



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. Itadakimasu (En guete)!

## VORSPEISEN

### おつまみ

|  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>Onigiri</b><br>御握り                      | Reisdreiecke mit Nori-Algenblatt und verschiedenen Füllungen: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tuna mit Ingwer</li><li>▪ Kombu -- Algen mit Soya Sauce (vegan)</li><li>▪ Ume -- Japanische Salz-Pflaumen (vegan)</li><li>▪ Shake -- Grillierter Bio Lachs</li></ul> | 6.50           |
| <b>Edamame</b><br>枝豆<br>Vegan              | Warme grüne Sojabohnen   | 8.00           |
| <b>Kyabetsu Sarada</b><br>キャベツサラダ<br>Vegan | Kabissalat mit Miso-Dressing und schwarzem Sesam   | 7.00           |
| <b>Hiyayakko</b><br>冷奴                     | Kalter Tofu mit Bonito Fischflocken, frischem Ingwer und Negi  | 7.00           |
| <b>Pirikara Moyashi</b><br>ピリ辛もやし          | Gekochte Sojasprossen mit Hackfleisch vom Rind und Schwein   | 8.00           |
| <b>Gyoza</b><br>餃子                         | Handgemachte gebratene Teigtaschen<br>+ Yasai - Gemüse mit Tofu (vegan)<br>+ Niku - Fleisch<br>+ Halb & halb gemischt <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 4 Stück</li><li>▪ 6 Stück</li></ul>  | 11.00<br>15.00 |

## RAMEN

### ラーメン

|                             |   |                |
|-----------------------------|---|----------------|
| <b>Shio Ramen</b><br>塩      | Klare, leichte Suppe<br>Chashu, Ei, Wakame, Bambus, Negi und Narutomaki   | 19.50          |
| <b>Shoyu Ramen</b><br>醤油    | Klare Suppe mit Soja Sauce<br>Chashu, Nori, Ei, Bambus, Narutomaki und Negi   | 19.50          |
| <b>Miso Ramen</b><br>味噌     | Suppe mit hell fermentiertem Miso<br>Chashu, Bambus, Mais, Sojasprossen, Negi und Ei <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vegetarische Variante:<br/>Kombu-Algen-Suppe mit Bambus, Mais, Sojasprossen, Wakame, Negi und Ei</li></ul>   | 21.00<br>19.00 |
| <b>Tonkotsu Ramen</b><br>豚骨 | Cremige Brühe aus Schweineknöcheln (CH)<br>Chashu, Bambus, Wakame, Gari, Negi, Ei, schwarzer Sesam und Nori<br>Es hat, solange es hat!  | 24.50          |
| <b>Tantanmen</b><br>担担麺     | Scharfe Suppe auf Sesam- und Chilibasis<br>Gebratenes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit Gari, Wakame, Negi und schwarzem Sesam <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Vegetarische Variante:<br/>Gebratene Chili Auberginen, mit Gari, Wakame, Negi und schwarzem Sesam</li></ul> | 25.00<br>23.50 |

## FISCH

### 魚

|                                    |  |       |
|------------------------------------|--|-------|
| <b>Shake no Teriyaki</b><br>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.

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>Yasai Curry</b><br>野菜カレー<br>Vegetarisch | Gemüse Curry mit Reis und Fukujinzuke                   | 20.00 |
| <b>Beef Curry</b><br>ビーフカレー                | Curry mit geschmortem Rindfleisch, Reis und Fukujinzuke | 25.00 |
| <b>Shake Curry</b><br>鮭カレー                 | Curry mit gebratenem Bio Lachs, Reis und Fukujinzuke    | 26.00 |

## NUDELN

### 麺

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>Yaki Soba</b><br>焼きそば<br>Vegetarisch | Gebratene Nudeln mit Karotten, Zwiebeln, Kabis, Sojasprossen und Nira | 19.50 |
|---|---|-------|