

APÉRO

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

BIER

Kirin Ichiban	6
Japan - Flasche	
Asahi Super DRY	6
Japan - Flasche	
Sapporo Premium Beer	6
Japan - Flasche	
Feldschlösschen	5.50
Schweiz - Alkoholfrei - Flasche	

WASSER

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

SÜSSGETRÄNKE

Cola, Cola Zero	5.00
Oishi Green Tea	5.50
mit Honig und Zitrone / o. Zucker	
Ramseier Apfelschorle	5.00
Rivella Rot / Blau	5.00
Swiss Mountain Spring Tonic	5.00
Calpis mit / ohne	5.00
Calpis ist ein japanisches Softgetränk, welches auf Milchbasis besteht.	

MINAMOTO SPECIALS

Calpis Easter Breeze	9
Süßkartoffel-Wodka (Shōchū) mit Soda und Calpis	
Minamoto-Eistee 3dl / 1l	4 / 12
Hausgemachter Eisgrüntee	
Ramune (2dl)	5
Japanisches Erfrischungsgetränk	

KAFFEE UND TEE

Espresso	4.50
Kaffee crème	4.50
Schale	4.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Tee	4.50
Jasmin / Pfefferminze	

RYOKUCHA (loser Grüntee)

Genmai	6
mit geröstetem Reis	
Bancha	6
weniger Koffein, mild	
Sencha	6
der beliebteste Japan Tee	

SCHAUMWEIN

Prosecco di Valdobbiadene	9 / 63
<i>Italien - DOCG Extra Dry Colmei</i>	
Mio Sparking Sake (3dl)	24
<i>Japan - Schaumwein aus Sake. Leicht und fruchtig süss</i>	

WEISSWEIN

Roero Arneis, Vaudano Gaggie	7.60 / 50
<i>Italien - Arneis</i>	
Nordwestschweizer Kerner	59
<i>Schweiz - Kerner</i>	
Baselbieter Sauvignon blanc AOC	67
<i>Schweiz - Sauvignon blanc</i>	
Rueda DO K-Naia	51
<i>Spanien - Verdejo, Sauvignon Blanc</i>	

ROSEWEIN

Calafuria Salento IGT	57
<i>Italien - Negroamaro</i>	

ROTWEIN

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

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 Kosu - 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“

Kalt = K / Warm = W / Zimmertemperatur = Z

SAKE (1DL / 7.2DL)

- Tosatsuru „Azure“ - Ginjo 15% (K) 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) 119**
 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) 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.
- Urakasumi „Junmai“, Junmai 15% (K) (W) (Z) 84**
 Dieser Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber. Ein sehr runder Junmai-Sake, welcher hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen passt.
- Nanbu Bijin "Ginjo", Ginjo 14% (K) (W) (Z) 12 / 84**
 Dieser Ginjo wurde nur einmal pasteurisiert. Dadurch erhält er eine frische Fruchtigkeit. Sehr süffig und passt hervorragend zu rohem Fisch.
- 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.
- 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.

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.