

## APÉRO

<b>Haus-Apéro</b>	14
Amabuki "Tete", Tonic	
<b>Mio Sparkling Sake (3dl)</b>	24
Schaumwein aus Sake	
<b>Pflaumenwein „Amami Umeshu“</b>	12
Sehr seltener Pflaumenwein auf Basis von Zuckerrohr-Shochu.	

## BIER

<b>Kirin Ichiban</b>	4.50/ 8
Japan - vom Fass	
<b>Asahi Super DRY</b>	6
Japan - Flasche	
<b>Sapporo Premium Beer</b>	6
Japan - Flasche	
<b>Feldschlösschen</b>	5.50
Schweiz - Alkoholfrei - Flasche	

## WASSER

<b>Eptinger Wasser</b> mit/ ohne	
3 dl	4
5 dl	5
1 l	9

## SÜSSGETRÄNKE

<b>Cola, Cola Zero</b>	5.00
<b>Oishi Green Tea</b>	5.50
mit Honig und Zitrone / o. Zucker	
<b>Ramseier Süssmost</b>	5.00
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	5.00
<b>Rivella Rot / Blau</b>	5.00
<b>Calpis</b> mit / ohne	5.00
Calpis ist ein japanisches Softgetränk, welches auf Milchbasis besteht.	

## MINAMOTO SPECIALS

<b>Calpis Easter Breeze</b>	9
Süßkartoffel-Wodka (Shōchū) mit Soda und Calpis	

<b>Minamoto-Eistee 3dl / 1l</b>	4 / 12
Hausgemachter Eisgrüntee	

## KAFFEE UND TEE

<b>Espresso</b>	4.50
<b>Kaffee crème</b>	4.50
<b>Schale</b>	4.50
<b>Latte Macchiato</b>	5.50
<b>Cappuccino</b>	5.50
<b>Tee</b>	4.50
Grün / Jasmin/ Earl-Gray Pfefferminze / Roiboos/ Früchte	

## RYOKUCHA (loser Grüntee)

<b>Genmai</b>	6
Matcha mit geröstetem Reis	
<b>Bancha</b>	6
weniger Koffein, mild	
<b>Gyokuro Karigane</b>	6
aus jungen Blättern, edler Tautropfen	
<b>Sencha</b>	6
der beliebteste Japan Tee	

## SCHAUMWEIN

<b>Prosecco di Valdobbiadene</b>	9 / 63
<i>Italien - DOCG Extra Dry Colmei</i>	
<b>Mio Sparking Sake (3dl)</b>	24
<i>Japan - Schaumwein aus Sake. Leicht und fruchtig süss</i>	
<b>Ninki Ichi Sparking J-Ginjo (3dl)</b>	32
<i>Japan - Flaschengärung mit einem fruchtigen Aroma</i>	

## WEISSWEIN

<b>Grauer Burgunder Weiler Schlipf 8.</b>	60 / 57
<i>Deutschland - Grauburgunder</i>	
<b>Nordwestschweizer Kerner</b>	8.90 / 59
<i>Schweiz - Kerner</i>	
<b>Roero Arneis, Vaudano Gaggie</b>	7.60 / 50
<i>Italien - Arneis</i>	
<b>Baselbieter Sauvignon blanc AOC</b>	67
<i>Schweiz - Sauvignon blanc</i>	
<b>Rueda DO K-Naia</b>	51
<i>Spanien - Verdejo, Sauvignon Blanc</i>	

## ROSEWEIN

<b>Calafuria Salento IGT</b>	8.70 / 57
<i>Italien - Negroamaro</i>	
<b>Oeil de Perdrix Châteaux d'Auvernier</b>	54
<i>Schweiz - Pinot Noir</i>	

## ROTWEIN

<b>Rosso del Ticino DOC Sottoroccia</b>	9.10 / 60
<i>Schweiz - Merlot</i>	
<b>Malbec Puro Bio</b>	9.50 / 63
<i>Argentinien - Malbec</i>	
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	8.60 / 57
<i>Italien - Barbera</i>	
<b>Ribera del Duero DO La Casa</b>	52
<i>Spanien - Tempranillo</i>	
<b>Rioja Egomei DOCA</b>	75
<i>Spanien - Tempranillo</i>	
<b>Montsant DO Dido</b>	62
<i>Spanien - Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>The Boxer, Mollydooker</b>	75
<i>Australien - Syrah</i>	
<b>Languedoc AOC Le Coeur</b>	62
<i>Frankreich - Syrah</i>	

## SAKE (1DL / 7.2DL)

Sake, das japanische Nationalgetränk, gebraut aus vergorener Reismaische, wurde erstmals um 300 nach Christus 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. Während den kalten Tagen kann der Sake auch warm genossen werden, um den Winter zu überstehen. „Kanpai“

Der Sake kann einzeln, in der Flasche oder als Degustationsset bestellt werden.

**Kalt = K / Warm = W / Zimmertemperatur = Z**

**Tosatsuru „Azure“ - Ginjo 15% (K) 16 / 112**

Dieser noch nie dagewesene Ginjo-Sake aus "Deep Sea Water" verkörpert frische, fruchtige Ginjo-Aromen mit geschmeidiger Struktur und einem erfrischenden, klaren Abgang. Eine völlig neue Erfahrung.

**Amabuki „Rhododendron“ - Junmai Daiginjo 16% (K) 17 / 119**

Dezenter 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) 12 / 84**

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) 13 / 91**

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) 12 / 84**

Dieser Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber. Ein sehr runder Junmai-Sake, welcher hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen passt

**Tedorigawa Yoshidagura, Junmai 15% (K) 11 / 77**

Ein frischer, fruchtiger und sehr lebendiger Junmai mit Noten von Apfel und Banane. Seine Sanftheit macht ihn zu einem sehr leicht zugänglichen Trinkgenuss.

**Katsuyama "Ken", Junmai Ginjo 16% (K) 19 / 133**

Dieser elegante Sake ist sanft und rein in der Nase und leicht trinkbar, mit einem Geschmack der in einer weichen, geschmeidigen Fülle aufgeht.

**Katsuyama "Lei", Junmai Ginjo 12% (K) 21 / 147**

Dieser Sake wurde als Begleiter zur französischen Küche komponiert. Wegen seines reichen Umamigeschmacks und der feinen Süße harmoniert er auch mit Süßspeisen.

**Nanbu Bijin "Ginjo", Ginjo 14% (K) (W) (Z) 12 / 84**

Dieser Sake wurde als Begleiter zur französischen Küche komponiert. Wegen seines reichen Umamigeschmacks und der feinen Süße harmoniert er auch mit Süßspeisen.

**Amabuki Strawberry Blossom, Junmai Ginjo 16% (K) 13 / 91**

Nama Junmai Ginjo Sake, gebraut mit der Blütenhefe der Erdbeere. Fruchtitge Aromen von roten Beeren und weißen Blüten prägen diesen Sake.

**Degustationsset 1 (3x 6cl) 25**

Tedorigawa Yoshidagura / ENTER SAKE SEKIYA / Amabuki „Rhododendron

**Degustationsset 2 (3x 6cl) 28**

Fukuju „Kobe Classic“/ Amabuki Strawberry Blossom / Katsuyama "Ken"

## SPIRITUOSEN (4CL)

### **Shōchū Ninki**

6.50

japanischer Wodka 25%

## JAPANISCHE WHISKY (4CL)

Nach dem Vorbild der schottischen Maltwhiskys, wird seit den 20er Jahren im Norden der japanischen Halbinsel hochwertiger Whisky produziert. Der Produktionsprozess unterscheidet sich kaum von der schottischen Variante und wird immer weiter perfektioniert.

Die japanischen Single Malts sind im eigenen Land sehr gefragt und kommen nun auch verstärkt nach Europa. Es gibt bereits jetzt eine große Fangemeinde, die japanischen Whisky sogar den schottischen Vorbildern vorziehen.

### **Akashi - Blended Whisky**

15

Distillerie White Oak - 40%

Der japanische Akashi Meisei ist eine Mischung aus Single Malt Whisky und Single Grain Whisky.

### **Togouchi - 18 years old**

19

Distillerie Mercian - 43.2%

Ein 18-jähriger blended Whisky aus Japan - hergestellt aus 40% schottischem Malt- und 60% kanadischem Grain-Whisky, der in einem ehemaligen Eisenbahntunnel reift.

### **Blended Whisky from the Barrel**

14

Distillerie Nikka - 51.4%

Für diesen kräftigen japanischen Blend, werden zwei Nikka Single Malts - Miyagikyo und Yoichi - sowie ein Single Grain Whisky miteinander vermählt. Nach der "Heirat" (der Zusammenführung der beiden Whiskysorten) wurde er erneut in Eichenfässern gelagert, um eine Harmonie zwischen den beiden Sorten herzustellen. Er wurde mit starken 51,4% Volumenprozent direkt aus diesem Fass abgefüllt und überrascht sowohl bei seiner Farbe als auch mit seinem angenehmen Geschmack.

### **Suntory Yamazaki - Distiller's Reserve Single Malt Whisky**

18

Distillerie Suntory - 43%

Der Suntory Yamazaki Distiller's Reserve wird in ehemaligen Sherry Fässern und Mizunara-Eiche Fässern gelagert und danach in französischen Rotweinfässern nachgereift. Weich, samtig und wunderbar aromatisch.