

BUBBLES

	10cl	75cl
BRICE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	17	99
BRICE CHAMPAGNE ROSÉ BRUT	18	104

APERO & DRINKS

YUZU SPRITZ alkoholfrei möglich Yuzu, Prosecco, Sake	13
SAKE SOUR Sake, Rosensirup, Zitrone, Aquafaba	14
FUMING FUJI Nikka Whiskey, Johnnie Walker Red Label, Passionsfrucht, Zitrone	15
GEISHA Roku Gin, Cointreau, Kalamansi, Aquafaba	15

GIN (4cl) & TONIC

ROKU Aromen: Kirschblüte, grüner Tee, Yuzu, Pfeffer	16
HANAMI Aromen: Kirschblüte, Kräuter, Zitrus	19
KI NO TEA Aromen: Grüner Tee, Zitrus, Pinie	20

JAPANISCHES BIER

	33cl
KIRIN BREWERY KIRIN ICHIBAN LAGER	8
KIUCHI BREWERY HITACHINO WHITE ALE	8
KIUCHI BREWERY HITACHINO RED ALE	9

SAKE

	10cl	72cl
SUPPAI UMSEHU HEIWA	14	85
JUNMAI DAIGINJO 39	16	92

 vegetarisch  vegan möglich

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

TSUMETAI (KALTE GERICHTE)

 EDAMAME Knoblauch, Chili und Ingwer	8
 BABY SPINAT SALAT Sesam Dressing, Cashew und rote Zwiebeln	11
WOLFSBARSCH CEVICHE Gurke, Kokosmilch und Dashi	20
TAKO WASO KARUPATCHO Oktopuscarpaccio, Yuzu Vinaigrette und Frühlingszwiebeln	21
RINDS TATAKI Kurzgebratenes Rindsentecôte, Ponzu, Sesam und Eschalotten	22

SUSHI & CO

HOSOMAKI SUSHI	
 mit Gurke 8 Stk.	9
mit Thunfisch 8 Stk.	15
mit Gurke 4 Stk. + Thunfisch 4 Stk.	14
  FUTOMAKI Gurke, Avocado und Bierrettich 4 Stk. 8 Stk.	12 19
URAMAKI INSIDE-OUT knusprige Crevette, Swiss Alpine Lachs, und Avocado 4 Stk. 8 Stk.	19 32
NIGIRI Swiss Alpine Lachs 4 Stk.	15
Thunfisch 4 Stk.	18
SASHIMI Swiss Alpine Lachs 4 Stk.	12
Thunfisch 4 Stk.	17
SUSHI DEAL Uramaki 4 Stk. Futomaki 4 Stk. Hosomaki Thunfisch 4 Stk.	31

ATATAKAI (WARME GERICHTE)

 MISOSHIRU warme Misosuppe, Shii-take und Kame (Seealge)	13
 NASU DENGAKU geflämmte Miso-Aubergine, Kohlrabi und Kräutersalat	17
TRÜFFELRAMEN Nudeln, japanisches Ei und Shiitake	21
GYOZA mit Fleisch (Rind) 5 Stk.	18
 mit Gemüse 5 Stk.	15
YAKITORI SPIESSE 2 Stk. Pouletoberschenkel, Frühlingszwiebel, geschmorter Kräuterseitling	25 19
TARA SAIKYOZUKE in Miso marinierter Kabeljau, gedämpfter Reis, Shiso und Zitronengras	23
HAKATA BUN gedämpfte Bao Buns mit glasiertem Schweinebauch, gepickelte Zwiebeln und Mango-Salsa	21
BUTTERMILK FRIED CHICKEN BURGER hausgemachtes Ingwer-Ketchup, Coleslaw Salat im Brioche Bun	26
 BEILAGEN japanischer Gurkensalat gedämpfter Reis	5

DEZA-TO (SÜSSE GERICHTE)

MOCHI saisonale Auswahl	7
COUPE IZAKAYA Sesam, Bananen-Misoglace und Yuzu	9

IZAKAYA:

«HIER TREFFEN WIR UNS, IN GRUPPEN ODER ALLEIN,
SPONTAN ODER GEPLANT, DURSTIG UND MIT KLEINEM ODER
GROSSEM HUNGER. WIR ENTSPANNEN UNS, GENIESSEN,
LASSEN DIE ZEIT VERGEHEN, BEOBACHTEN UND UNTERHALTEN UNS.
ES WIRD GEBRATEN, FRITTIERT, FILETIERT UND GEROLLT.
DER STIL IST JAPANISCH, DIE IDEEN AUS DER GANZEN WELT.»

EASY JAPANESE EATERY

OFFENE WEISS- UND ROSÉWEINE

	10cl
CASINO SCHÄSSU	7
Weingut Krebs und Steiner, Schernelz, Schweiz	
CHARDONNAY, MACON VILLAGES	8
Domaine Paquet, Burgund, Frankreich	
ROERO ARNEIS	9
Azienda Agricola Vietti, Piemont, Italien	
SAUVIGNON BLANC	9
Mirjan Simcic, Brda, Slowenien	
OEIL DE PERDRIX	8
Maison Carrée, Neuchâtel, Schweiz	

SOFTS

	25cl	50cl
YUZU EISTEE	5	7
CASINO EISTEE	5	7
	20cl	
PINK GRAPEFRUIT SODA	8	

TEE

	Tasse	Kanne
SENCHA YAMATO TEE	4.50	9
GEN MAI BANCHA TEE		9

WHISKEY

	2cl	4cl
NIKKA FROM THE BARREL	8	16
THE CHITA	9	18
MIYAGIKYO SINGLE MALT	22	44
HAKUSHU	28	56

IZAKAYA