

WEIN & SAKE



スパークリングワイン

Schaumwein

1DL / 7.5DL

MIO CLEAR SPARKLING SAKE - JP

10.- / 29.- (3DL)

Hyogo – erfrischend, fruchtig, ausgewogen

PROSECCO NUDO EXTRA DRY - IT

8.- 54.-

Colli del Soligo, Glera – grüner Apfel, diskrete Süsse, leicht herb

ROSATO NUDO EXTRA DRY - IT

8.5 59.-

Fasoli Gino, Corvina, Rondinella, Sangiovese – zärtliche rote Fruch, florale Noten, verspielt

PET NAT LAGO MIO - CH

69.-

Alain Schwarzenbach, Räuschling, Sauvignon Blanc – Zitrusnoten, grüner Apfel, Grapefruit

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE RÉSERVE - FR

89.-

Billecart-Salmon, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - frische Süsse, Apfel, Mandelgebäck

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE ROSÉ - FR

149.-

Billecart-Salmon, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - zarte Himbeere, Zitronen-Zeste, Wiesenblumen,

FLEURY CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIRS AOC BIO - FR

109.-

Fleury, Pinot Noir – Vanille, Apricot, Himbeere, herb & frisch

MAGNUM 209.-

白ワイン

Weiss

1DL / 7.5DL

VV RIESLING - DE

9.- 62.-

Van Volxem, Riesling – 2023, frisch, dezent, saftiger Pfirsich

CHARDONNAY - FR

12.- 79.-

David Moret, Chardonnay – 2023, Mirabellen, mineralisch, liebevoll

FENDANT AOC BIO - CH

74.-

Domaine de Beudon, Chasselas – 2008, reife, warme Frucht, nussig, buttrig

BISTROLOGIE VDF - FR

86.-

Domaine Les Vignes de l'Ange Vin, J.-P. Robinot, Chenin Blanc – 2020

Quitte, feiner kalk, kraftvolle Eleganz

CHABLIS GRAND CRU VALMUR AOC - FR

116.-

Guy Robin et Fils, Chardonnay – 2020, goldene Frucht, Zitrusfrische,

Harmonie von Mineralität, grosse Klänge



オレンジワイン

Orange

1DL 7.5DL

ORANGE ERDREICH - DE

11.- 69.-

Bianka & Daniel Schmitt, Muskateller, Scheureber – 2022, aromatisch, elegant, Pfirsich

BIANCO ANTICO VEJ 180 IGT BIO - IT

68.-

Podere Pradarolo, Malvasia – 2021, Litschi, Rosen, markante Tannine, Natur Pur

SANCERRE AUKSINIS MACÉRATION AOC BIO - FR

86.-

Domaine Sébastien Riffault, Sauvignon Blanc – 2018

Quitte, Honig, leicht raue Tannine, warme Töne

ロゼ

Rosé

1DL 7.5DL

L'HERBE FOLLE - FR

8.- 54.-

Duras, Braucole – 2022

frisch, Waldbeeren, Aromen von süßen Gewürzen

A TABLE!! VDF BIO - FR

59.-

Mas del Périé, Malbec, Tannat – 2024

soft, rote saftige Frucht, kalkig-erdige herbe Mineralität

DIDO „LA SOLUCIÓ ROSA“ BIO - SP

68.-

Venus la Universal, Garnacha Negra, Macabeo, Garnacha Blanca, Cariñena, Syrah –

2022, Erdbeere, Hauch Unterholz, sanfte Tannine

SUSUCARU ROSATO IGP BIO - IT

72.-

Frank Cornelissen, Alicante, Minella Bianco, Uva Francesca – 2021

Johannisbeere, Pfirsich, leicht Erdig



赤ワイン

Rot

10L 7.50L

LUMIÈRES - FR

8.5 59.-

Olivier Rivière, Merlot – 2024, rote Beeren, floral, elegant

LA SOCIAL - SP

10.- 69.-

Telmo Rodriguez, Tempranillo – 2023, mineralisch, dunkle Noten, Tannin

SUPERGLITZER BIO - AT

62.-

Rennerstas, St. Laurent, Zweigelt, Rösler, Blaufränkisch – 2022

Rote Beerenfrucht, erdige Noten, gute Säure, Funky

SUSUCARU ROSSO IGP BIO - IT

75.-

Frank Cornelissen, Alicante, Nerello Mascalese – 2020

Violette Blüte, Unterholz, vulkanische Mineralität

RIOJA BIO - SP

84.-

Remelluri Reserva, Tempranillo, Gamacha Negra, Graciano – 2017

weichzeichnende Frucht, dunkle Eleganz, kraftvoll

ROT N.8 STROHMEIER BIO - AT

93.-

Weingut Strohmeier, Zweigelt – 2017

waldige Note, Sauerkirsche, warmes Laub

LE PUY EMILIE VDF BIO - FR

97.-

Le Puy, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere – 2019

Noble helle rote und dunkle Beerenfrucht, jung, mit feinen Zügen, Waldboden

LAUREL DOQ - SP

114.-

Clos I Terrasses, Garnacha Negra, Syrah, Cabernet Sauvignon – 2018

Dunkle Frucht, voller Würze, mineralische Noten, Lakritz

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR - FR

129.-

Château Phélan Ségur, Cabernet Sauvignon, Merlot – 2015

Beerenfrucht, dunkle Mineralität, dunkle Frucht



果実酒

Fruchtwein

1DL / 7.2DL

SUPPAI UMESHU

11%

15.- / 89.-

Pflaumenwein – sauer fruchtig, süsses Pflaumenaroma

OHAKO UMESHU

18%

16.- / 99.-

Pflaumenwein – würzig-süsses Pflaumenaroma

HEIWA SHUZO YUZUSHU

7%

15.- / 89.-

Yuzuwein – volles Aroma von frischer Yuzu, fruchtig-süss und frischer Abgang



酒 純米

Sake Junmai	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
KIKUSUI NO JUNMAISHU, 15% Reispolierrate: 70%, Präfektur Niigata, runder Körper und reichhaltig			56.-	
SHUNNOTEN YOROZUYA, 15% Reispolierrate: 63%, Präfektur Yamanashi, halbtrocken, leichtes, mildes und klares Aroma	9.-	16.-	62.-	
SEIKYO JUNMAI CHOKARAKUCHI NAKAO, 15.4% Reispolierrate: 65%, Präfektur Hiroshima, sehr trocken, betontes Umami des Reis-Kojis	10.-	18.-	67.-	142.-
TOKUBETSU JUNMAI KARAKUCHI ICHINOKURA, 15.5% Reispolierrate: 55%, Präfektur Miyagi, Leicht und trocken mit einem Hauch von Vanille, runder Körper	10.5	19.-	69.-	159.-
YAMATOSHIZUKU YAMAHAI AKITA, 15.8% Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, schwerer, trockener Sake mit wunderschönem Umami	11.-	20.-	72.-	146.-
YAMATODAMASHI MIZUMOTO, 17% Reispolierrate: 70%, Präfektur Hyogo, mittelkräftiger Sake, herrliche Textur und lebendige Säure	11.5	20.-	74.-	
UMAKUCHI JUNMAISHU KAWATSURU, 15% Reispolierrate: 58%, Präfektur Kagawa, schwer, reichhaltig, Noten von Umami	11.-	20.-	76.-	150.-
NANBU BIJIN JUNMAISHU, 15.5% Reispolierrate: 60%, Präfektur Iwate, Aromen von Birnen, Cashew und Blüten	12.-	22.-	82.-	152.-
RYOKAN INATAHIME JUNMAI, 15% Reispolierrate: 68%, Präfektur Tottori, Aromen von Lindenblüte und Soja mit Noten von bitterer Schokolade, Kaffee und Muskat	12.5	24.-	82.-	162.-
SHIRAYUKI AKAFUJI JUNMAI, 14.5% Reispolierrate: 60%, Präfektur Hyogo, fruchtig, lebendig, voll, exzellente Säure, ausgeglichene und weiche Aromen	12.5	24.-	82.-	162.-
DEWATSURU TOKUBETSU JUNMAI, 16% Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, reichhaltiges Aroma des Reisumamis	13.5	25.-	86.-	182.-
SHIRAYUKI EDO GENROKU JUNMAI, 17.8% Reispolierrate: 88%, Präfektur Hyogo, runder Körper, Noten weisser Schokolade, Caramel und Vanille mit einem Hauch Zitrusfrucht	14.-	26.-	86.-	



酒 純米吟醸

Sake Junmai Ginjo	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
JUNMAI GINJO GINREI SUIGEI, 16%	12.5	23.-		169.-
Reispolierrate: 50%, Präfektur Kochi Ausgewogenheit von Säure und Umami, Hauch von Zitrusfrucht				
DENSHIN YUKI JUNMAI GINJO IPPONGI, 15.5%	13.-	24.-		172.-
Reispolierrate: 55%, Präfektur Fukui, Leicht und lieblich, trocken				
YAMATOSHIZUKU JUNMAI GINJO AKITA, 15%	13.-	24.-		169.-
Reispolierrate: 60%, Präfektur Akita, Halbtrockener Sake, klar mit angenehmer Säure				
HOJUN JUNMAI GINJO KAWATSURU, 16%	13.5	24.-	89.-	179.-
Reispolierrate: 50%, Präfektur Kawaga, schwer, reichhaltig, Noten von Umami				

酒 純米大吟醸

Sake Junmai Daiginjo	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
MEIYO JUNMAI DAIGINJO SUISHIN, 16%	15.-	28.-		199.-
Reispolierrate: 50%, Präfektur Hiroshima Glatter und weicher Sake mit Aromen von Cashew und Apfel				
JUNMAI DAIGINJO HAKKAISAN, 15.5%	16.-	30.-	92.-	209.-
Reispolierrate: 45%, Präfektur Niigata, Geschmeidiger und milder Reisgeschmack				
MODERN OMACHI, 15%			95.-	
Reispolierrate: 50%, Präfektur Tochigi, leichtes Aroma von kandierte Pfirsichen & Aprikosen, erfüllender Abgang				
KUBOTA MANJU ASAHI SHUZO, 15%			139.-	299.-
Reispolierrate: 50%, Präfektur Niigata, Fruchtiger Sake mit Aromen von Geissblatt, Apfel und gewürzter Birne				

酒 純米濁り

Junmai Nigori	1DL	2.1DL	7.2DL	1.8L
SHIRAKAWAGO JUNMAI NIGORI MIWA, 14.8%	13.-	23.-		169.-
Reispolierrate: 70%, Präfektur Gifu, ungefiltert, sehr reichhaltig, cremig und süsslich				



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informiert Dich gerne unser Personal.
Dein Ooki-Team

WEIN:

Jahrgangsänderungen bei allen Weinen vorbehalten

FLEISCHDEKLARATION

Rindfleisch CH / Schweinefleisch CH / Poulet CH

Crevetten VN, MSC, Zucht / Sepia PT / Lachs, SCT, Label Rouge, Zucht