





ソフトドリンク

Softdrinks

WASSER MIT/OHNE À DISCRETION - PRO PERSON		4.-
COCA COLA	3DL / 5DL	5.- / 8.-
COCA COLA ZERO	3DL / 5DL	5.- / 8.-
RAMUNE <small>Japanische Limonade</small>	2DL	6.-
PINK GRAPEFRUIT SODA	2DL	6.-
YUZU LIME LIMONADE	33CL	7.-
HAUSGEMACHTES GINGER BEER	3DL / 5DL	6.5 / 9.-
HAUSGEMACHTER EISTEE	3DL / 5DL	6.- / 8.5

Unser Personal gibt dir gerne Auskunft



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.-
OO LONG CHA Chinesischer Schwarztee	4.5DL	8.-
INGWER	4.5DL	8.-
PFEFFERMINZE	4.5DL	8.-

珈琲

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%	33CL / 50CL	7.- / 9.-
KIRIN ALKOHOLFREI	0%	33CL	6.5

スパークリングワイン

Schaumwein

1DL 7.5DL

PROSECCO NUDDO EXTRA DRY DOC - IT	7.5	49.-
Glera – grüner Apfel, diskrete Süsse, leicht herb		
BILLECART-SALMON CHAMPAGNE BRUT - FR		89.-
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - frische Süsse, Apfel, Mandelgebäck		
BILLECART-SALMON CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - FR		119.-
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - frische Süsse, Apfel, Mandelgebäck		

果実酒

Fruchtwein

1DL / 7.2DL

SUPPAI UMESHU	10%	14.- / 79.-
Pflaumenwein – sauer fruchtig, süsses Pflaumenaroma		
OHAKO UMESHU	18%	16.- / 89.-
Pflaumenwein – würzig-süsses Pflaumenaroma		
MIYAKO BIJIN YUZUSHU	7%	13.5 / 76.-
Yuzuwein – herb, süsslich und fruchtiges Aroma		
HEIWA SHUZO YUZUSHU	7.5%	15.- / 82.-
Yuzuwein – volles Aroma von frischer Yuzu, fruchtig-süß und frischer Abgang		



白ワイン

Weisswein

1DL 7.5DL

„JUST“ RIESLING TROCKEN - DE

8.5 52.-

Riesling - Saftige Frucht, Apfel und Steinobst, mineralische Würze

RENNERSISTAS WAITING FOR TOM WEISS BIO - AT

11.- 72.-

Weissburgunder, Chardonnay - Helle Frucht, Apfelmuss, Hefe, rauhe Mineralität, leicht Tannine

BISTROLOGIE J.P. ROBINOT - FR

86.-

Chenin Blanc - frisch, Quitte, feiner Kalk, leicht buttrig

ORANGE VOILÉE BIO FABIEN JOUVES - FR

93.-

Chenin Blanc - kalkig, leicht salzig, Feuerstein, reife Mango, Orange, Zimt, viel Hefe

ロゼ

Rosé

1DL 7.5DL

L'HERBE FOLLE - FR

8.- 54.-

Duras, Brauocol - frisch, Waldbeeren, Aromen von süssen Gewürzen

A TABLÉ!! BIO - FR

8.5 59.-

Malbec - rote saftige Frucht, hefig, leicht herb

DIDO „LA SOLUCIÓ ROSA“ BIO - SP

68.-

Syrah, Cariñena, Garnacha Blanca, Garnacha Negra, Macabeo - Erdbeeren, Aprikose, ein Hauch Unterholz, mediterrane Kräuter

赤ワイン

Rotwein

1DL 7.5DL

RENNERSISTAS SUPERGLITZER BIO - OE

9.5 63.-

St. Laurent, Zweigelt, Rösler - frische rote Beerenfrucht, wilde & erdige Noten

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUP. - IT

9.- 59.-

Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Molinara- reife rote Frucht, dunkle herbe Noten, reichlich Tannine, süsse Marroni

MARTINET BRU DOQ BIO - SP

74.-

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	9.-	62.-	
SEIKYO JUNMAI CHOKARAKUCHI NAKAO, 15.4% Reispolierrate: 65%, Präfektur Hiroshima, sehr trocken, betontes Umami des Reis-Kojis	10.-	67.-	142.-
TOKUBETSU JUNMAI KARAKUCHI ICHINOKURA, 15.5% 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	11.-	72.-	146.-
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 Lindenblüte und Soja mit Noten von bitterer Schokolade, Kaffee und Muskat	12.5	82.-	
SHIRAYUKI AKAFUJI JUNMAI, 14.5% Reispolierrate: 60%, Präfektur Hyogo, runder Körper, Noten weisser Schokolade, Caramel und Vanille mit einem Hauch Zitrusfrucht	12.5	82.-	
DEWATSURU TOKUBETSU JUNMAI, 16% 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 Zitrusfrucht	14.-	86.-	
ECRU ARAMASA, 13% Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, Leicht, frisch, Mandeln, Brauner Zucker, dezente bitternoten, Aprikose		96.-	
YAMADANISHIKI KIMOTO JUNMAI, 13% Reispolierrate: 55%, Präfektur Kyoto Mildes, Umami, Holunderblüte, Zedernholz, feines samtiges Mundgefühl		103.-	



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 Zitrusfrucht	12.5		169.-
DENSHIN YUKI JUNMAI GINJO IPPONGI, 15.9% Reispolierrate: 55%, Präfektur Fukui Leicht & lieblich, trocken	13.-	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.-	
CLASSIC KAMENDO SENKIN, 14% Reispolierrate: 60%, Präfektur Tochigi Holunder, Delikat und mineralisch, angenehme säure		97.-	

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.-
MATSUMOTO SHUZO SAWAYA, 15% Reispolierrate: 65%, Präfektur Toyama Trocken, Leichter körper, leicht prickelnd		104.-	
KUBOTA MANJU ASAHI SHUZO, 15% Reispolierrate: 50%, Präfektur Niigata Fruchtiger Sake mit Aromen von Geissblatt, Apfel & gewürzter Birne		139.-	299.-

酒 純米濁り

Junmai Nigori	1DL	7.2DL	1.8L
SHIRAKAWAGO JUNMAI NIGORI MIWA, 14.8% Reispolierrate: 70%, Präfektur Gifu ungefiltrert, sehr reichhaltig, cremig & süsslich	13.-		169.-



ドリンク

Drinks

PINK SAKE SPRITZ

14.-

Sake, Limette, Honig, Grapefruit Soda

UMESHU SODA / ROYAL

12.- / 14.-

Roter Shiso Pflaumenwein, Limette mit Soda oder Prosecco

UMERICANO

15.-

Pflaumenwein, roter Wermut, Soda

LONDON MULE

15.-

Brick Organic Gin, Limette, Zucker, hausgemachtes Ginger Ale

チューハイ

Highball

LEMON CHU-HI

12.-

Shōchū – jap. Schnaps, Zitronensaft, Soda

OOLONG-HI

11.-

Shōchū – jap. Schnaps, Oolong Tee

WHISKY HIGHBALL

13.-

Whisky, Soda



焼酎

Shōchū – japanischer Schnaps

AKA KIRISHIMA	25%	1DL	13.-
KURO SATSUMA	25%	1DL	13.-
MITAKE	25%	1DL	15.-

ジン

Gin

BRICK ORGANIC DRY GIN	40%	4CL	12.-
------------------------------	------------	------------	-------------

ウォッカ

Vodka

PARTISAN BIO	40%	4CL	13.-
GREY GOOSE	40%	4CL	15.-



ウイスキー

Whisky

MARS BLENDED WHISKY EXTRA	37%	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	45%	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 Se

+ spicy 1.-



冷奴

HIYAYAKKO

8.5

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 Fisch- oder veganem Dashi, Frühlingzwiebeln, Seetang & Tofu

AUF ANFRAGE



一品料理

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!



一品料理

おひたし

OHITASHI

8.-

Japanischer Spinat Salat mit Kurogoma – schwarzes Sesam Dressing



野菜の南蛮漬

YASAI NO NANBANZUKE

16.-

Frittierte kalte Aubergine, Peperoni, Zucchetti & Fenchel mit haugemachter Marinade



ギョウザ

GYOZA

14.-

Gebratene Teigtaschen à 5 Stück:

- Pork
- Gemüse



揚げ出し豆腐

AGEDASHITOFU

12.-

Frittierter Tofu an Tempurasauce mit Fisch- oder 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
Marinade, mit japanischer Kewpie Mayonnaise

一品料理



ポテトサラダ

POTATO SARADA

Japanischer Kartoffelsalat

9.-

キャベツサラダ

KYABETSU SARADA

Kabis Salat mit japanischer Salatsauce

7.50

サラダ

SARADA

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

Lass dich überraschen!







カレールाइース

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, frittiertes Pouletschnitzel mit knuspriger Panko

豆腐カツカレー

TOFU KATSUKAREE

25.-

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





牛丼

GYUDON

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

24.-

カツ丼

KATSUDON

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

26.-

チキンカツ丼

CHICKEN KATSUDON

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

27.-

丼

物

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.



丼

ちらし丼

CHIRASHI DON

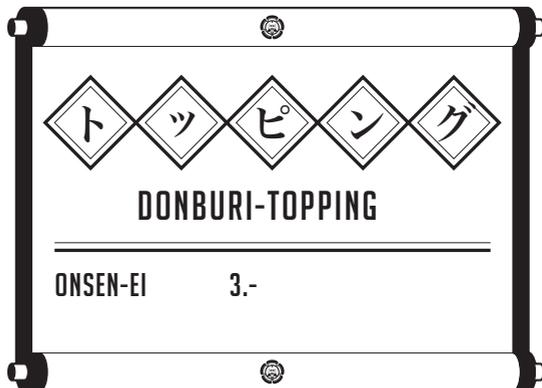
32.-

Zweierlei roher Fisch, Crevetten, Ingwer, &
Ikura – Fischrogen auf japanischem
Sushi Reis serviert

AUF ANFRAGE



物





野菜カレーうどん

YASAI KAREE UDON

Würzige japanische Currysuppe mit Fisch- oder veganem Dashi, Udonnudeln, Spinat, Frühlingszwiebeln

23.-

AUF ANFRAGE



牛カレーうどん

GYU KAREE UDON

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

26.-

うどん

UDON-NUDEL

Der Suppenfond der Udon-gerichte 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» (kiri=schneiden) heisst, in der gewünschten Dicke geschnitten.



うどん

肉うどん

NIKU UDON

25.-

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

トッピング			
TOPPINGS			
CHASHU	6.-	NORI	2.-
HACKFLEISCH	6.-	SPINAT	2.5
RINDFLEISCH	9.-	SEETANG	2.5
TOFU-KATSU	6.-	INGWER	2.5
FRITTIERTER TOFU	6.-	EI	3.-
MAIS	2.5	ONSEN-EI	3.-
MENMA	2.5	NUDELN	6.-
SOJASPROSSEN	2.5		



味噌ラーメン

MISO-RAMEN

25.-

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

ベジ味噌ラーメン

VEGI MISO-RAMEN

25.-

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

+Spicy 1.-



柚子塩ラーメン

YUZU SHIO RAMEN

25.-

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

+Spicy 1.-

豚骨ラーメン

TONKOTSU-RAMEN

26.-

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

拉

麵

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.



拉

麵

担々麵

TANTANMEN

26.5

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

Wähle zwischen: siehe unten

ベジ担々麵

VEGI TANTANMEN

26.5

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

Wähle zwischen:

- Karai – scharf
- Sugoï karai – mega scharf
- Yaba karai – crazy scharf



TOPPINGS

CHASHU	6.-	NORI	2.-
HACKFLEISCH	6.-	SPINAT	2.5
RINDFLEISCH	9.-	SEETANG	2.5
TOFU-KATSU	6.-	INGWER	2.5
FRITTIERTER TOFU	6.-	EI	3.-
MAIS	2.5	ONSEN-EI	3.-
MENMA	2.5	NUDELN	6.-
SOJASPROSSEN	2.5		



お 子 様 メ ニ ュ ー



KIDS-MENU



海姫うどん

MIKA UDON

14.-

Portion Udonnudeln in Dashi – würzige Fischbouillon
Das Lieblingsessen von Mika – Tochter unseres Partners Ken

チキンライス

KARAAGE-KIDS

15.-

Frittierte Hühnchenstücke mit japanischem Reis
Die japanisch luxuriöse Chicken-Nuggets Variante

餃子ライス

GYOZA-KIDS

13.-

3 gebratene Teigtaschen mit japanischem Reis

- Pork
- Gemüse







雪見大福

ICE CREAM MOCHI

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

4.- (PRO STÜCK)

AUF ANFRAGE



大福

DAIFUKU

Reisküchlein nach Wahl:
Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft

6.-



DEZAATO DRINKS

OHAKO UMESHU Pflaumenwein	18%	1DL	16.-
HEIWA SHUZO YUZUSHU Yuzuwein	7.5%	1DL	15.-
SUNTORY WHISKY	40%	4CL	14.-
NIKKA FROM THE BARREL	51.4%	4CL	18.-
NIGORI „MIWA“ SAKE	14.8%	1DL	13.-

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

デザート

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.



デザート

ユズ プロセッコ アイス

YUZU-PRO-AISU

9.-

Kugel Yuzu-Sorbet – japanische Zitrusfrucht
getränkt in Prosecco

+Vodka 5.-



金時

KINTOKI

11.-

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



エスプレッソ アイス

ESPRESSO-AISU

8.-

Kugel Matcha- oder schwarzes Sesam-Eis
mit Espresso übergossen





Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informiert Dich gerne unser Personal.
Dein Ooki-Team

WEIN

Jahgangsänderungen bei allen Weinen vorbehalten.

FLEISCHDEKLARATION

Rindfleisch CH / Schweinefleisch CH / Poulet CH
Crevetten VN, MSC, Zucht / Sepia PT / Lachs, SCT, Label Rouge, Zucht