

# ABENDKARTE



## VORSPEISEN

**EDAMAME 6**

**TOFU SALAT 12**

gemischter grüner Salat mit frittiertem Tofu

**DAIKON SALAT 11**

Rettichsalat an einem Sesam Dressing

**TAKOSU 16**

Wakamesalat an einer süsslichen Essigsauce  
mit Pulpo

**HAMACHI CARPACCIO 19**

dünn geschnittener Hiramasa Kingfish an  
Ponsu

**JAPANISCHE AUBERGINE 16**

warme Aubergine mit geschälten Tomaten  
und Bonitoflocken

**RINDSTATAR 24**

an einer würzig-pfeffrigen Sauce

**RINDSTATAKI 22**

kurz angebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln  
und geschälten Tomaten an Ponsu

**GYOZA 13**

fünf Stück hausgemachte japanische  
Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch

**SASHIMI MIX 25**

je drei Stück frischer Lachs, Thunfisch,  
Kingfish und Garnelen

## FISCH

**SASHIMI MIX 42**

je fünf Stück frischer Lachs, Thunfisch,  
Kingfish und Garnelen mit Reis und  
Misosuppe

**ABURI SHAKE 32**

flambierter Lachs mit Zwiebeln und Ikura an  
Ponsu mit Reis und Miso Suppe

**HAMACHI CARPACCIO 32**

dünn geschnittener Hiramasa Kingfish an  
Ponsu mit Reis und Miso Suppe

**SHAKE TERIYAKI 33**

gebratener Lachs an Teriyakisauce auf  
Wokgemüse mit Reis und Miso Suppe

**EBI TEMPURA 32**

sechs grosse Garnelen und Monatsgemüse in  
Teigmantel mit Reis, Miso Suppe und  
Ten Tsuyu Sauce

**EBI TEMPURA UDON 30**

drei grosse Garnelen und Monatsgemüse in  
Teigmantel serviert auf einer heissen Udon-  
Nudelsuppe mit Goma Salat

え  
ど  
ま  
え  
鮨

## FLEISCH

### TORI KARAAGE 32

knusprig frittierte Pouletstückchen mit Reis und Misosuppe

### JAPANISCHES CURRY 32

zart gekochtes Rindfleisch und Gemüse in einer würzig-fruchtigen Currysauce mit Reis und Misosuppe

### RINDSTATAKI 33

kurz angebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Tomaten an Ponsu mit Reis und Misosuppe

### KORO KORO STEAK 35

Rindsfleischwürfel an Yakinikusauce auf Wokgemüse mit Reis und Misosuppe

### GYOZA 28

zehn Stück hausgemachte japanische Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, mit Reis und Misosuppe

### CHICKEN KATSU 34

knusprig frittiertes Pouletschnitzel mit Spitzkabissalat an Goma Dressing mit Reis und Misosuppe

### CHICKEN KATSU CURRY 36

würziges Curry mit einer fruchtigen Note serviert mit knusprig frittiertem Pouletschnitzel und Reis und Misosuppe

### TONKATSU 32

knusprig frittiertes Schweinsschnitzel mit Spitzkabissalat an Goma Dressing mit Reis und Misosuppe  
*Wildschwein +2*

### TONKATSU CURRY 34

würziges Curry mit einer fruchtigen Note serviert mit knusprig frittiertem Schweinsschnitzel, Reis und Misosuppe



## VEGI

### JAPANISCHES CURRY 28

gedämpfte japanische Aubergine und gekochtes Gemüse in einer würzig-fruchtigen Currysauce mit Reis und Misosuppe

### YASAI KUSHIKATSU 30

knusprig frittiertes Monatsgemüse an Spiesschen mit einer würzigen Sauce und Spitzkabissalat mit Reis und Misosuppe

### YASAI TEMPURA 29

Monatsgemüse im Teigmantel mit Reis, Misosuppe und Ten Tsuyu Sauce

### YASAI TEMPURA UDON 26

Monatsgemüse im Teigmantel serviert auf einer heissen Udon-Nudelsuppe mit Goma Salat

え  
ど  
ま  
え  
鮨

## DESSERT

### FASNACHTSCHÜECHLI 10

frittiert, an Matcha und Puderzucker

### HAUSGEMACHTER CHEESECAKE 9

saisonaler Geschmack

### GLACÉ 6

Grüntee  
schwarzer Sesam  
weisser Sesam

### SORBET 6

Yuzu  
Umeshu (Pflaume)  
Ingwer Zitrone