

BUBBLES

	10cl	75cl
BARBICHON CHAMPAGNE Blanc de Noirs	16	96
JOSÉ MICHEL & FILS CHAMPAGNE Prémices Rosé	18	108

APERO & DRINKS

YUZU SPRITZ alkoholfrei möglich Yuzu, Prosecco	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
JUNMAI Issei Senkin Aromen: Melone, weich, harmonisch	14	84
JUNMAI Toko Kojima Sohonten Aromen: Birne, frischfruchtig, elegant	12	70

TSUMETAI (KALTE GERICHTE)

 EDAMAME Nussbutter, Fleur de Sel	8
--	----------

 SHISHITO grillierte grüne Paprika mit Misodip	11
---	-----------

HAMACHI-CEVICHE Passionsfrucht, Ajo Amarillo und rote Zwiebel	21
---	-----------

THUNFISCH TATAKI Sesam, Ponzu und Frühlingszwiebeln	25
---	-----------

SUSHI & CO

HOSOMAKI SUSHI	
 mit Gurke 8 Stk.	9
mit Swiss Alpina Lachs 8 Stk.	13
mit Gurke 4 Stk. + Swiss Alpina Lachs 4 Stk.	14

 FUTOMAKI Gurke, Avocado und Bierrettich 4 Stk. 8 Stk.	12 19
---	--------------

URAMAKI THUNFISCH knusprige Crevette, Thunfisch und Avocado 4 Stk. 8 Stk.	19 33
---	--------------

URAMAKI SWISS ALPINA LACHS Avocado, Sesam und Tobiko Kaviar 4 Stk. 8 Stk.	18 32
---	--------------

NIGIRI Swiss Alpina Lachs 4 Stk.	15
Thunfisch 4 Stk.	18

SASHIMI Swiss Alpina Lachs 4 Stk.	12
Thunfisch 4 Stk.	17

SUSHI DEAL Uramaki Thunfisch 4 Stk. Futomaki 4 Stk. Hosomaki Swiss Alpina Lachs 4 Stk.	31
--	-----------

 IZAKAYA BOWL Sushireis, Swiss Alpina Lachs, Edamame und Avocado	28
---	-----------

ATATAKAI (WARME GERICHTE)

 MISO AUBERGINE Shiso, Sesam und Miso-Mayonnaise	17
---	-----------

 TEMPURA GEMÜSE Süsskartoffel, Karotte, Mais und pikante Mayonnaise	18
--	-----------

MISO SESAM RAMEN knuspriger Tofu, japanisches Ei, Nudeln und Shiitake	21
---	-----------

GYOZA mit Fleisch (Schwein) 5 Stk.	18
 mit Gemüse 5 Stk.	15

TSUKENE CHICKEN BALLS 2 Stk. Yakitorisauce, Shichimi, Kabissalat und Frühlingszwiebeln	18
--	-----------

PULPO YAKITORI Wasabi-Yuzumayonnaise, Sesam und eingelegte Gurke	27
--	-----------

TARA SAIKYOZUKE in Miso marinierter Kabeljau, gedämpfter Reis, Shiso und Zitronengras	27
--	-----------

HIBACHI FLAT IRON Ponzusauce, Frühlingszwiebeln und Chili	27
---	-----------

BUTTERMILK FRIED CHICKEN BURGER hausgemachtes Ingwer-Ketchup, Coleslaw Salat im Brioche Bun	26
--	-----------

DEZA-TO (SÜSSE GERICHTE)

MOCHI saisonale Auswahl	7
-----------------------------------	----------

COUPE IZAKAYA Sesam, Bananen-Misoglace und Yuzu	9
---	----------

 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, 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 CHASSELAS	7
Weingut Krebs und Steiner, Schernelz, Schweiz	
RIESLING-SILVANER	9
Obrecht, Jenins, Schweiz	
CHARDONNAY SCHWEIGEN	10
Weingut Friedrich Becker, Pfalz, Deutschland	
LA ESCRIBANA PALOMINO	12
Luis Pérez, Cádiz, Spanien	
ROSADO TEMPRANILLO GARNACHA	8
Sierra de Toloño, Rioja, Spanien	

SOFTS

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

TEE

	Tasse	Kanne
SENCHA YAMATO TEE	5	9
GEN MAI BANCHÁ TEE		9

WHISKEY

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

IZAKAYA