

VORSPEISEN

EDAMAME (vegetarisch) ^M	<i>leicht gesalzene blanchierte junge Sojabohnen</i>	EUR 4,30
HOHRENZO-GOMA-AE ^{B/F/I/M}	<i>blanchierter Blattspinat mit Sesam-Dashi-Dressing</i>	EUR 4,50
SHAKE NANBAN ^{B/I/M}	<i>gebackene Lachsbauchfilets in Nanban-Essigmarinade</i>	EUR 5,60
AVOCADO GYOKAI-MORI ^{A/B/I/M}	<i>Avocadosalat mit roh-mariniertem Fisch</i>	EUR 7,20
SHAKE TATAKI ^{B/F/I/M}	<i>zart angegrillter Lachs mit hausgemachtem Ponzu</i>	EUR 8,30
MAGURO TATAKI ^{A/B/I/M}	<i>frisches Yellowfin-Thunfisch Tartar</i>	EUR 12,-
JIDORI YAKI ^{I/M}	<i>gegrilltes Freilandhähnchen mit Teriyaki Sauce</i>	EUR 7,90
HOTATE KUSHIYAKI ^{I/M}	<i>gegrillte Jakobsmuscheln in Shoyu-Butter</i>	EUR 11,40
NASU-NATTO AGE ^{B/I/M}	<i>gebackene Aubergine & Natto-Tofutasche in Dashi</i>	EUR 5,80
KAISOU SALADA ^{B/I/M}	<i>Blattsalat mit Wakame-Algen und Bonitoflocken</i>	EUR 5,70
HIYAYAKKO ^{B/M}	<i>frischer Seidentofu garniert mit Katsuboushi, Jungzwiebeln und frisch geriebenem Ingwer</i>	EUR 4,80
MISO SHIRU ^{B/M}	<i>traditionell japanische Misosuppe aus Katsudashi</i>	EUR 3,10

HAUSSPEZIALITAETEN

SASHIMI - GOSHU ^{B/I/N/M}	<i>Sashimi Selektion mit 5 Sorten</i>	EUR 26,-
TEMPURA MORIAWASE ^{C/I/M}	<i>handgebackenes Garnelen- & Gemüsetempura</i>	EUR 21,-
SAZANKA ^{B/C/M/N}	<i>Nigiri- & Makisushi mit 9 Sorten</i>	EUR 34,-
AJISAI ^{A/I/M} (vegetarisch)	<i>vegetarisches Nigiri- & Makisushi Assortement</i>	EUR 21,-
CHIRASHI SUSHI ^{A/B/C/I/M/N}	<i>roher Fisch & Meeresfrüchte auf Sushi-Reis</i>	EUR 24,-
UNA-JU ^{B/I/M}	<i>gegrillter japanischer Frischwasser-Aal mit Sansho Pfeffer auf Reis</i>	EUR 21,-
SABA-NO-BOU-SUSHI ^B	<i>traditionelles Makrelen-Sushi</i>	EUR 14,70
SABA SAIKYOYAKI ^{B/I/M}	<i>gegrillte Makrele in Saikyo-Miso mit jap. Senfkohl</i>	EUR 19,-
SHAKE no TERIYAKI ^{B/I/M}	<i>gegrillter norwegischer premium Lachs in Teriyaki-Sauce</i>	EUR 18,-
GYU STEAK ^{I/M}	<i>zartes Rinderfilet nach japanischer Art</i>	EUR 22,-
TOFU STEAK ^{I/M}	<i>frischer Seidentofu nach japanischer Art gegrillt</i>	EUR 17,-
...als Beilage zu unseren warmen Speisen		
REIS		EUR 1,60

NUDELGERICHTE

SOBA ^I (Buchweizennudel) oder UDON ^I (Weizennudel) mit...

TORIMOMO ^M	<i>Freilandhähnchen</i>	EUR 13,-
KITSUNE ^M	<i>Tofu (Inari)</i>	EUR 11,-
WAKAME ^M	<i>Seetang</i>	EUR 8,30
TEMPURA ^{C/M}	<i>Garnelen & Gemüsetempura (wahlweise werden bei diesem Gericht die Nudeln in heisser Suppe oder kalt mit Dip serviert)</i>	EUR 19,-

SUSHI A LA CARTE

4 SEASONS SPEISEN

NIGIRISUSHI

TAMAGO ^A	Signature-Omelett	EUR 2.80
INARI ^M	Tofu-Tasche	EUR 2.60
ZUCCHINI ^I	Zucchini	EUR 2.70
ASPARAGUS ^I	Grüenspargel	EUR 2.80
SHIITAKE ^I	Shiitake-Pilz	EUR 3.30
AVOCADO	Avocado	EUR 2.60
TAKO ^N	Oktopus	EUR 3.40
SABA ^B	jap. Makrele	EUR 3.40
SHAKE ^B	norwegischer Lachs	EUR 3.60
EBI ^C	gekochte Garnele	EUR 3.40
MAGURO ^B	Yellowfin Thunfisch	EUR 3.90
HOTATEGAI ^N	jap. Jakobsmuschel	EUR 4.60
TAI ^B	Meerbrasse / Dorade Royal	EUR 4.20
SUZUKI ^B	Loup de Mer / Wolfsbarsch	EUR 4.20
UNAGI ^{B/I/M}	gegrillter jap. Frischwasser-Aal	EUR 4.80
IKURA ^B	gesalzene Lachsrogen	EUR 4.60
HAMACHI ^B	japanische Gelbschwanz-Makrele	EUR 5.60

... weitere saisonale Fischarten sowie Thunfisch in Toro-, Chutoro oder Ootoro-Qualität auf Anfrage bzw. je nach Verfügbarkeit

MAKISUSHI

KAPPA	Gurke	EUR 2.80
OSINKO	ingelegter Rettich	EUR 2.80
TAMAGO ^A	Omelett	EUR 3,20
KANPYO ^{I/M}	Flaschenkürbis	EUR 3,10
AVOCADO	Avocado	EUR 3.50
SHAKE ^B	norwegischer Lachs	EUR 4.40
TEKKA ^B	Yellowfin-Thunfisch	EUR 5.40
EBI TEM ^{C/I}	Tempura Garnele	EUR 5.90
UNAGI ^{B/I/M}	japanischer Grillaal	EUR 5.80
TSUNA ^{A/B/L}	gekochter Thunfisch	EUR 3.50
UMEKYU	Gurke & gesalzene Pflaume	EUR 4.20
NEGITORO ^B	Thunfisch-Tartar mit Schnittlauch	EUR 6.70

CALIFORNIA ROLL ^{A/B/C}	“Das Original-Rezept“ kanadische Schneekrabbe, Avocado & jap. Mayonnaise inside-out gerollt mit Tobikko Rogen	8stk EUR 7.60
SHAKE-AVO-MAYO ^{A/B/F}	roher Lachs, Avocado & jap. Mayonnaise inside-out gerollt mit geröstetem Sesam	8stk EUR 6.90
FUTOMAKI ^{A/B/I/M}	Shiitake, Omelett, Kanpyo, Sakura Denbu, Spinat, Gurke & jap. Grillaal	4stk EUR 6.80

Sollten Sie von Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, bitten wir Sie unser Personal darauf aufmerksam zu machen.

ALLERGENVERZEICHNIS:

(gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV (EU) Nr. 1169/2011)

A) Ei / B) Fisch / C) Krebstiere / D) Milch / E) Sellerie / F) Sesam / G) Schwefeldioxid und Sulphite / H) Erdnüsse / I) Gluten / J) Lupine / K) Schalenfrüchte / L) Senfsamen / M) Sojabohnen / N) Weichtiere