

## Spezial Saison Gerichte

## Special seasonal dishes

## 季節の一品

1	<b>Kimchi</b> 🍷 Chinakohl scharf mariniert	5.-	<b>Kimchi</b> 🍷 Spicy marinated cabbage	5.-	自家製、赤キャベツのキムチ。マイルドな辛味が後を引きます。🍷	五
2	<b>Kinpira Gobo</b> 🍷 Marinierte Schwarzwurzel	8.-	<b>Kinpira Gobo</b> 🍷 Marinated black salsify	8.-	家庭料理の定番、胡麻油で軽く炒り、優しい甘辛味に仕上げました。🍷	八
3	<b>Sake to Ikura</b> Lachs Sashimi mit Lachsrogen in Zitrus-Marinade	20.-	<b>Sake to Ikura</b> Salmon sashimi with salmon roe and citrus marinade	20.-	<b>鮭といくら和え物</b> 鮭といくらをあっさり柑橘系のソースで和えました	二十
4	<b>Kinoko Nabe</b> 🍷 Japanischer Pilzeintopf mit Tofu	20.-	<b>Kinoko Nabe</b> 🍷 Japanese mushroom stew with tofu	20.-	<b>きのこ鍋</b> 🍷 日本でお馴染みのきのこ豆腐の鍋。秋を感じる一品です。	二十
5	<b>Kinoko Krokette</b> 🍷 Pilz Gemüse Krokette	10.-	<b>Kinoko Croquette</b> 🍷 Mushroom vegetable croquette	10.-	サクサク美味しいコロッケ、5種類のキノコの香りが食欲をそそります！🍷	十
6	<b>Kabocha Gyoza</b> 🍷 Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kürbis und schwarzem Knoblauch	10.-	<b>Kabocha Gyoza</b> 🍷 Pan fried dumplings filled with pumpkin and black garlic	10.-	<b>かぼちゃ餃子</b> 🍷 秋といえばかぼちゃ！黒ニンニクがアクセントになった、かぼちゃの餃子です。	十
7	<b>Gyoutoung</b> Rinderzunge gebraten und als Eintopf mit Salzlimette	17.-	<b>Gyoutoung</b> Beef tongue grilled and as a stew with salted lime	17.-	牛タンソテーと牛タン角煮、2種盛り合わせでどうぞ。	十七
8	<b>Buta Hoho</b> Schweinebacke geschmort in 4 japanischen Bieren	20.-	<b>Buta Hoho</b> Pork cheek braised in 4 japanese beers	20.-	豚頬肉を4種類の日本産ビールでじっくり、柔らかく煮込みました。	二十
9	<b>Hamachi</b> Gelbschwanzmakrele mit Ponzu und Sancho Pfeffer	20.-	<b>Hamachi</b> Yellowtail mackerel with ponzu and sancho pepper	20.-	ポン酢と山椒でさっぱり美味しい、ハマチのお刺身です。	二十
	<b>Nashi Mousse</b> 🍷 Birnen Mousse mit Macha Meringue und Hojicha Sauce	12.-	<b>Nashi Mousse</b> 🍷 Pear mousse with macha meringue and hojicha sauce	12.-		十二

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt


Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?  
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,  
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

## Kalte Gerichte

**Edamame**   
Leicht geröstete Sojabohnen  
mit Yuzusalz

5.-

**Hijiki Salada**   
Marinierte Hijiki-Algen mit  
Karotten, Tofu und  
Sojabohnen

10.-

**Nasu**  
Kalte süss-sauer marinierte  
Aubergine

8.-

**Jiimamii Dofu**   
Erdnusstofu mit süss-salziger  
Sauce

6.-

**Maguro Tataki**  
Leicht grillierter Thunfisch mit  
Rettich und Zwiebeln

20.-


**Sashimi**  
Gemischtes Sashimi

20.-

## Cold Dishes

**Edamame**   
Roasted soya beans with  
yuzusalt

5.-

**Hijiki Salada**   
Marinated Hijiki-seaweed  
with carrots and soya beans

10.-

**Nasu**  
Cold sweet and sour  
marinated eggplant

8.-

**Jiimamii Dofu**   
Peanut tofu with sweet and  
salty sauce

6.-


**Maguro Tataki**  
Grilled tuna with radish and  
marinated onions

20.-

**Sashimi**  
Mixed Sashimi

20.-

## 前菜・鮮魚

**枝豆**  五  
ゆでた枝豆に少し焼き目入れてご  
提供しております。香ばしい香り  
がアクセントになっております。


5.-

**ひじきサラダ**  十  
大豆と人参が入ったひじき和えの  
サラダです。

10.-

**茄子の甘酢和え** 八  
甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の  
和え物です。

8.-

**ジーマミー豆腐**  六  
沖縄の言わずと知れた名物。ピー  
ナッツでできた手作りの豆腐で  
す。ぜひご賞味ください。

6.-

**マグロのたたき** 二十  
マグロの表面を少し炙りって、シ  
トラスのきいたソースをかけてお  
ります。

20.-

**刺身** 二十  
バラエティに富んだその日のおす  
すめの魚介の盛り合わせです。

20.-



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?  
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,  
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

## Warme Gerichte

**Deville Onigiri** 🍡 5.-  
Grillierter Reisball

**Nasu Dengaku** 🍡 8.-  
Aubergine an einer Misoauce

**Morenso no Goma Ae** 🍡 5.-  
Spinat mit Sesam

**Gohan** 🍡 2.-  
Weisser japanischer Reis

## Warm Dishes

**Deville Onigiri** 🍡 5.-  
Grilled rice ball

**Nasu Dengaku** 🍡 8.-  
Eggplant with misosauce

**Morenso no Goma Ae** 🍡 5.-  
Spinach with sesame

**Gohan** 🍡 2.-  
White Japanese rice

## 暖かいお料理

**悪魔のおにぎり** 🍡 五  
今、日本で話題のおにぎり上陸！  
天かすと天つゆ入りのやみつき間違いなしのおにぎりです。

**なす田楽** 🍡 八  
揚げ茄子と味噌の美味しいコンビ。

**ほうれん草のごま和え** 🍡 五  
少し甘い胡麻ダレがほうれん草によく合った一品です。

**ご飯** 🍡 二  
美味しいおかずのお供にはやっぱり白ご飯。

## Hausgemachte Gyoza

**Butaniku Gyoza** 10.-  
Gebratene Teigtasche gefüllt mit Schweinefleisch

**Japanese Vegi Gyoza** 🍡 10.-  
Gebratene Teigtasche gefüllt mit Gemüsecurry

## Homemade Gyoza

**Butaniku Gyoza** 10.-  
Pan fried dumplings filled with pork

**Japanese Vegi Gyoza** 🍡 10.-  
Pan fried dumplings filled with vegetables curry

## 手作り餃子

**豚餃子** 十  
手作りの豚餃子です。

**野菜カレー餃子** 🍡 十  
ザ・日本のカレー味。お子様にも楽しんでいただける味です。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?  
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,  
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

## Tempura

Ebi-tempura  
Crevetten Tempura

15.-


Yasai Tempura   
Gemischtes Saisonales  
Gemüse Tempura

12.-

## Tempura

Ebi-tempura  
Shrimp tempura

15.-

Yasai-tempura   
Mixed seasonal  
vegetable tempura


12.-

## 天麩羅

海老の天ぷら

ボリュームたっぷりの海老の天ぷら  
です。

十五

野菜天ぷら 

季節の野菜を天ぷらでお召し上がり  
ください。

十二

## Fleisch

Chicken Nanban  
Frittiertes und leicht süsslich  
mariniertes Poulet mit  
Tartarsauce

15.-

Tori no Karaage  
Frittiertes Poulet mit Yuzukoshu  
Mayonnaise

15.-

## Meat

Chicken Nanban  
Sweet marinated fried chicken  
with tartar sauce

15.-

Tori no Karaage  
Fried chicken with yuzukoshu  
mayonnaise

15.-

## お肉

チキン南蛮

カラッと揚げたチキンを甘酢ソース  
に浸し、タルタルソースを添えてご  
提供しております。

十五

鶏の唐揚げ

絶品のから揚げ！ 添えたゆずマヨ  
ネーズソースと一緒にご賞味くださ  
い。

十五

## Fisch

Anago Kabayaki  
Grillierter Salzwasseraal

20.-

Take no Karaage  
Frittierter Oktopus

12.-

Maguro Kakuni  
Langsam gekochter Thunfisch  
mit Ingwer

8.-

## Fish

Anago Kabayaki  
Grilled eel

20.-

Take no Karaage  
Fried octopus

12.-

Maguro Kakuni  
Slowly simmered tuna with  
ginger

8.-

## お魚

穴子の蒲焼

柔らかい穴子に甘辛いタレが絶妙に  
食欲をそそります。

二十

たこの唐揚げ

柔らかいタコとカリッとした衣が美  
味しいお酒に合う一品です。

十二

マグロの角煮

お店でじっくり煮込んだ一品です。  
生姜のきいた甘辛い味はお酒にもご  
飯にもぴったり！

八

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?  
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,  
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

## Dessert

**Kinako Daifuku**   
Reiskuchen mit Kinakopulver  
gefüllt mit roten Bohnen

5.-

**Mochi Ice 3er Set**   
Glace umhüllt mit Reiskuchen  
Wähle 3 Sorten.  
Fragen Sie nach unseren  
Geschmacksrichtungen

12.-

**Mochi Ice pro Stück**   
Glace umhüllt mit Reiskuchen  
Wähle dein Lieblingsgeschmack.  
Fragen Sie nach unseren  
Geschmacksrichtungen

4.50

**Uji Kintoki**   
Matchaglaze mit roter  
Bohnenpaste

12.-

Vegetarisch

Deklaration:  
Geflügel und Fleisch ist aus der  
Schweiz  
Wildschwein: Österreich/Ungarn  
Lachs: Norwegen  
Tuna: Philippinen  
Oktopus: Spanien  
Crevetten: Vietnam  
Makrele: Frankreich  
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne  
Auskunft über Allergene.

## Dessert

**Kinako Daifoku**   
Rice cake with kinakopowder  
filled with red beans

5.-

**Mochi Ice set with 3**   
Choose 3 pieces  
Ice cream covered with rice cake  
Ask us for the flavors.

12.-

**Mochi Ice per piece**   
Choose your favorite  
Ask us for the flavors.

4.50

**Uji Kintoki**   
Matcha ice cream  
with red bean paste

12.-

Vegetarian

Declaration:  
Poultry and meat is from Switzerland  
Wild boar: Austria/Hungary  
Salmon: Norway  
Tuna: Philippines  
Octopus: Spain  
Shrimps: Vietnam  
Mackarel: France  
Eel: Taiwan

Ask our staff about any allergen.

## デザート

**きな粉大福**   
きな粉とお餅の和菓子。中にはあん  
こも入っています。

五

**アイス大福 お好み 3種**   
アイスをお餅でくるんだ一品です。  
お好きな 3 種選んで食べ比べをお楽  
しみください。種類についてはスタ  
ッフにお気軽にお訪ね下さい。

十二

**アイス大福 各種**   
アイスをお餅でくるんだ一品です。  
種類についてはスタッフにお気軽  
にお訪ね下さい。

四・五

**宇治金時**   
抹茶アイスの小豆添え。

十二

ベジタリアン

産地情報  
猪肉: オーストリア産  
その他肉類: スイス産  
鮭: ノルウェー産  
マグロ: フィリピン産  
蛸: スペイン産  
海老: ベトナム産  
鯖: フランス産  
鰻: 台湾産

アレルギー物質につきましては、  
スタッフにお尋ね下さい。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt