

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 12,80
SHAKE TATAKI ^{B/F/I/M}	<i>zart angegrillter Lachs mit hausgemachtem Ponzu</i>	EUR 8,30
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,-

SUSHI SETS

AJISAI (vegetarisch) ^{A/I/M}	<i>vegetarisches Nigiri- & Makisushi Assortement</i>	EUR 21,-
HAGI ^B	<i>Nigiri- & Makisushi mit 5 Sorten</i>	EUR 19,-
KIKYO ^{B/M}	<i>Nigiri- & Makisushi mit 7 Sorten</i>	EUR 26,-
SAZANKA ^{B/C/M/N}	<i>Nigiri- & Makisushi mit 9 Sorten</i>	EUR 34,-
HOSOMAKI SET ^B	<i>Assortement aus Thunfisch-, Lachs-, Avocado- und Gurkenmaki</i>	EUR 14,-
URAMAKI SET ^{A/B/C}	<i>Assortement aus California Rolls und Lachs-Avocado Maki</i>	EUR 12,80

SUSHI A LA CARTE

NIGIRISUSHI

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

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

MAKISUSHI

KAPPA	<i>Gurke</i>	EUR 2.80
OSINKO	<i>eingelegter Rettich</i>	EUR 2.80
TAMAGO ^A	<i>Omelett</i>	EUR 3,20
KANPYO ^{I/M}	<i>Flaschenkürbis</i>	EUR 3,10
AVOCADO	<i>Avocado</i>	EUR 3.50
SHAKE ^B	<i>norwegischer Lachs</i>	EUR 4.40
TEKKA ^B	<i>Yellowfin-Thunfisch</i>	EUR 5.40
EBI TEM ^{C/I}	<i>Tempura Garnele</i>	EUR 5.90
UNAGI ^{B/I/M}	<i>japanischer Grillaal</i>	EUR 5.80
TSUNA ^{A/B/L}	<i>gekochter Thunfisch</i>	EUR 3.50
UMEKYU	<i>Gurke & gesalzene Pflaume</i>	EUR 4.20
NEGITORO ^B	<i>Thunfisch-Tartar mit Schnittlauch</i>	EUR 6.70
CALIFORNIA ROLL ^{A/B/C} "Das Original-Rezept"		
	<i>kanadische Schneekrabbe, Avocado & jap. Mayonnaise</i>	
	<i>inside-out gerollt mit Tobikko Rogen</i>	8stk EUR 7.60
SHAKE-AVO-MAYO ^{A/B/F}		
	<i>roher Lachs, Avocado & jap. Mayonnaise</i>	
	<i>inside-out gerollt mit geröstetem Sesam</i>	8stk EUR 6.90
FUTOMAKI ^{A/B/I/M}		
	<i>Shiitake, Omelett, Kanpyo, Sakura Denbu,</i>	
	<i>Spinat, Gurke & jap. Grillaal</i>	4stk EUR 6.80

GRILLGERICHTE

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 Lachs in Teriyaki-Sauce</i>	EUR 18,-
...als Beilage zu unseren warmen Speisen		
REIS		EUR 1,60

TEMPURA

TEMPURA MORIAWASE ^{C/I/M}	<i>handgebackenes Garnelen- & Gemüsetempura</i>	EUR 21,-
EBI no TEMPURA ^{I/M}	<i>handgebackenes Garnelentempura</i>	EUR 22,-
YASAI no TEMPURA ^{I/M}	<i>handgebackenes Gemüsetempura</i>	EUR 12,80

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</i>	EUR 19,-
	<i>(wahlweise werden bei diesem Gericht die Nudeln in heisser Suppe oder kalt mit Dip serviert)</i>	

DESSERTS

MATCHA EIS ^{A/D}	<i>Gruentee Speiseeis aus eigener Herstellung</i>	EUR 3,60
KUROGOMA EIS ^{A/D/F}	<i>Schwarzes Sesam-Speiseeis aus eigener Herstellung</i>	EUR 3,60
UJI KINTOKI ^{A/D}	<i>MATCHA EIS mit suessen Azuki-Bohnen</i>	EUR 4,10
SESAM PANNA COTTA ^{I/M}	<i>aus weissem Sesam mit Fruchtspiegel</i>	EUR 4,80
MATCHA PUDDING ^{I/M}	<i>aus Matcha-Gruentee</i>	EUR 5,20

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