

## Vorspeisen / Appetizers

Hausgemachte Frühlingsrollen vegetarisch (2 Stk.) 	9.50
<i>Home-made Vegetarian Spring Rolls (2 pcs)</i>	
Kaarage Poulet <i>Crispy japanese fried chicken</i>	14.50
Yaki Tori (2 Stk.) <i>Chicken sticks served with homemade sauce</i>	11.50
Rindfleisch-Satay-Spiess an Erdnusssauce (4 Stk.)	19.50
<i>Beef-Satay-sticks served with peanut sauce</i>	
Knusprige Crevettenrollen (4 Stk.) <i>Crispy shrimp-rolls (4 pcs)</i>	15.50
Gyoza - Hausgemachte Japanische Ravioli	13.50
gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse (5 Stk.) <i>Japanese ravioli with pork and vegetable filling (5pcs)</i>	
Gyu No Tataki, Oroshi-Ponzu <i>Mariniertes Rindsentrecôte</i>	24.50
<i>Roasted Beef Chef Style</i>	
«SAYORI SPECIAL» ab 2 Personen	pro Person 19.50
Gemischte Vorspeisen mit 5 Variationen <i>Mixed Appetizers with 5 selections (for 2 persons)</i>	

## Salate / Salads

Thunfisch Tataki Salat	19.50
<i>Thuna-Tataki salad</i>	
Tori No Salat <i>Pouletsalat</i>	16.50
<i>Japanese chicken salad</i>	
Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Crevetten und frischen Kräutern 	19.50
<i>Salad with bean vermicelli, minced chicken and shrimp</i>	
Papayasalat mit langen Bohnen, Chili, Tomaten  	18.50
<i>Papaya salad with long beans, chili, tomatos</i>	

---

Unser Küchenchef Herr Ogawa empfiehlt

### DEGUSTATIONS MENU ab 2 Personen

1. Gemischte Vorspeisen Variation  
(Frühlingsrollen, Japanische Ravioli, Pouletspiessli,  
knusprige Crevettenrollen, Papaya-Salat)
2. Teriyaki Rinds-Entrecôte auf heisser Platte serviert  
Thai Rotcurry mit Pouletfleisch  
Gebratenes saisonales Wok-Gemüse
3. Grüntee-Eisparfait mit roter Mungobohnenpaste

3-Gang-Menu pro Person 69.00



## Suppen / Soups

Miso Suppe 	9.50
<i>Japanese soup</i>	
Tom Ka - Kokosnusssuppe mit Lemongrass und Poulet  *	23.50
<i>Tom Ka coconut soup with lemongras and chicken, mushroom, coriander, chili</i>	
1/2 Portion (nur als Vorspeise)	13.50
Tom Yam Suppe mit Crevetten   *	25.50
<i>Sauer-scharfe Crevettensuppe mit Chili, Pilzen, Zitronengras und Koriander</i>	
<i>Hot&amp;Sour shrimp soup with chili, mushroom, lemongrass &amp; coriander</i>	
1/2 Portion (nur als Vorspeise)	15.50

## Hausgemachte Dim Sum / Home made Dumplings

Gedämpfte Siu-Mai mit Rindfleisch (4 Stk.)	14.50
<i>Steamed dumplings with beef (4 pcs)</i>	
Gedämpfte Siu-Mai mit Crevetten & Schweinefleisch (4 Stk.)	14.50
<i>Steamed dumplings with shrimp &amp; pork (4 pcs)</i>	
Gedämpfte Har-Gao mit Crevetten (6 Stk.)	16.50
<i>Steamed dumplings with shrimp (6 pcs)</i>	
Dampfbrot mit Schweinefleisch und Ingwer (4 Stk.)	14.50
<i>Steamed bun with pork and ginger (4 pcs)</i>	
Dim Sum Kombination (6 Stk.) ab 2 Personen	pro Person 18.50
<i>Mixed dumplings selection (6 pcs)</i>	

## Japanische Spezialitäten / Japanese Specials

### Tempura / Tempura

Gemüse-Mix Tempura 	25.00
<i>Vegetables-Mix Tempura served with tempura sauce</i>	
Crevetten Tempura	34.00
<i>Shrimps Tempura served with tempura sauce</i>	
Tempura Variation	39.00
<i>Tempura Selection with fish, shrimps and vegetables served with tempura sauce</i>	

### Bento Boxen / Bento Boxes

Yakiniku (Rindfleisch)	38.00
<i>Beef   Sushi &amp; Sashimi   Miso Soup   Vegetables   Rice   Mix Salad</i>	
Lachs Teriyaki	38.00
<i>Lachs-Teriyaki   Sushi &amp; Sashimi   beansprouts   Miso Soup   Rice   Mix Salad</i>	
Crevetten Tempura	38.00
<i>Crevetten Tempura   Sushi &amp; Sashimi   Miso Soup   Rice   Mix Salad</i>	

## Heisse Platte «Teriyaki-Art»

Rinds-Entrecôte (150g) 48.00

Rindsentrecôte auf Gusseisenplatte mit Sojasprossen, frischen Shiitake-Pilzen und Japanreis  
*Beef Entrecôte served in hot plat with beansprouts, fresh shiitake-mushroom and japanese rice*

Lachsfilet 32.00

Lachsfilet auf Gusseisenplatte mit Sojasprossen, frischen Shiitake-Pilzen und Japanreis  
*Salmon steak served in hot plat with beansprouts, fresh shiitake-mushroom and japanese rice*

Riesencrevetten 38.00

Riesencrevetten auf Gusseisenplatte mit Sojasprossen, frischen Shiitake-Pilzen und Japanreis  
*Scampi served in hot plat with beansprouts, fresh shiitake-mushroom and japanese rice*

Surf & Turf (Rindsfilet & Hummerschwanz) 58.00

Rindsfilet & Hummerschwanz auf Gusseisenplatte mit Sojasprossen, frischen Shiitake-Pilzen, Japanreis  
*Tenderloin Beef & Lobster tail served in hot plat with beansprouts, fresh mushroom and japanese rice*

---

## Geniessen Sie bei uns das traditionelle japanische Fondue ab 2 Personen

In der Mitte des Tisches wird die Eintopf-Pfanne platziert, so dass sich alle aus einem Topf bedienen können. Hauchdünnes Fleisch wird in einem Sud mit Gemüse, Shiitake und Tofu getaucht und anschliessend mit delikaten Saucen und japanischem Reis genossen.



### SUKIYAKI FONDUE

Rinds-Entrecôte, Tofu, Glasnudeln, Shiitakepilze, Lauch, Gemüse

### YOSENABE FONDUE

Pouletfleisch, Tagesfisch, Tofu, Glasnudeln, Shiitakepilze, Lauch, Gemüse

Fondue pro Person 49.00

Fondue Vegetarisch  pro Person 39.00

---

## Nudel- und Reisgerichte/Noodles and Rice Dishes

Yaki-Udon Nudeln mit Poulet und frischem Gemüse \* 28.00

*Fried Japanese Udon Noodles with chicken and fresh vegetables*

Pad Thai Kung  \* 32.00

Gebratene schmale Reissnudeln mit Crevetten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Tamarindensauce  
*Fried small rice noodles, soybean sprouts, spring onion, tamarind sauce*

Gebratener Reis mit Krabbenfleisch und saisonalem Gemüse \* 25.00

*Fried Rice crab meat and fresh seasonal vegetables*

# Asiatische Hausspezialitäten / Asian House Specials

## Currygerichte / Authentic Thai Curries

(Schärfegrad nach Ihrem individuellen Wunsch)

- Gaeng Phed Gai** 🌶️🌶️ 🌿\* 28.00  
Rotes Curry mit Poulet, Kokosmilch, Thaibohnen, Auberginen, Bambussprossen, Basilikum, Chili  
*Red Curry with chicken, coconut milk, Thai beans, eggplant, bamboo shoots, basil, chili*
- Gaeng Masman Nuea** 🌶️ 🌿\* 32.00  
Masman Rotcurry mit Rindfleisch, Kokosnussmilch, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Kernalnüssen  
*Masman Red Curry with Coconut Milk, Potatoes, Carrots, Onions and Peanuts*
- Seafood Eintopf «Pad Pong Gari»** 🌶️ 42.00  
Muscheln, Tintenfisch, Crevetten, Jakobsmuscheln mit gelbem Currypulver, Sellerie, Frühlingszwiebeln, serviert im Gusseisentopf  
*Seafood mix with Mussels, Squid, Shrimps, Scallops sauted with vegetables, served in Bowl*

## Hauptspeisen / Main Course

- Grillierte Peking-Ente mit Pan Cake** 39.00  
mit Pfannkuchen, Lauch, Gurken und spezieller Haussauce  
*Grilled crispy roasted Peking Duck served with pan cake*
- Grillierte Peking-Ente** 34.00  
*Grilled crispy roasted Peking Duck served with house sauce*
- «Szechuan» Rindfleisch** scharf gebraten mit verschiedenem Gemüse 🌶️ 🌿\* 32.00  
*Fried «Szechuan» beef with hot sauce and fresh vegetables*
- Sweet & Sour Poulet** mit frischem Gemüse, Gurken, Peperoni, Ananas, etc. 🌿\* 28.00  
*Sweet&Sour chicken with fresh vegetables, cucumber, peperoni, pineapple, etc.*
- Knuspriges Rindfleisch - Chef Style** 38.00  
*Crispy beef made by Chef's secret recipe*
- Pad Bai Krapau Gai** 🌶️ 🌿\* 28.00  
Gebratenes Poulet mit süßem Thai Basilikum, Bambussprossen, Thaibohnen, Chili  
*Fried Chicken with Thai sweet basil, bamboo shoots, Thai beans, chili*
- Pad Med Mamuang Gai** 🌶️ 🌿\* 28.00  
Gebratenes Pouletfleisch mit Kernalnüssen, Frühlingszwiebeln, Chili  
*Fried Beef with cashew nuts, springonion, Onion, Chili*
- Tod Ka Tiem Prik Thai Nuea** 🌿\* 32.00  
Gebratenes Rindfleisch mit saisonalem Gemüse an Knoblauchsauce und grünem Pfeffer  
*Fried beef with various vegetables with garlic sauce and green pepper*

## Beilagen / Sides Dishes

- Portion weisser Reis** 🌿 2.50  
*Plain White Rice*
- Portion gebratener Reis** 🌿 7.50  
*Fried Rice*