

Asia Menü

Gelbflossen Thunfisch ^{4,6,9,11}

Sesam / Japanische Mayonnaise / Chili / Reis



Japanische Ramen-Suppe ^{1,3,6,9}

Ente / Ei / Shiitake



Gefüllter Taschenkrebs ^{2,4,7,9}

Bambus / Sojasprossen / Gemüse



Hong Shao Rou «Spanferkelhaxe» ^{6,9}

Pak-Choi / Süsskartoffeln



Passionsfrucht-Soufflé ^{3,7,8}

Kokosnuss / Ananas / Mango

Menü komplett 128.--

Maki

Sushi-Rolle: Fisch | Gemüse wird auf einer Bambusmatte in den Reis und das Nori Blatt eingerollt

Thunfisch (Maguro)	2 Stk	6.50
Lachs (Shake)	2 Stk	5.50
Gurke (Kappa)	2 Stk	4.00 ✓
Gemischt <i>Thunfisch Lachs Gurke</i>	6 Stk	15.00

Sashimi

Roher Fisch und Fleisch

Thunfisch (Maguro)	80 g	21.00
Lachs (Shake)	80 g	17.00
Rindsfilet (Gyu)	80 g	28.00
Gemischt <i>Thunfisch Lachs Rindsfilet</i>	80 g	22.00

Nigiri

Länglicher Reisball, belegt mit rohem Fisch

Thunfisch (Maguro)	2 Stk	12.00
Lachs (Shake)	2 Stk	8.50
Gemischt <i>Thunfisch Lachs</i>	4 Stk	19.50

Gemischte Platte

GROSS	118.00
10 Maki / 8 Sashimi / 6 Nigiri <i>Tamago Wakame Wasabi Ingwer</i>	
KLEIN	39.00
4 Maki / 3 Sashimi / 2 Nigiri <i>Tamago Wakame Wasabi Ingwer</i>	

Vorspeisen kalt

Thailändischer Papaya-Salat ^{2,5,6} Stangenbohnen Erdnüsse Tomaten Chili	✓	15.00
Indische Kichererbsen-Kaltschale ^{6,7} Joghurt Gurke Frühlingszwiebel	✓	12.00

Vorspeisen warm

Japanische Ramen-Suppe ^{1,3,6,9} Ente Ei Shiitake		18.00
Gefüllter Taschenkrebs ^{2,4,7,9} Bambussprossen Sojasprossen Gemüse		28.00

Hauptgerichte

Hong Shao Rou "Spanferkelhaxe" ^{6,9} Pak-Choi Süßkartoffeln		42.00
Rotes Thai Curry ^{6,9,11} Basmati Reis Gemüse	mit Poulet mit Kalb vegetarisch	38.00 45.00 32.00
Bami Goreng ^{1,8,9} Nudeln Erdnüsse Gemüse	✓	32.00

Beilagen

Edamame Kalte japanische Sojabohnen gesalzen	✓	9.50
Wakame Salat Grünalge Sesam Chili	✓	9.50

Dessert

Nashi Litchi Variation Matcha Yuzu		17.00
--	--	-------

Getränke

SAKE

Aus der Brauerei Inata Honten, Tottori

<i>Inatahime Ryokan, Junmai, Gohyakumangoku (68 %)</i>	10 cl	11.00
<i>klassisch, trocken</i>	72 cl	77.00
<i>Inatahime Goriki, Junmai Ginjo, Goriki (55 %)</i>	10 cl	14.00
<i>süss, würzig</i>	72 cl	98.00

PFLAUMENWEIN

<i>Ohako Umeshu, Beniotome, Fukuoka (18 Vol-%)</i>	5 cl	8.50
---	------	------

TEE

Von Ronnefeldt, serviert im Kännchen

<i>Grüntee, Verveine, sweet Berries, Green Dragon, Lung Ching</i>	7.50
<i>Jasmintee</i>	7.50

BIER

<i>Sapporo</i>	4.7 Vol-%	Flasche 33 cl	6.50
<i>Singha</i>	5.0 Vol-%	Flasche 33 cl	6.50
<i>Kirin</i>	5.0 Vol-%	Flasche 33 cl	6.50

DIGESTIF

Whisky

<i>Nikka Malt Black, Smokey & Mellow Japan</i>	43 Vol-%	4 cl	12.00
---	----------	------	-------

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.