



Getränkekarte

Herzlich willkommen im Minamoto, der Wurzel japanischer Genüsse.

Minamoto bedeutet Wurzel. Und genau dorthin möchten wir Sie entführen:

Zum Ursprung traditioneller japanischer Esskultur. Minamoto steht aber auch für leichte, unverfälschte und frisch zubereitete Küche, die dem europäischen Geschmack entspricht.

Die kurzen Garzeiten und die raffinierte Schnitttechnik garantieren ein Maximum an Aromen, Vitaminen und Nahrungsfasern – bei einem Minimum an Fett und Cholesterin.

Apéro

Haus-Apéro		13.00
Prosecco, Zitrone, Ingwer, Rosmarin		
Hugo		13.00
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette		
Calpis Easter Breeze		9.00
Süsskartoffel-Wodka (Shōchū) mit Soda und Calpis		

Bier Offenausschank und Flaschen

Kirin Ichiban vom Fass <i>Japan</i>	2.5 dl	4.50
	5.0 dl	8.00
Asahi Super DRY <i>Japan</i>	3.3 dl	5.50
Sapporo Premium Beer <i>Japan</i>	3.3 dl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei <i>Schweiz</i>	3.3 dl	5.50

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Colmei <i>Italien</i>	1.0 dl	9.00
<i>Jeio (Glera)</i>	7.5 dl	63.00
Mio Sparkling Sake <i>Japan</i>	3.0 dl	27.00
<i>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.</i>		
Ninki Ichi Sparkling J-Ginjo <i>Japan</i>	3.0 dl	39.00
<i>Dieser Junmai Ginjo aus Flaschengärung hat ein fruchtiges Aroma und charmanten süß-sauren Geschmack. Auch gut als Dessert-Begleitung.</i>		

Weisswein

1 dl 7.5 dl

Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2014 <i>Baden, Deutschland</i> <i>Grauburgunder</i>	8.60	57.00
Nordwestschweizer Kerner AOC 2017 <i>Schweiz</i> <i>Kerner</i>	8.90	59.00
Roero Arneis, 2016 Vaudano Gaggie <i>Piemont, Italien</i> <i>Arneis</i>	7.60	50.00
Grenzgänger, Christian Jäggi, 2016 <i>Biel-Benken, Schweiz</i> <i>Gewürztraminer</i>		55.00

Roséweine

7.5 dl

Oeil de Perdrix Châteaux d'Auvernier 2015 <i>Schweiz</i> <i>Pinot Noir</i> <i>Dieser lachsfarben getönte lebhaft Wein mit Erdbeerbouquet bringt die Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung. Die ausgewogene Säure unterstützt viel Speisen.</i>		54.00
---	--	-------

Rotwein

1 dl 7.5 dl

Rosso del Ticino DOC Sottorocchia 2014 – <i>Tessin, Schweiz</i> <i>Merlot</i>	9.10	60.00
Malbec Puro Bio, 2016 <i>Ojo de Agua – Mendoza, Argentinien</i> <i>Malbec</i>	9.50	63.00
Barbera d'Alba DOC 2016 <i>Piemont, Italien</i> <i>Barbera</i>	8.60	57.00
Ribera del Duero DO La Casa 2014 <i>Ribera del Duero, Spanien</i> <i>Tempranillo, Graciano</i>		52.00
The Boxer, Mollydooker 2015 <i>Australien</i> <i>Shiraz</i>		87.00
Rioja Egomei DOCA 2011 <i>Rioja, Spanien</i> <i>Tempranillo, Graciano</i>		75.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

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. Ausser man wohnt in der kalten Schweiz, dann ist Sake warm genossen ein grossartiger Weg den Winter zu überleben. „ Kanpai“

Amabuki „Rhododendron“, Junmai Daiginjo 16% (K) 17.00 34.00

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) 12.00 24.00

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) 12.20 24.40

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) 11.30 22.60

Dieser Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber.
Sehr runder Junmai-Sake. Passt hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen.

Tedorigawa Yoshidagura, Junmai 15% (K) 11.00 22.00

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) 19.00 38.00

Dieser elegante Sake ist sanft und rein in der Nase und leicht trinkbar, mit einem Geschmack der in einer weichen, geschmeidigen Fülle aufgeht.
Eine ausgezeichnete Balance zwischen milder Säure und leichter Trockenheit.

Nanbu Bijin "Ginjo", Ginjo 14% (K) (W) (Z) 11.20 22.40

Dieser Ginjo wurde nur einmal pasteurisiert. Dadurch erhält er eine frische Fruchtigkeit.
Sehr süffig und passt hervorragend zu rohem Fisch.

Degustation Set 1 (3 x 0.6cl) 24.50

Tedorigawa Yoshidagura Junmai, ENTER.SAKE SEKIYA Silver Junmai Ginjo, Amabuki „Rhododendron“ Junmai Daiginjo

Degustation Set 2 (3 x 0.6cl) 26.30

Fukuju „Kobe Classic“, Junmai Ginjo, Urakasumi „Junmai“, Junmai, Katsuyama "Ken", Junmai Ginjo

Pflaumenwein „Amami Umeshu“, 12% 12.00

Sehr seltener Pflaumenwein auf Basis von Zuckerrohr-Shochu. Handwerklich hergestellt mit Muscovado von der Insel Amami-Oshima und Pflaumen aus Kyushu

Mineralwasser, Limonaden und Erfrischungsgetränke

Mineralwasser Eptinger Rot / Blau	3.0 dl (offen)	4.00
	5.0 dl (offen)	6.00
	10.0 dl	9.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.90
Ramseier Süssmost	3.3 dl	4.90
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	4.90
Rivella Rot, Blau	3.3 dl	4.90

Eistee und Minamoto Specials

Oishi Green Tea	Honig und Zitrone	5.0 dl	5.50
	ohne Zucker	5.0 dl	5.50
Minamoto-Eistee Hausgemachter Eisgrünte		3.0 dl	4.00
		10.0 dl	12.00
Calpis mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure		3.0 dl	5.00
<i>Calpis ist ein japanisches Softgetränk, welches auf Milchbasis besteht.</i>			

Kaffee und Tee

Espresso / Kaffee crème / Schale		4.50
Latte Macchiato		6.50
Cappuccino		5.50
Grünte / Jasmintee		4.50
Earl-Gray / Pfefferminze / Roiboos Tea / Früchtetee	3,0 dl	4.50
Ryokucha (In der Eisenkanne serviert, loser Tee)	3,0 dl	6.00
Genmai Grünte	(Matcha mit geröstetem Reis)	
Bancha	(weniger Koffein, mild)	
Gyokuro Karigane	(aus jungen Blättern, edler Tautropfen)	
Sencha	(Typisch, der beliebteste Japan Tee)	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Spirituosen und Liköre

Martini Bianco 15%	4,0 cl	6.50
Campari 21% Orange / Soda	4,0 cl	8.50
Shochu <i>Ninki</i> (Japanischer Wodka) 25%	4,0 cl	6.50

Japanische Whisky

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, Distillerie White Oak 40% 4.0 cl **15.00**

Farbe: Bernstein. Nase: Reich, Noten von Vanille, Eiche. Geschmack: Hauch von Gewürzen, Eiche. Abgang: Lang anhaltend, holzig.

Togouchi 18 years old, Distillerie Mercian 43.2% 4.0 cl **19.00**

Helles Gold. mit deutlichem Duft nach Pfirsich und Birne. Malzig mit Aromen von weissem Pfeffer, Kleie, Sahne und Marzipan, süssen Karotten und Mais.

Blended Whisky from the Barrel, Distillerie Nikka 51.4% 4.0 cl **14.00**

Fruchtig, würzig und floral mit einer Spur Orange. Geschmack: Komplex mit Eiche, Gewürzen und etwas Honig.

Suntory Yamazaki Distiller's Reserve Single Malt Whisky, Distillerie Suntory 43% 4.0 cl **18.00**

Der Suntory Yamazaki Distiller's Reserve wurde in Ex-Sherryfässern und Mizurnara-Eiche Fässern gelagert und danach in französischen Rotweinfässern nachgereift. Weich, samtig und wunderbar aromatisch.