



# ソフトドリンク

Softdrinks

WASSER MIT/OHNE À DISCRETION - PRO PERSO	NC	4
COCA COLA	3DL / 5DL	5 / 8
COCA COLA ZERO	3DL / 5DL	5 / 8
CALPIS SODA Japanische Limonade auf Milchsäurebasis	3DL / 5DL	5 / 8
RAMUNE Japanische Limonade	2DL	6
PINK GRAPEFRUIT SODA	2DL	6
YUZU LIME LIMONADE	33CL	7
HAUSGEMACHTES GINGER BEER	3DL	6.5
HAUSGEMACHTER EISTEE Unser Personal gibt dir gerne Auskunft	3DL / 5DL	6 / 8.5



# 急須入りお茶

Tee in Kannen

GRÜNTEE Sencha	4.5DL	8
GENMAI CHA Grüntee mit braunem geröstetem Reis	4.5DL	8
HOJI CHA Gerösteter Grüntee	4.5DL	8
OOLONG CHA Chinesischer Schwarztee	4.5DL	8
INGWER	4.5DL	8
PFEFFERMINZE	4.5DL	8
<b>圳</b> Kaffee		
ESPRESSO		4
ESPRESSO DOPPIO		5.5
ESPRESSO MACCHIATO		5
AMERICANO		5.5



ビール Bier			
ASAHI	5%	33CL	7
SAPPORO	5%	33CL	7
KIRIN	5% 33	CL / 50CL 7.	- / 9
KIRIN ALKOHOLFREI	0%	33CL	6.5
スパークリングワイン Schaumwein		1DL	7.5DL
PROSECCO NUDO EXTRA DRY DOC - IT Glera – grüner Apfel, diskrete Süsse, leicht herb		7.5	49
BILLECART-SALMON CHAMPAGNE BRU Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - frische S		Mandelgebäck	89
BILLECART-SALMON CHAMPAGNE BRU Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - frische S			119
果実酒 Fruchtwein		1DL /	7.2DL
UMESHU Pflaumenwein – würzig-süsses Pflaumenaroma	18%	14	/ 86
YUZUSHU Yuzuwein – sauer fruchtig-aromatisch, leicht bitte	<b>13%</b>	13.5	/ 79



白ワイン		
Weisswein	1DL	7.5DL
"JUST" RIESLING TROCKEN – DE Riesling - Saftige Frucht, Apfel und Steinobst, mineralische Würze	8.5	52
RENNERSISTAS WAITING FOR TOM WEISS BIO - OE Weissburgunder, Chardonnay - Helle Frucht, Apfelmuss, Hefe, rauhe Mineralität	<b>11</b>	,
BIANCO MACERATO "EX ALBA" - IT Trebbiano - Orange, hefig, Apfel, Blüten, dezent herbe, kalkige Schärfe	9.5	69
BISTROLOGIE J.P .ROBINOT - FR Chenin Blanc - frisch, Quitte, feiner Kalk, leicht buttrig		86
<b>ORANGE VOILÉE BIO FABIEN JOUVES - FR</b> Chenin Blanc - kalkig, leicht salzig, Feuerstein, reife Mango, Orange, Zir	nt, viel	<b>93</b> I Hefe
ロゼ Rosé	1DL	7.5DL
A TABLÉ!! BIO - FR Malbec - rote saftige Frucht, hefig, leicht herb	8.5	59
DIDO "LA SOLUCIÓ ROSA" BIO - SP Syrah, Cariñena, Garnacha Blanca, Garnacha Negra, Macabeo - Erdbeeren, Apri Unterholz, mediterrane Kräuter	kose, e	<b>68</b> in Hauch
赤ワイン Rotwein	1DL	7.5DL
RENNERSISTAS SUPERGLITZER BIO - OE St. Laurent, Zweigelt, Rösler - frische rote Beerenfrucht, wilde & erdige N	0.0	63
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUP IT Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Molinara- reife rote Frucht, dunk	٠.	<b>59.</b> -
Noten, reichlich Tannine, süsse Marroni		

Garnacha Negra, Syrah - saftige dunkle Beeren, viel Schiefer, frische Kräuter, mineralisch



酒 純米			
Sake – Junmai	1DL	7.2DL	1.8L
KIKUSUI NO JUNMAISHU, 15% Reispolierrate: 70%, Präfektur Niigata, runder Körper und reichhaltig		56	
SHUNNOTEN YOROZUYA, 15% Reispolierrate: 63%, Präfektur Yamanashi, halbtrocken, leichtes mildes und klares Aroma		62	
SEIKYO JUNMAI CHOKARAKUCHI NAKAO, 15.4% Reispolierrate: 65%, Präfektur Hiroshima, sehr trocken, betontes Umami des Reis-Kojis	10	67	142
<b>TOKUBETSU JUNMAI KARAKUCHI ICHINOKURA, 15.5%</b> Reispolierrate: 55%, Präfektur Miyagi, leicht und trocken mit einem Hauch von Vanille, runder Körper	10.5	69	159
YAMATOSHIZUKU YAMAHAI AKITA, 15.8% Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, schwerer, trockener Sake mit wunderschönem Umami		72	146
UMAKUCHI JUNMAISHU KAWATSURU, 16% Reispolierrate: 58%, Präfektur Kagawa, schwer, reichhaltig, Noten von Umami	11	76	150
NANBU BIJIN JUNMAISHU, 15.5% Reispolierrate: 60%, Präfektur Iwate, Aromen von Birnen, Cashew und Blüten	12	82	152
RYOKAN INATAHIME JUNMAI, 15% Reispolierrate: 68%, Präfektur Tottori, Aromen von Lindenblü und Soja mit Noten von bitterer Schokolade, Kaffee und Musk	te	82	
SHIRAYUKI AKAFUJI JUNMAI, 14.5% Reispolierrate: 60%, Präfektur Hyogo, runder Körper, Noten weisser Schokolade, Caramel und Vanille mit einem Hauch Zit	12.5 trusfruc	<b>82.</b> -	
<b>DEWATSURU TOKUBETSU JUNMAI, 16%</b> Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, reichhaltiges Aroma des Reisumamis	13.5	86	182
SHIRAYUKI EDO GENROKU JUNMAI, 17.8% Reispolierrate: 88%, Präfektur Hyogo, runder Körper, Noten weisser Schokolade, Caramel und Vanille mit einem Hauch Zit		<b>86.</b> -	



酒 純米吟醸			
Sake Junmai Ginjo	1DL	7.2DL	1.8L
JUNMAI GINJO GINREI SUIGEI, 16% Reispolierrate: 50%, Präfektur Kochi Ausgewogenheit von Säure & Umami, Hauch von Zitrusfruch	12.5		169
DENSHIN YUKI JUNMAI GINJO IPPONGI, 15.9% Reispolierrate: 55%, Präfektur Fukui Leicht & lieblich. trocken		86	172
HOJUN JUNMAI GINJO KAWATSURU, 16% Reispolierrate: 50%, Präfektur Kawaga Schwer, reichhaltig, Noten von Umami	13.5	89	179
JIKON TOKUBETSU JUNMAI, 16% Reispolierrate: 60%, Präfektur Mie Frisch, aromatisch, intensiv, Ingwer & süsse Melone		96	
酒 純米大吟醸			
Sake Junmai Daiginjo	1DL	7.2DL	1.8L
MEIYO JUNMAI DAIGINJO SUISHIN, 16% Reispolierrate: 50%, Präfektur Hiroshima Glatter & weicher Sake mit Aromen von Cashew & Apfel	15		199
JUNMAI DAIGINJO HAKKAISAN, 15.5% Reispolierrate: 45%, Präfektur Niigata Geschmeidiger & milder Reisgeschmack	16	92	209
SHUHARI ID 566, 15% Reispolierrate: 50%, Präfektur Hyogo Extrem Frisch, Blumen, Melone & mineralisch		104	
KUBOTA MANJU ASAHI SHUZO, 15% Reispolierrate: 50%, Präfektur Niigata Fruchtiger Sake mit Aromen von Geissblatt, Apfel & gewürzte	er Birne		299
酒 純米濁り			
Junmai Nigori	1DL	7.2DL	1.8L
SHIRAKAWAGO JUNMAI NIGORI MIWA, 14.8% Reispolierrate: 70%, Präfektur Gifu ungefiltert, sehr reichhaltig, cremig & süsslich	13		169



## ドリンク Drinks PINK SAKE SPRITZ Sake, Limette, Honig, Grapefruit Soda UMESHU SODA / ROYAL Roter Shiso Pflaumenwein, Limette mit Soda oder Prosecco UMERICANO Pflaumenwein, roter Wermut, Soda LONDON MULE Brick Organic Gin, Limette, Zucker, hausgemachtes Ginger Ale チューハイ Highball 15.-LEMON CHU-HI Shōchū - jap. Schnaps, Zitronensaft, Soda CALPIS CHU-HI Shōchū – jap. Schnaps, Calpis, Soda WHISKY HIGHBALL

Whisky, Soda



# 燒酎

Shōchū – japanischer Schnaps

Shochu – Japanischer Schnaps			
SATSUMA SHIRANAMI	25%	1DL	12
AKA KIRISHIMA	25%	1DL	13
KURO SATSUMA	25%	1DL	13
MITAKE	25%	1DL	15
Gin BRICK ORGANIC DRY GIN	40%	4CL	12
ウォッカ Vodka			
PARTISAN BIO	40%	4CL	10
טום ווחכוואחר	<b>4U</b> 70	4LL	13



# ウィスキー

Whisky

MARS BLENDED WHISKY EXTRA	<b>37</b> %	4CL	12
SUNTORY KAKUBIN YELLOW LABEL	40%	4CL	14
NIKKA RARE OLD SUPER	43%	4CL	16
NIKKA FROM THE BARREL	51.4%	4CL	18
NIKKA MIYAGIKYO SINGLE MALT	<b>45</b> %	4CL	23
NIKKA TAILORED	43%	4CL	33
NIKKA 12 YEARS OLD	43%	4CL	49





# 枝豆

#### **EDAMAME**

7.-

Sojabohnen Snack mit Bio Camargue fleur de Sel





# 冷奴

## HIYAYAKKO

85

Kalter Seidentofu mit Sojasauce, fein geriebener Rettich, Schnittlauch, Katsuobushi – Fischflocken & frisch geriebenem Ingwer

AUF ANFRAGE





# ご飯

## REIS

5.-

Schale gedämpfter japanischer Reis





## 味噌汁 MISOSUPPE

6.5

Suppe auf Sojabohnen-Basis mit Fischoder veganem Dashi, Frühlingszwiebeln, Seetang & Tofu







## **IPPINRYOURI**

Ippinryouri: Kleine feine Gerichte. Ippinryouri (ippin = ein Artikel, ryouri = Gericht) sind wie Tapas, welche in Japan zusammen mit Sake genossen werden. Meistens bestellt man verschiedene Gerichte gleichzeitig & teilt sie. Wir beraten dich gerne, welcher Drink oder Sake zu deiner Auswahl passt!





# おひたし

OHITASHI 8.-

Japanischer Spinat Salat, Kaeshi Sauce, Fisch Dashi Bonitoflocken

AUF ANFRAGE (VE



# ギョウザ

GYOZA

14.-

Gebratene Teigtaschen à 5 Stück:

- Pork
- Gemüse



# 揚げ出し豆腐RGEDASHITOFU

12.-

Frittierter Tofu an Tempurasauce mit Fischoder veganem Dashi, fein geriebener Rettich, Schnittlauch, frisch geriebener Ingwer

AUF ANFRAGE





# トンカツ

## TONKATSU

24.-

Frittiertes Schweineschnitzel mit knuspriger Panko, würzige Tonkatsusauce, japanischer Senf mit fein geschnittenem Weisskohl

## チキンカツ

## CHICKEN KATSU

25.-

Frittiertes Pouletschnitzel mit knuspriger Panko, würzige Tonkatsusauce, japanischer Senf mit fein geschnittenem Weisskohl

# イカの唐揚げ

#### IKA NO KARAAGE

18.-

Frittierte Tintenfischstücke mit hausgemachter Yuzu-Mayonnaise

# 鶏の唐揚げ TORI NO KARAAGE

16.-

Frittierte Hühnchenstücke in hausgemachter Marinarde, mit japanischer Kewpie Mayonnaise

# 一品料理





# キャベツサラダ

KYABETSU SARADA

Kabis Salat mit japanischer Salatsauce





7.5

## シャキシャキ大根サラダ SHAKISHAKI DAIKONSARADA 14.-

Knackiger Rettichsalatturm, Shiso, mit grünem Salat "shaki shaki", weil es in deinem Mund bei diesem frischen Salat so knackt

## SARADA

Die Japaner sagen Sarada, da es im japanischen kein L gibt. Wir servieren dir unsere Salate mit unseren hausgemachten Dressings. Lass dich überraschen!

AUF ANFRAGE





## KAREERAISU

Kareeraisu = japanisches Curry. Die Japanische Currysauce ist eine dunkle, würzige, sämige Sauce, welche dich sicher begeistern wird. Dazu kannst du aus verschiedenen Toppings auswählen. In Japan wird die Currysauce mit Schweineschmalz zubereitet. Unsere Currysauce ist vegan.

# カツカレー

#### KATSUKAREE

27.-

Pork Curry: Reis, Currysauce mit Zwiebeln, frittiertes Schweineschnitzel mit knuspriger Panko

## チキンカツカレー

## CHICKEN KATSUKAREE

28.-

Chicken Curry: Reis, Currysauce mit Zwiebeln, frittierte Hühnchenstücke & eingelegter Ingwer

# 豆腐カツカレー TOFU KATSUKAREE

25.-

Tofu Curry: Reis, Currysauce mit Zwiebeln, frittiertes Tofuschnitzel mit knuspriger Panko





## 牛丼 GYUUUNN

24.-

Fein geschnittenes mariniertes Rindfleisch, Schnittlauch & gekochte Zwiebeln, japanische Glasnudeln, eingelegter Ingwer, auf japanischem Reis serviert



## カツ丼 KATSUDON

26.-

Paniertes Schweineschnitzel ummantelt von einer feinen Rühreimasse, fein geschnittenen Zwiebeln, auf japanischem Reis serviert



# チキンカツ丼

CHICKEN KATSUDON

27.-

Paniertes Pouletschnitzel ummantelt von einer feinen Rühreimasse, fein geschnittenen Zwiebeln, auf japanischem Reis serviert

#### DONBURIMONO

Donburimono = Reis mit Topping. Don heisst Schüssel, Mono = Ding. Donmono oder Donburi wird in einer Schüssel serviert. Es ist das einzige Gericht, das mit einer Sauce über dem weissen japanischen Reis serviert wird.





# 野菜あんかけ丼

YASAI ANKAKE DON

24.-

Angebratenes saisonales Gemüse und Tofu an hausgemachter, dicker, würziger Sauce, auf japanischem Reis serviert



# ちらし丼

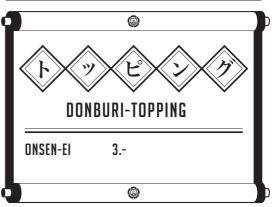
CHIRASHI DON

32.-

Roher Lachs, Crevetten, Ingwer, & Ikura – Fischrogen auf japanischem Sushi Reis serviert









## 野菜カレーうどん YASAI KARFF IIDON

23.-

Würzige japanische Currysuppe mit Fischoder veganem Dashi, Udonnudeln, Spinat, Frühlingszwiebeln

AUF ANFRAGE



# 牛カレーうどん

#### GYU KAREE UDON

26.-

Würzige japanische Currysuppe mit Fisch-Dashi, Gyūniku – gedämpftes Rindfleisch mariniert in Yuzu-Miso, Udonnudeln, Frühlingszwiebeln



#### UDON-NUDEL

Der Suppenfond der Udongerichte wird mit Fischflocken zubereitet. Die etwas dickeren, weissen Udon Nudeln zählen zu den traditionellen Nudeln der japanischen Küche, sind vegan & werden schon seit über tausend Jahren in Japan hergestellt. Der ausgerollte Teig wird speziell gefaltet & dann mit dem Messer, welches «Udon–kiri» (kiru–schneiden) heisst, in der gewünschten Dicke geschnitten.



# ろぞん

# 肉うどん

## NIKU UDON

25.-

Udonsuppe mit Fisch-Dashi, Gyūniku – gedämpftes Rindfleisch mariniert in Yuzu-Miso, Udonnudeln & Frühlingszwiebeln





# 味噌ラーメン

## MISO-RAMEN

24.-

Suppe auf Miso-Basis, Ramennudeln, Chashu – Schweinefleisch-Scheiben, Negi – Frühlingszwiebeln, Seetang, Mais, Sojasprossen & Tamago – gekochte Eihälfte



# ベジ味噌ラーメン

#### VFGI MISN-RAMFN

24 -

Suppe auf Miso-Basis, Ramennudeln, Sojasprossen, Seetang, Pilze, Negi – Frühlingszwiebeln

+Spicy 1.-



# 柚子塩ラーメン

# YUZU SHIO RAMEN Shio-Basis, Ramennudeln,

25.-

Chashu – Schweinefleisch-Scheiben, Negi – Frühlingszwiebeln, Spinat, Sojasprossen & Tamago – gekochte Eihälfte

+Spicy 1.-

## 豚骨ラーメン TONKOTSU-RAMEN

25.-

Suppe auf Sesam Paitan-Basis, Ramennudeln, Chashu – Schweinefleisch-Scheiben, Negi – Frühlingszwiebeln, Pilze & Tamago – gekochte Eihälfte



#### RAMEN-NUDELN

Ramen Nudeln werden wie Udon aus Weizenmehl, Salz & Wasser hergestellt, sind aber viel dünner & haben eine dunklere Farbe. Ramen-Bars gibt's in Japan an jeder Ecke. Trotzdem schaffen es die berühmten Ramen-Läden, dass bei ihnen die Leute eine Stunde anstehen, um eine Schale Nudelsuppe zu essen. Unsere Ramennudeln sind vegan.





# 担々麺

#### **TANTANMEN**

25.5

Scharfe Suppe auf Sesam Paitan-Basis, Ramennudeln, angebratenes Rindshackfleisch, Spinat, Ei-Hälfte, Negi – Frühlingszwiebeln

Wähle zwischen: siehe unten

# ベジ担々麺

#### **VEGI TANTANMEN**

25.5

Scharfe Suppe auf Sesam Paitan-Basis, Ramennudeln, Plant-Based Hackfleisch, Spinat, Negi

# FrühlingszwiebelnWähle zwischen:

- Karai scharf
- Sugoi karai mega scharf
- Yaba karai crazy scharf





(F)(Y)	t		
10	PPI	NGS	<b>•</b>
CHASHU	6	SOJASPROSSEN	2.5
HACKFLEISCH	6	SPINAT	2.5
RINDFLEISCH	9	SEETANG	2.5
TOFU-KATSU	6	INGWER	2.5
FRITTIERTER TOFU	6	El	3
NARUTO	2.5	ONSEN-EI	3
MAIS	2.5	NUDELN	6
	(	•	









## 雪見大福 ICE CREAM MOCHI

4.- (PRO STÜCK)

Eiscreme Kügelchen in feinem Reisteigmantel nach Wahl: Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft

AUF ANFRAGE (VEGAN



# 大福 DAIFUKU

6.-

Reisküchlein nach Wahl: Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft







### DEZAATO

Dezaato = Dessert. Traditionelle Desserts wurden früher nur mit Azukibohnen gemacht. Diese gesüssten Bohnen passen perfekt zu Matchaglacé. Mochi bestehen aus einem Teig aus gestampftem Reis. In Japan sehen die Menschen keinen Mann im Mond, sondern einen Hasen, der in einem Topf Mochi—Teig stampft.

PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.





# ユズ プロセッコ アイス

### YUZU-PRO-AISU

9.-

Kugel Yuzu-Sorbet – japanische Zitrusfrucht getränkt in Prosecco



# 金時

## KINTOKI

9.-

Kugel Matcha- oder schwarzes Sesam-Eis mit Azukibohnen & Schlagrahm



# エスプレッソ アイス

## ESPRESSO-AISU

7.-

Kugel Matcha- oder schwarzes Sesam-Eis mit Espresso übergossen





## Lieber Gast

Uber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslosen konnen, informiert Dich gerne unser Personal auf Anfrage. Dein Ooki-Team