

前菜 - VORSPEISEN

Edamame	7.50
Grüne Sojabohnen / Himalaya Salz	
Wakame Salat	6.50
Japanischer Algensalat	
Ikano Salat	10.50
Tintenfisch Salat	
Minamoto Salat	9.50
Japanisches Dressing / Blattsalat / Tomaten / Mais	
Miso Suppe	6
Weisses Miso / Frühlingszwiebeln / Tofu / Wakame	
Gyoza (5 Stück)	12
Poulet	
Age dashi Tofu	9.50
Tofu / Dashi	

メインディッシュ / 一品 - HAUPTSPEISEN/IPPIN

Die Speisen werden auf kleinen Tellern serviert:
Ideal zum Teilen und dabei Neues zu entdecken.

Yakitori (2 Stück)	11
Poulet / Lauch / Teriyaki	
Tori no Karaage	14
Japanisches "Fried-Chicken"	
Shake no Tataki	16
Lachs (100g) / Wafu-Sauce	
Tori Nanban	17
Mariniertes Poulet / Gemüse / Tartar-Sauce	
Yasai no Kushi age	19
Spiesse / 5x Gemüse	
Maguro no Tataki	19
Thunfisch (100g) / Reis / Wafu-Sauce	
Gyuniku no Tataki	29
Rinderfilet (100g) / Wafu-Sauce	
Kushi age no Moriwase	24
Spiesse / 1x Lachs / 1x Rindfleisch / 2x Gemüse / 1x Krevette	
Shake no Teriyaki	26
Lachs (160g) / Gemüse / Teriyaki / Reis	
Wafu Steak	39
Rinds-Entrecôte (160g) / Gemüse / Reis / Miso-Rotwein	
Unajyu	38
Gebratener Aal / Reis / Unagi-Sauce	

天婦羅 - TEMPURA

Tempura Gemüse		13
Tempura Krevetten (5 Stück)		24
Gemischte Tempura	14.50	28
Krevetten / Gemüse / Fisch		
Ten-Don		23
Reis / 2x Krevette / 3x Gemüse / 1x Fisch		

ご飯 - BEILAGEN

Reis		4
Yakimeshi		8.50
Gebratener Reis / Gemüse / Ei		
Onigiri		7.50
Reiskugel / Nori / Lachs (gebraten)		

デザート - DESSERT

Glace / Sorbet	pro Kugel	4
Wasabi, Schwarzer Sesam, Vanille, Chocolat, Grüntee Kokosnuss, Lychee, Limette-Ingwer-Zitronengras		
Mochi	pro Mochi	3.50
Grüntee, Vanille, Mango, Schoko-Vanille, Passionsfrucht		

日本酒 - SAKE

Fukuju „Kobe Classic“, Junmai Ginjo 15%	13
Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.	
Tedorigawa Yoshidagura, Junmai 15%	11
Ein frischer, fruchtiger und sehr lebendiger Junmai, mit Noten von Apfel und Banane. Dank seiner Sanftheit ist er sehr leicht zugänglich.	
Amabuki „Rhododendron“, Junmai Daiginjo 16%	17
Dezenter Duft von edlen Blumen. Sehr mild mit filigranem Umami-Geschmack am Gaumen.	
Katsuyama "Ken", Junmai Ginjo 16%	19
Dieser elegante Sake ist sanft und rein in der Nase und leicht trinkbar. Der Geschmack geht in einer weichen, geschmeidigen Fülle auf.	

寿司 - にぎり - 刺身 - SUSHI - NIGIRI - SAHSIMI

	4 Stück	8 Stück
Futomaki tempura roll Krevetten	10	19
Futomaki spicy tuna roll Thunfischtatar / Chili / Avocado	10.50	20
Ura-maki tempura roll Krevetten	9.50	18
Ura-maki lachs and avocado Lachs / Avocado	9.50	18
Ura-maki spicy tuna roll Thunfischtatar / Chili / Avocado	10	19
Ura-maki thunfisch and avocado Thunfisch / Avocado	10.50	20
Hosomaki kappa or oshinko Gurke oder gelber, mariniertes Rettich	4	7
Hosomaki avocado Avocado	4.50	8
Hosomaki lachs Lachs	5	9
Hosomaki thunfisch Thunfisch	5.50	10
Nigiri nach Wahl Tamago (Ei), Inari (Tofu-Tasche)	pro Stück	3.50
Nigiri nach Wahl Thunfisch, Lachs, Hamachi, Krevette, Thunfisch mit Avocado, Lachs mit Avocado	pro Stück	4.50
Nigiri nach Wahl Aal, Ikura (Fischrogen)	pro Stück	5
Nigiri nach Wahl Aal, Ikura (Fischrogen)	pro Stück	6.50
Sashimi Lachs, Thunfisch, Hamachi		18 / 21 / 23
Gemischt (Lachs, Thunfisch, Hamachi)		22
Chirashi Sushi Reis / Sashimi		26
Sushi-Sashimi Variation 3x Nigiri (1xLachs, 1xThuna, 1xKrevette) / 4x Maki je 3x Sashimi: Thunfisch, Salmon hamachi / Tamago / Ikura		38
Sushi Variation 8x Nigiri (2xThuna, 2xLachs, 1xHamachi, 1xKrevette, 1x Tamago, 1xIkura) 4x Maki		36

寿司 A-Z - Sushi A-Z

Nori essbare Meeresalgen, die als getrocknete, später geröstete, quadratische, papierartige Blätter verkauft werden.

Gomashio ist eine Gewürzmischung der japanischen Küche, die aus gerösteten schwarzen Sesamkörnern und Meersalz besteht.

Tamagoyaki gerolltes Omelett.

Futomaki (dicke Rolle) werden aus einem ganzen Noriblatt hergestellt, das mit Reis, Fisch und Gemüse gefüllt wird. Es befinden sich mindestens 3 Füllungen in der Rolle.

Hoso-Maki (dünne Rolle) wird ein Noriblatt halbiert und meist mit nur einer bis maximal zwei Zutaten gefüllt.

Ura-Maki sind auch unter dem Namen Inside-Out oder California-Rolls bekannt. Dabei werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis dann mit Gomashio, Sesam oder Fischeiern dekoriert. Ura-Maki zählen nicht zu den traditionellen japanischen Sushiformen, sondern wurden von japanischen Einwanderern in den USA entwickelt.

Nigiri (Ballen-Sushi oder Griff-Sushi) sind eine kleine Menge Sushireis, der zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit Fisch oder Tamagoyaki belegt wird. Um dem Belag Halt zu verleihen, wird manchmal noch ein dünner Streifen Nori um das Nigiri gewickelt

Sashimi ist die purste Form von Sushi. Hier wird komplett auf Reis oder andere Beilagen verzichtet. Sashimi ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch. Für diese Sushiform wird ausschließlich bestes Filet verwendet. Dieses wird dem Hocho (japanisches Messer) in 3-4mm dünne Scheiben geschnitten.

Tempura sind frittierte Speisen der japanischen Küche. Mit einem Teigmantel aus Mehl, Ei und Eiswasser versehen werden diverse Fisch-, Pilz- und Gemüsesorten sowie Sprösslinge und junge Blätter in heißem (140 bis 190 °C) Öl schnell ausgebacken.

宣言 - Deklaration

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich von der Firma Mérat in Basel. Fisch sowie Krustentiere bestellen wir von der Firma Bianchi. Diese Lieferanten garantieren uns die optimale Einhaltung der Kühlkette sowie die beste Qualität.

Poulet - Schweiz

Wolowina - Polen

Rindfleisch - Schweiz

Wagyu - USA

Lachs - Schottland

Thunfisch - Philippinen Pazifik

Hamachi - Japan Pazifik

Krevetten Blacktiger - Vietnam Pazifik