

## BUBBLES

	10cl	75cl
<b>BARBICHON CHAMPAGNE</b> BLANC DE NOIRS	<b>16</b>	<b>96</b>
<b>KELLER AM SEE</b> VOLLMONDPIRAT	<b>11</b>	<b>69</b>

## APERÓ & DRINKS

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

## GIN (4cl) & TONIC

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

## JAPANISCHES BIER

	33cl
<b>KIRIN BREWERY</b> KIRIN ICHIBAN LAGER	<b>8</b>
<b>KIUCHI BREWERY</b> HITACHINO WHITE ALE	<b>8</b>
<b>KIUCHI BREWERY</b> HITACHINO RED ALE	<b>9</b>



## SAKE

	10cl	72cl
<b>JUNMAI TOKO</b>	<b>12</b>	<b>70</b>
Aromen: Birne, frischfruchtig, elegant		
<b>SUPPAI</b> UMSEHU HEIWA	<b>14</b>	<b>85</b>
Aromen: reife Pflaumen, saftig, lebendig		

## TSUMETA! (KALTE GERICHTE)

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

## SUSHI & CO

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

## ATATAKAI (WARME GERICHTE)

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

 <b>BEILAGEN</b>	<b>5</b>
japanischer Gurkensalat gedämpfter Reis	

## DEZA-TO (SÜSSE GERICHTE)

<b>MOCHI</b>	<b>7</b>
saisonale Auswahl	
<b>COUPE IZAKAYA</b>	<b>9</b>
Sesam, Bananen-Misoglace und Yuzu	

 vegetarisch  vegan möglich

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## 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, BEOBSACHTEN 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
<b>CASINO SCHÄSSU</b> Weingut Krebs und Steiner, Schernelz, Schweiz	7
<b>WEISSBURGUNDER</b> Wegelin, Malans, Schweiz	11
<b>ALBARIÑO</b> Albamar, Rias Baixas, Spanien	9
<b>RIESLING MINERAL</b> Emrich Schönleber, Pfalz, Deutschland	8
<b>ROSADO</b> Sierra de Toloño, Rioja, Spanien	8

## SOFTS

	20cl	25cl	50cl
<b>YUZU EISTEE</b>		5	7
<b>CASINO EISTEE</b>		5	7
<b>PINK GRAPEFRUIT SODA</b>	8		

## TEE

	Tasse	Kanne
<b>SENCHA YAMATO TEE</b>	5	9
<b>GEN MAI BANCHA TEE</b>		9

## WHISKEY

	2cl	4cl
<b>NIKKA FROM THE BARREL</b> Aromen: kräftig, würzig, komplex	8	16
<b>THE CHITA</b> Aromen: sanft, floral, elegant	9	18
<b>MIYAGIKYO SINGLE MALT</b> Aromen: cremig, weich	22	44
<b>HAKUSHU</b> Aromen: rauchig, intensiv	28	56

D Y D K D I