasumi „Junmai“, Junmai 15% (K) (W) (Z) 72cl CHF 77.10
 Dieser Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber. Sehr runder Junmai-Sake. Passt hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen.

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Colmei *Italien* 75cl CHF 63.00
 Jeio (Glera)

Mio Sparkling Sake *Japan* 30cl CHF 27.00

Als einer der ersten grossen Produzenten, keltert Takara Shuzo einen Schaumwein aus Sake. Diese Rarität vermag es die Vorzüge eines eleganten Schaumweins und die Charaktereigenschaften eines Sakes in einem Glas zu vereint.

Weissweine

Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2014 *Baden, Deutschland* 75cl CHF 57.00
 Grauburgunder

Nordwestschweizer Kerner AOC 2017 *Schweiz* 75cl CHF 59.00
 Kerner

Roero Arneis, 2016 Vaudano Gaggie *Piemont, Italien* 75cl CHF 50.00
 Arneis

Grenzgänger, Christian Jäggi, 2016 *Biel-Benken, Schweiz* 75cl CHF 50.00
 Gewürztraminer

Roséwein

Oeil de Perdrix Châteaux d'Auvernier 2015 *Schweiz* 75cl CHF 54.00
 Pinot Noir

Rotweine

Rosso del Ticino DOC Sottorocchia 2014 *Tessin, Schweiz* 75cl CHF 60.00
 Merlot

Malbec Puro Bio, 2016 *Ojo de Agua – Mendoza, Argentinien* 75cl CHF 63.00
 Malbec

Blauer Spätburgunder Ziereisen, 2013 *Baden, Deutschland* 75cl CHF 49.00
 Pinot Noir

Barbera d'Alba DOC 2016 *Piemont, Italien* 75cl CHF 57.00
 Barbera

Ribera del Duero DO La Casa 2014 *Ribera del Duero, Spanien* 75cl CHF 52.00
 Temperanillo, Graciano

The Boxer, Mollydooker 2015 *Australien* 75cl CHF 87.00
 Shiraz

Rioja Egomei DOCA 2011 *Rioja, Spanien* 75cl CHF 75.00
 Shiraz

Konditionen und Bestimmungen

Allgemein

Die Anzahl der Teilnehmer für einen bestimmten Anlass muss 48 Stunden vor dessen Beginn, vom Veranstalter garantiert werden.

Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis der minimal verbindlichen Garantiezahl, bzw. auf der effektiven Teilnehmerzahl.

Stornierungsbedingungen

Bitte beachten Sie, dass die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt.

Die Stornierungsgebühren lauten wie folgt:

- | | |
|-------------------------------|--|
| - Bis 10 Tage vor dem Bankett | kostenlos |
| - 9 – 1 Tage vor dem Bankett | 50% des vereinbarten Menüpreises mal die Personenanzahl |
| - Am Anlasstag | 100% des vereinbarten Menüpreises mal die Personenanzahl |

Es wird die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet.