





ソフトドリンク

Softdrinks

WASSER MIT/OHNE À DISCRETION - PRO PERSON			4.-
COCA COLA	3.3DL		5.5
COCA COLA ZERO	3.3DL		5.5
RAMUNE Japanische Limonade	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 Senchä	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	4.5
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	7.-

スパークリングワイン

Schaumwein

1DL 7.5DL

PROSECCO NUDO EXTRA DRY DOC BIO - IT	8.-	54.-
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	11%	14.- / 89.-
Pflaumenwein – sauer fruchtig, süsses Pflaumenaroma		
OHAKO UMESHU	18%	15.- / 94.-
Pflaumenwein – würzig-süßes Pflaumenaroma		
MIYAKO BIJIN YUZUSHU	7%	11.5 / 72.-
Yuzuwein – herb, süßlich und fruchtiges Aroma		
HEIWA SHUZO YUZUSHU	7%	14.5 / 92.-
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, Braucol - frisch, Waldbeeren, Aromen von süßen Gewürzen

A TABLÉ!! BIO - FR

8.5 59.-

Malbec - rote saftige Frucht, hefig, leicht herb

DIDO „LA SOLUCIÓN 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 2.1DL 7.2DL 1.8L

KIKUSUI NO JUNMAISHU, 15%

56.-

Reispolierrate: 70%, Präfektur Niigata, runder Körper und reichhaltig

SHUNNOTEN YOROZUYA, 15%

9.- 16.- 62.-

Reispolierrate: 63%, Präfektur Yamanashi, halbtrocken, leichtes, mildes und klares Aroma

SEIKYO JUNMAI CHOKARAKUCHI NAKAO, 15.4%

10.- 18.- 67.- 142.-

Reispolierrate: 65%, Präfektur Hiroshima, sehr trocken, betontes Umami des Reis-Kojis

TOKUBETSU JUNMAI KARAKUCHI ICHINOKURA, 15.5%

10.5 19.- 69.- 159.-

Reispolierrate: 55%, Präfektur Miyagi, leicht und trocken mit einem Hauch von Vanille, runder Körper

YAMATOSHIZUKU YAMAHAI AKITA, 15.8%

11.- 20.- 72.- 146.-

Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, schwerer, trockener Sake mit wunderschönem Umami

YAMATOMADASHI MIZUMOTO, 17%

11.5 20.- 74.-

Reispolierrate: 70%, Präfektur Hyogo, mittelkräftiger Sake, herrliche Textur und lebendige Säure

NANBU BIJIN JUNMAISHU, 15.5%

12.- 22.- 82.- 152.-

Reispolierrate: 60%, Präfektur Iwate, Aromen von Birnen, Cashew und Blüten

RYOKAN INATAHIME JUNMAI, 15%

12.5 24.- 82.-

Reispolierrate: 68%, Präfektur Tottori, Aromen von Lindenblüte und Soja mit Noten von bitterer Schokolade, Kaffee und Muskat

SHIRAYUKI AKAFUJI JUNMAI, 14.5%

12.5 24.- 82.-

Reispolierrate: 60%, Präfektur Hyogo, runder Körper, Noten weisser Schokolade, Caramel und Vanille mit einem Hauch Zitrusfrucht

DEWATSURU TOKUBETSU JUNMAI, 16%

13.5 25.- 86.- 182.-

Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, reichhaltiges Aroma des Reisumamis

SHIRAYUKI EDO GENROKU JUNMAI, 17.8%

14.- 26.- 86.-

Reispolierrate: 88%, Präfektur Hyogo, runder Körper, Noten weisser Schokolade, Caramel und Vanille mit einem Hauch Zitrusfrucht

ECRU ARAMASA, 13%

96.-

Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, Leicht, frisch, Mandeln, Brauner Zucker, dezente bitternoten, Aprikose

YAMADANISHIKI KIMOTO JUNMAI, 13%

103.-

Reispolierrate: 55%, Präfektur Kyoto
Mildes, Umami, Holunderblüte, Zedernholz, feines samtiges Mundgefühl



酒 純米吟醸

Sake Junmai Ginjo	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
JUNMAI GINJO GINREI SUIGEI, 16% Reispolierrate: 50%, Präfektur Kochi Ausgewogenheit von Säure & Umami, Hauch von Zitrusfrucht	12.5	23.-		169.-
DENSHIN YUKI JUNMAI GINJO IPPONGI, 15.9% Reispolierrate: 55%, Präfektur Fukui, leicht & lieblich, trocken	13.-	24.-	86.-	172.-
HOJUN JUNMAI GINJO KAWATSURU, 16% Reispolierrate: 50%, Präfektur Kawaga, Schwer, reichhaltig, Noten von Umami	13.5	24.-	89.-	179.-
JIKON TOKUBETSU JUNMAI, 16% Reispolierrate: 60%, Präfektur Mie, Frisch, aromatisch, intensiv, Ingwer & süsse Melone			96.-	
CLASSIC KAMENOO SENKIN, 14% Reispolierrate: 60%, Präfektur Tochigi Holunder, Delikat und mineralisch, angenehme säure			97.-	

酒 純米大吟醸

Sake Junmai Daiginjo	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
MEIYO JUNMAI DAIGINJO SUISHIN, 16% Reispolierrate: 50%, Präfektur Hiroshima Glatter & weicher Sake mit Aromen von Cashew & Apfel	15.-	28.-		199.-
JUNMAI DAIGINJO HAKKAISAN, 15.5% Reispolierrate: 45%, Präfektur Niigata, geschmeidiger & milder Reisgeschmack	16.-	30.-	92.-	209.-
MODERN OMACHI, 15% Reispolierrate: 50%, Präfektur Tochigi, leichtes Aroma von kandierten Pfirsichen & Aprikosen, erfüllender Abgang			95.-	
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	2.1DL	7.2DL	1.8L
SHIRAKAWAGO JUNMAI NIGORI MIWA, 14.8% Reispolierrate: 70%, Präfektur Gifu, ungefiltert, sehr reichhaltig, cremig & süsslich	13.-	23.-		169.-



ドリンク

Drinks

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	
YUZU NEGRONI	15.-
House Negroni mit Yuzu – jap. Zitrusfrucht	
HOUSE PALOMA	15.-
Tequila, Grapefruit, Limette, Wasabi-Salz	
LONDON MULE	15.-
Brick Organic Gin, Limette, Zucker, hausgemachtes Ginger beer	

チューハイ

Highball

LEMON CHU-HI	12.-
Shōchū – jap. Schnaps, Zitronensaft, Soda	
OOLONG-HI / MUGI-HI	11.-
Shōchū – jap. Schnaps, Oolong- oder Gersten 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.-



ウィスキー

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 Sel

+ 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, Frühlingszwiebeln, Seetang & Tofu

AUF ANFRAGE



一品料理

IPPINRYOURI

Ippinryouri sind wie Tapas, welche in Japan zusammen mit Sake genossen werden. Meistens bestellt man verschiedene Gerichte gleichzeitig und teilt sie. Lass dich von uns beraten, wir finden den passenden Drink oder Sake zu deiner Wahl!



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, Zucchini &
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
Marinarde, mit japanischer Kewpie Mayonnaise

一品料理



サ ラ ダ

ポテトサラダ

POTATO SARADA

Japanischer Kartoffelsalat mit
Gurken & Karotten

9.-

キャベツサラダ

KYABETSU SARADA

Kabis Salat mit japanischer Salatsauce

7.50

SARADA

Wir servieren dir unsere
Salate mit unseren hausge-
machten Dressings.
Lass dich überraschen!



PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.





カレールाइズ

KAREERAISU

Die japanische Currysauce ist eine dunkle, würzige, sämige Sauce. Dazu kannst du aus verschiedenen Toppings auswählen. In Japan wird die Currysauce mit Schweineschmalz zubereitet. Unsere ist vegan.

カツカレー

KATSUKAREE

27.-

Reis, Currysauce mit Zwiebeln, frittiertes Schweineschnitzel mit knuspriger Panko

チキンカツカレー

CHICKEN KATSUKAREE

28.-

Reis, Currysauce mit Zwiebeln, frittiertes Pouletschnitzel mit knuspriger Panko

豆腐カツカレー

TOFU KATSUKAREE

25.-

Reis, Currysauce mit Zwiebeln, frittiertes Tofuschnitzel mit knuspriger Panko





牛丼

GYUDON

24.-

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

丼

カツ丼

KATSUDON

26.-

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

物

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 bedeutet Reis
mit Topping – ein Gericht,
serviert in einer Schale mit
weißem japanischen Reis und
einem Topping deiner Wahl.



丼

ちらし丼

CHIRASHI DON

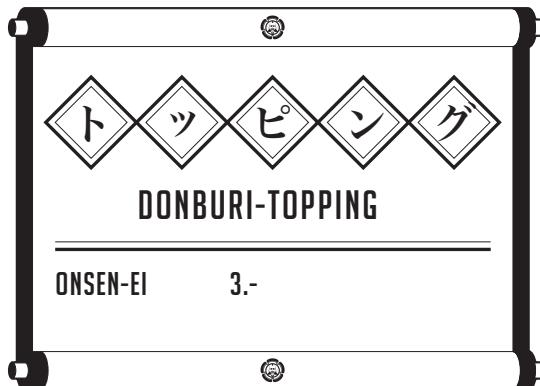
32.-

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

AUF ANFRAGE



物





野菜カレーうどん

YASAI KAREE UDON

23.-

Würzige japanische Currysuppe mit Fisch- oder 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

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 und werden schon seit über tausend Jahren in Japan hergestellt. Der ausgerollte Teig wird speziell gefaltet und 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			
RINDFLEISCH	9.-	NORI	2.-
TOFU-KATSU	6.-	SEETANG	2.5
FRITTIERTER TOFU	6.-	INGWER	2.5
MENMA	2.5	EI	3.-
SOJASPROSSEN	2.5	ONSEN-EI	3.-
SPINAT	2.5	NUDELN	6.-



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.-



醤油ラーメン

SHOYU RAMEN

25.-

Shoyu-Basis, Ramennudeln, Tori-Chashu –
Poulet-Scheiben, Negi – Frühlingszwiebeln,
Spinat, Tamago – gekochte Eihälfte

豚骨ラーメン

TONKOTSU-RAMEN

26.-

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

拉

麵

RAMEN-NUDELN

Ramen-Nudeln bestehen aus Weizenmehl, Salz und Wasser. Sie sind dünner, fester und dunkler als Udon und werden in einer reichhaltigen, herzhaften Brühe mit viel Umami serviert. Unsere Ramen-Nudeln sind komplett vegan.



拉

麺

担々麺

TANTANMEN

26.5

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

Wähle zwischen: siehe unten

ベジ担々麺

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



Kindermenüs sind ausschliesslich für Kinder bis und mit 12 Jahre.

海姫うどん

MIKA UDON

12.-

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

チキンライス

KARAAGE-KIDS

12.-

Frittierte Hühnchenstücke mit Onigiri.
Die japanisch luxuriöse Chicken-Nuggets Variante

餃子ライス

GYOZA-KIDS

12.-

3 gebratene Teigtaschen mit Onigiri.

- 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	18%	1DL	15.-
Pflaumenwein			
HEIWA SHUZO YUZUSHU	7.5%	1DL	14.5
Yuzuwein			
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

Traditionelle japanische Desserts sind leicht süß und werden oft nur mit Azukibohnen gesüßt. Mochi besteht aus gedämpftem Klebreis, der zu einer weichen, elastischen Paste verarbeitet wird – ein zarter und köstlicher Genuss.



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

Jahrgangsänderungen bei allen Weinen vorbehalten.

FLEISCHDEKLARATION

Rindfleisch CH / Schweinefleisch CH / Poulet CH

Crevetten VN, MSC, Zucht / Sepia PT / Lachs, SCT, Label Rouge, Zucht