

居酒屋
望

Izakaya
Nozomi

IRASSHAIMASE

-SPESEKARTE-

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 5.-
Leicht geröstete Sojabohnen
mit Yuzusalz

Hijiki Salada 10.-
Marinierte Hijiki-Algen mit
Karotten, Tofu und
Sojabohnen

Nasu 8.-
Kalte süss-sauer marinierte
Aubergine

Miyayake 8.-
Seidentofu mit Ingwer,
Frühlingszwiebel und süsser
Sojasauce

Jiimamii Dofu 6.-
Erdnusstofu mit süss-salziger
Sauce

Sake no Zuke 15.-
Marinierter Lachs mit
Misosauce

Maguro Tataki 20.-
Leicht grillierter Thunfisch mit
Rettich und Zwiebeln

Mekajiki no Marine 20.-
Marinierter Schwertfisch mit
Tomate, Chinakohl, Wasabi
und Gyoza chips

Sashimi 20.-
Gemischtes Sashimi

Kyuri 6.-
Eingelegte Gurke

Ingen no Goma Ae 8.-
Bohnen mit Sesam

Cold Dishes

Edamame 5.-
Roasted soya beans with
yuzusalt

Hijiki Salada 10.-
Marinated Hijiki-seaweed
with carrots and soya beans

Nasu 8.-
Cold sweet and sour
marinated eggplant

Miyayake 8.-
Tofu with ginger, spring onion
and sweet soya sauce

Jiimamii Dofu 6.-
Peanut tofu with sweet and
salty sauce

Sake no Zuke 15.-
Marinated salmon with
Miso sauce

Maguro Tataki 20.-
Grilled tuna with radish and
marinated onions

Mekajiki no Marine 20.-
Marinated swordfish with
tomato, china cabbage,
wasabi and gyoza chips

Sashimi 20.-
Mixed Sashimi

Kyuri 6.-
Pickled cucumber

Ingen no Goma Ae 8.-
Green beans with sesam

前菜・鮮魚

枝豆 5.-
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。

ひじきサラダ 10.-
大豆と人参が入ったひじき和えの
サラダです。

茄子の甘酢和え 8.-
甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の
和え物です。

冷奴 8.-
少し甘い醤油ダレがよく合う冷
奴。添えた生姜と玉ねぎのスライ
スと一緒に召上がり下さい。

ジーマミー豆腐 6.-
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。

漬け鮭 15.-
新鮮な鮭を味噌がきいたタレで漬
け込みました。

マグロのたたき 20.-
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。

メカジキのマリネ 20.-
メカジキをトマト、白菜と共にピ
リッと山葵がきいたソースと和え
た一品です

刺身 20.-
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。

キュウリの漬物 6.-
お酒のあてにもご飯のおともにも

インゲン豆の胡麻和え 8.-
インゲン豆の食感と胡麻の風味が
クセになる一品です。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt

Warme Gerichte

- Deville onigiri** 🍡 5.-
 Grillierter Reisball
- Nasu Dengaku** 🍡 8.-
 Aubergine an einer Misosauce
- Morenso no Goma Ae** 🍡 5.-
 Spinat mit Sesam
- Miso-Maple Ninjin** 🍡 10.-
 In Miso-Ahornsirup geröstete Karotten
- 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
- Miso-Maple Ninjin** 🍡 10.-
 In miso-maple roasted carrots
- 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。
- 人参の味噌メープル和え** 🍡 十
 意外な組み合わせと思いきや、甘い
 味噌と人参がとっても合います。
 ぜひお試しください。
- 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
- Mirame Gyoza** 10.-
 Gebratene Teigtasche gefüllt mit
 Heilbutt, Edamame und Zitrone
- Japanese Vegi Gyoza** 🍡 10.-
 Gebratene Teigtasche gefüllt
 mit Gemüsecurry

Homemade Gyoza

- Butaniku Gyoza** 10.-
 Pan fried dumplings filled
 with pork
- Mirame Gyoza** 10.-
 Pan fried dumplings filled
 with halibut, soya beans
 and lemon
- 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。
- ヒラメ餃子** 十
 ヒラメ（魚）を使った創作餃子。
 枝豆とレモンがいいアクセントにな
 っています。ぜひお試しください。
- 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。



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.-

Sumibi Teriyaki Chicken
Grilliertes Poulet mit einer
Teriyaki Sauce Mariniert

20.-

Gyu-Moho-Niku
Geschmorte Rinderbacke in
Knoblauch und Sojasauce mit
Rettich

20.-

Buta-Teppan
Gebratener Schweinebauch mit
eingelegten Tomaten

15.-

Meat

Chicken Nanban
Sweet marinated fried chicken
with tartar sauce

15.-

Tori no Karaage
Fried chicken with yuzukoshu
mayonnaise

15.-

Sumibi Teriyaki Chicken
Grilled chicken marinated with a
teriyaki sauce

20.-

Gyu-Moho-Niku
Braised beef cheek in garlic and
soy sauce with radish

20.-

Buta-Teppan
Pan fried pork belly with pickled
tomatoes

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

炭火照り焼きチキン
お店で一つ一つ炭火で焼いた、香ば
しい香りが食欲をそそる一品です。

二十

牛ほほ肉の煮込み
牛ほほ肉をニンニクのきいた醤油ベ
ースのタレで煮込みました。味の良
くしみた大根とともにどうぞ。

二十

豚肉の鉄板焼き
鉄板で外はカリっと、中はジューシ
ーに焼いた豚肉にトマトのピクルス
を添えました。ご飯にもお酒にもよ
く合う一品です。

十五

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.)



Anago Kabayaki
Grillierter Salzwasseraal

20.-

Take no Karaage
Frittierter Oktopus

12.-

Maguro Kakuni
Langsam gekochter Thunfisch
mit Ingwer

8.-



Anago Kabayaki
Grilled eel

20.-

Take no Karaage
Fried octopus

12.-

Maguro Kakuni
Slowly simmered tuna with
ginger

8.-



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 
Matchaglance mit roter
Bohnenpaste

12.-

Tofu Doughnut 
Warmer Tofudonut auf
Milchglace und japanischem
Zucker
(Zubereitungszeit ca. 20min.)


12.-

 Vegetarisch


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.-

Tofu Doughnut 
Hot tofudonut on milk ice cream
with japanese sugar


12.-

 Vegetarian


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

もちもち豆腐ドーナツ 
もちもちの食感が楽しい手作り豆腐
ドーナツです。食事の締めにかが
ですか。

十二

 ベジタリアン



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.)

Deklaration:

Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz

Lachs: Norwegen

Tuna: Philippinen

Oktopus: Spanien

Crevetten: Vietnam

Krebs: China

Heilbutt: Nordwestatlantik

Aal: Taiwan

Schwertfisch: Östlicher Indischer Ozean

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.

Declaration:

Poultry and meat is from Switzerland

Salmon: Norway

Tuna: Philippines

Octopus: Spain

Shrimps: Vietnam

Crab: China

Halibut: Northwest atlantic

Eel: Taiwan

Swordfish: East Indian ocean

Ask our staff about any allergen.

産地情報

肉類: スイス産

鮭: ノルウェー産

マグロ: フィリピン産

蛸: ヨーロッパ産

海老: ベトナム産

カニ: 中国

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