



Vorspeisen / Appetizers

Harumaki yasai (2 Stk.) 	9.50
<i>Home-made Vegetarian Spring Rolls (2 pcs)</i>	
Tori Kaarage	16.50
Frittiertes mariniertes Poulet mit Hausdip <i>Crispy japanese fried chicken</i>	
Gyoza - Japanische Ravioli	15.50
gefüllt mit Pouletfleisch und Gemüse <i>Japanese ravioli with chicken and vegetable filling</i>	
Gyu No Tataki	24.50
Rinds-Carpaccio nach Art des Hauses <i>Beef-Carpaccio Chef Style</i>	
Vorspeisen-Variation ab 2 Personen	pro Person 22.50
Gemischte Vorspeisen-Box mit 7 Variationen <i>Mixed Appetizers with 7 Selections</i>	

Salate und Suppen/ Salads & Soups

Thunfisch-Tatar mit Avocado und Mango	19.50
<i>Thuna-Tatar with avocado and mango</i>	
Tori No Salat Pouletsalat	15.50
<i>Japanese chicken salad</i>	
Miso Shiru Tofu-Algensuppe 	9.50
<i>Japanese soup</i>	

Unser Küchenchef empfiehlt:

OMAKASE Menu ab 2 Personen

1. Thunfisch-Tatar mit Avocado und Mango
2. Umi to Yama
Surf & Turf mit Rindsfilet, Jakobsmuschel und Crevetten
3. Chef Omakase Dessert

3-Gang-Menu pro Person 89.00



 Vegetarisch  Auf Wunsch vegetarisch möglich

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Heisse Platte «Teriyaki-Art»

Rinds-Entrecôte (150g)	48.00
<i>Rindsentrecôte auf Gusseissenplatte mit Sojasprossen, frische Shitake-Pilzen und Japanreis Beef Entrecôte served in Hot plat seried with beansprouts, fresh shitake-mushroom and japan rice</i>	
Lachsfilet	34.00
<i>Lachsfilet auf Gusseissenplatte mit Sojasprossen, frische Shitake-Pilzen und Japanreis Salmon steak served in Hot plat seried with beansprouts, fresh shitake-mushroom and japan rice</i>	
Riesencrevetten	38.00
<i>Riesencrevetten auf Gusseissenplatte mit Sojasprossen, frische Shitake-Pilzen und Japanreis Scampi served in Hot plat seried with beansprouts, fresh shitake-mushroom and japan rice</i>	
Surf & Turf (Rindsfilet, Jakobsmuschel & Crevetten)	56.00
<i>auf Gusseissenplatte mit Sojasprossen, frische Shitake-Pilzen und Reisr Tenderloin Beef & scallop and shrimp tail served in Hot plat seried with beansprouts, fresh mushroom and japan rice</i>	

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 (Rinds-Entrecôte)	38.00
<i>Beef Entrecôte Sushi & Sashimi Miso Soup Vegetables Rice Mix Salad</i>	
Lachs Teriyaki	36.00
<i>Lachs-Teriyaki Sushi & Sashimi beansprouts Miso Soup Rice Mix Salad</i>	
Crevetten Tempura	38.00
<i>Crevetten Tempura Sushi & Sashimi Miso Soup Rice Mix Salad</i>	
Torikatsu	34.00
<i>Panierte Pouletbrust Sushi & Sashimi Miso Soup Rice Mix Salad</i>	
Yasai Tofu Bento 	28.00
<i>Tofu / Vegi Sushi / Spring roll / Miso Soup / Rice / Mix Salad</i>	


FLEISCH UND FISCH HERKUNFT: Rind: Irland | Schwein: Schweiz | Poulet: Schweiz
Ente: Frankreich | Thunfisch: Philippinen | Hummer: Kanada | Lachs: Schottland
Kingfish: Australien | Jakobsmuscheln: USA | Riesencrevetten: Vietnam

 Vegetarisch * Auf Wunsch vegetarisch möglich

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Donburi / Reisgerichte

Tori Katsu Curry Don	29.00
Japanischer Curry / Paniertes Poulet / Japanreis	
Tori Teriyaki Don	29.00
Gebratenes Poulet nach Teriyaki-Art / Japanreis	
Shake Teriyaki Don	34.00
Gebratenes Lachsfilet nach Teriyaki-Art / Japanreis	
Tofu Teriyaki Don 	25.00
Gebratener Tofu nach Teriyaki-Art / Japanreis	

Men / Nudelgerichte

Yaki-Udon

Gebratene Udon-Nudeln mit Poulet und frischem Gemüse  oder Poulet
Fried Japanese Udon Noodles with chicken and fresh vegetables or chicken

Yaki Soba

Gebratene Yaki Soba Nudeln mit frischem Gemüse  oder Poulet
Fried yaki soba noodles with fresh vegetables or chicken

Gemüse	25.00
Poulet	29.00

Poké Bowl

Zuke Don	32.00
Roher Lachs und Thuna an Haussauce mariniert mit Japanreis	
Yasai Zuke Don 	25.00
Mit Avocado Edamame Oshinko Wakame Japanreis Haussauce	

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

 Vegetarisch * Auf Wunsch vegetarisch möglich

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Dessert

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Waldbeerensauce und Vanilleglace	12.50
Coupe Sayori Grüntee, Azukibohnen, Lychees und Rahm	13.50
Dorayaki Erdbeerrahm, Vanilleglace	12.50
Kleine Sorbetvariation Zitrone / Zwetschge / Apfel	10.50
Mocchi Trio Surprise	12.50
Coupe Nesselrode Vermicelle / Vanilleglace / Rahm / Merinques / Kirschen	12.50
Vermicelles mit Rahm , Merinques	9.50

Glacéaromen

Rahmglace Vanille, Karamell, Erdbeer, Grüntee, Schokolade	pro Kugel 5.00
Sorbet Zitrone, Apfel, Zwetschge, Yuzu	pro Kugel 5.00
Schlagrahm	1.50