

## MITTAGSKARTE

Set-Lunch 21.00 / Sushi-Lunch 23.00 / Tempura-Bento-Lunch 26.00

### 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 Lachs und Avocado</b> Lachs / Avocado	9.50	18
<b>Ura-maki spicy tuna roll</b> Thunfischtatar / Chili / Avocado	10	19
<b>Ura-maki Thunfisch und Avocado</b> Thunfisch / Avocado	10.50	20
<b>Hosomaki Kappa oder Oshinko</b> Gurke oder gelber, mariniertes Rettich	4	7
<b>Hosomaki Avocado</b> Avocado	4.50	8
<b>Hosomaki Lachs</b> Lachs	5	9
<b>Hosomaki Thunfisch</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

## 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 / Mais	
<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	

## 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>Maguro no Tataki</b>	19
Thunfisch (100g) / Wafu-Sauce	
<b>Gyuniku no Tataki</b>	29
Rinderfilet (100g) / Wafu-Sauce	
<b>Shake no Teriyaki</b>	26
Lachs (160g) / Gemüse / Teriyaki / Reis	
<b>Unajyu</b>	38
Gebratener Aal / Reis / Unagi-Sauce	

## 天婦羅 - TEMPURA

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

## ご飯- BEILAGEN

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

## デザート - DESSERT

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

## 日本酒 - SAKE

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

## 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

**Rindfleisch** - Schweiz

**Wolowina** - Polen

**Lachs** - Schottland

**Thunfisch** - Philippinen Pazifik

**Hamachi** - Japan Pazifik

**Krevetten Blacktiger** - Vietnam Pazifik