



**Herzlich willkommen im Minamoto**

-The Authentic Japanese Restaurant-

Minamoto bedeutet Wurzel. Und genau dorthin möchten wir Sie entführen:  
Zum Ursprung traditioneller japanischer Ess- und Getränkemkultur. Wir möchten Ihnen  
ein authentisch japanisches Erlebnis bieten, dies in allen Belangen. Ganz der  
Izakaya-Tradition verpflichtet, steht eine zahlreiche Auswahl von Sake bereit,  
kombinierbar mit täglich frisch zubereiteten und individuell zusammenstellbaren  
japanischen Gerichten und Spezialitäten wie Tempura, Sushi oder Tataki. Dazu bieten  
wir eine breite Auswahl an japanischen Getränkeklassikern.

源へようこそ

本格派の和食レストラン

源とはルーツを意味します。

日本の伝統的な食文化のルーツこそがまさに、私たちが皆さまにお届けしたい味なのです。

そのルーツを通して、皆さまに本物の日本を体験していただきたいと思います。

昔ながらの居酒屋の雰囲気を感じながら、毎日新鮮な寿司、刺身、天麩羅、タタキなど、お好み  
のコンビネーションでお楽しみ頂けます。

源より厳選された日本酒や緑茶を、お料理に併せて是非ご賞味ください。

## 寿司 - にぎり - 刺身 - SUSHI - NIGIRI - SASHIMI

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

## 前菜 - VORSPEISEN

<b>Edamame</b>	7.50
Grüne Sojabohnen / Salz	
<b>Wakame Salat</b>	6.50
Japanischer Algensalat	
<b>Ikano Salat</b>	10.50
Tintenfisch Salat	
<b>Minamoto Salat</b>	9.50
Japanisches Dressing / Blattsalat / Tomaten	
<b>Sashimi Salat</b>	19
Japanisches Dressing / Blattsalat / Wakame / Lachs & Tuna Sashimi	
<b>Miso Suppe</b>	6
Weisses Miso / Frühlingszwiebeln / Tofu / Wakame	
<b>Gyoza (5 Stück)</b>	12
Poulet	
<b>Age dashi Tofu</b>	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.

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

## 天婦羅 - TEMPURA

<b>Tempura Gemüse</b>		<b>13</b>
<b>Tempura Krevetten (5 Stück)</b>		<b>24</b>
<b>Gemischte Tempura</b>	<b>14.50</b>	<b>28</b>
Krevetten / Gemüse / Fisch		
<b>Ten-Don</b>		<b>25</b>
Reis / Krevetten / Gemüse / Fisch		

## ご飯 - BEILAGEN

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

## デザート - DESSERT

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

## 日本酒 - SAKE

<b>Fukuju „Kobe Classic“, Junmai Ginjo 15%</b>	<b>13</b>
Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.	
<b>Tosatsuru „Azure“ - Ginjo 15% (K)</b>	<b>16</b>
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.	
<b>Amabuki „Rhododendron“, Junmai Daiginjo 16%</b>	<b>17</b>
Dezenter Duft von edlen Blumen. Sehr mild mit filigranem Umami-Geschmack am Gaumen.	
<b>Katsuyama "Ken", Junmai Ginjo 16%</b>	<b>19</b>
Dieser elegante Sake ist sanft und rein in der Nase und leicht trinkbar. Der Geschmack geht in einer weichen, geschmeidigen Fülle auf.	

## 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

**Schwein** - Schweiz

**Wolowina** - Polen

**Rindfleisch** - Schweiz

**Lachs** - Schottland

**Thunfisch** - Philippinen Pazifik

**Hamachi** - Japan Pazifik

**Krevetten Blacktiger** - Vietnam Pazifik