Ramen gehören zu den wichtigsten Gerichten in der japanischen Esskultur. Unsere Ramen produzieren wir täglich mit Schweizer Bio Mehl im Kreis 3. Die Herstellung besorgt eine traditionelle japanische Ramen-Maschine und unser Handwerk. Wir verwenden vorwiegend biologische (Demeter & Bio-Knospe) und regionale Produkte und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

VORSPEISEN
おつまみ

Onigiri 御握り	Reisdreiecke mit Nori-Algenblatt und verschiedenen Füllungen: ▪ Masu -- Geräucherte Forelle mit Wasabi ▪ Kombu -- Algen mit Soya Sauce (v) ▪ Ume -- Japanische Salz-Pflaumen (v) ▪ Shake -- Grillierter Bio Lachs	6.50
Edamame 枝豆	Warme grüne Sojabohnen (v)	8.00
Kyabetsu Sarada キャベツサラダ	Kabissalat mit Miso-Dressing und schwarzem Sesam (v)	7.00
Hiyayakko 冷奴	Kalter Tofu mit Bonito Fischflocken, frischem Ingwer und Negi	8.00
Pirikara Moyashi ピリ辛もやし	Gekochte Sojasprossen mit Hackfleisch vom Rind und Schwein	8.00
Gyoza 餃子	Handgemachte gebratene Teigtaschen + Yasai - Gemüse mit Tofu (v) + Niku - Fleisch + Halb & halb gemischt	
	▪ 4 Stück	11.00
	▪ 6 Stück	15.00

RAMEN
ラーメン

Shio Ramen 塩	Klare, leichte Suppe Chashu, Ei, Wakame, Bambus, Negi und Narutomaki	22.00
Shoyu Ramen 醤油	Klare Suppe mit Soja Sauce Chashu, Nori, Ei, Bambus, Narutomaki und Negi	22.00
Miso Ramen 味噌	Suppe mit hell fermentiertem Miso Chashu, Bambus, Mais, Sojasprossen, Negi und Ei	24.00
	▪ Vegetarische Variante: Kombu-Algen-Suppe mit Bambus, Mais, Sojasprossen, Wakame, Negi und Ei	19.00
Tonkotsu Ramen 豚骨	Unsere cremige Brühe aus Schweineknochen (CH) - 15h geköchelt Chashu, Bambus, Wakame, Gari, Negi, Ei, schwarzer Sesam und Nori Es hat, solange es hat!	26.50
Tantanmen 担担麺	Scharfe Suppe auf Sesam- und Chilibasis Gebratenes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit Gari, Wakame, Negi und schwarzem Sesam	26.00
	▪ Vegetarische Variante: Gebratene Chili Auberginen, mit Gari, Wakame, Negi und schwarzem Sesam	24.50

FISCH
魚

Shake no Teriyaki 鮭の照り焼き	Grillierter Bio-Lachs mit Teriyaki Sauce, Kabissalat mit Miso-Dressing und Tsukemono	28.00

CURRIES
カレー

Wir stellen unsere Currymischung nach altem traditionellem Japanischem Rezept selber her - würzig im Geschmack mit leichter Schärfe.

Yasai Curry 野菜カレー Vegetarisch	Gemüse Curry mit Reis und Fukujinzuke	22.50
Beef Curry ビーフカレー	Curry mit geschmortem Rindfleisch, Reis und Fukujinzuke	25.00
Shake Curry 鮭カレー	Curry mit gebratenem Bio Lachs, Reis und Fukujinzuke	26.00

NUDELN
麺

Yaki Soba 焼きそば Vegetarisch	Gebratene Nudeln mit Karotten, Zwiebeln, Kabis, Sojasprossen und Nira	19.50

Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer