





ソフトドリンク

Softdrinks

WASSER MIT/OHNE À DISCRETION - PRO PERSON		4.-
COCA COLA	33CL	5.5
COCA COLA ZERO	33CL	5.5
RAMUNE Japanese Limonade	2DL	6.-
PINK GRAPEFRUIT SODA	2DL	6.-
YUZU LIME LIMONADE	33CL	7.-

HAUSGEMACHTES GINGER BEER	3DL/5DL	6.5/9.-
HAUSGEMACHTER EISTEE	3DL/5DL	6.-/8.5

Unser Personal gibt dir gerne Auskunft



お茶 (急須入り)

Tee in Kannen

4DL / 6.7DL

SENCHA Grüntee	8.- / 12.-
GENMAICHA Grüntee mit geröstetem Reis	8.- / 12.-
HOJICHA Gerösteter Grüntee	8.- / 12.-
OO LONGCHA Chinesischer Schwarztee	8.- / 12.-
INGWER	8.- / 12.-
PFEFFERMINZ	8.- / 12.-

珈琲 オーガニック

Kaffee

ESPRESSO	4.5
ESPRESSO MACCHIATO	5.-
ESPRESSO DOPPIO	5.5
AMERICANO	5.5
CAPPUCCINO	6.5

抹茶

Gemahlener Tee

MATCHA LATTE Kalt oder warm	7.5
------------------------------------	-----

* Hafermilch + CHF 0.50

Cappucino, Iced- und Matcha Latte bis 18:00 Uhr.



ビール

Bier

SPRINT	5.2%	3DL / 5DL	5.5 / 8.5
REKORD	5.2%	3DL / 5DL	6.- / 9.-
ASAHI	5%	33CL	7.-
SAPPORO	5%	33CL	7.-
KIRIN ALKOHOLFREI	0%	33CL	7.-

果実酒

Fruchtwein

1DL / 7.2DL

SUPPAI UMESHU	11%	14.- / 89.-
Pflaumenwein – sauer fruchtig, süsses Pflaumenaroma		
OHAKO UMESHU	18%	15.- / 94.-
Pflaumenwein – würzig-süßes Pflaumenaroma		
MIYAKO BIJIN YUZUSHU	7%	11.5 / 72.-
Yuzuwein – herb, süßlich und fruchtiges Aroma		
HEIWA SHUZO YUZUSHU	7%	14.5 / 92.-
Yuzuwein – volles Aroma von frischer Yuzu, fruchtig-süß und frischer Abgang		



スパークリングワイン

Schaumwein

	1DL	75CL
PROSECCO NUDDO EXTRA DRY DOC BIO - IT	8.-	54.-
Colli del Soligo, Glera – grüner Apfel, diskrete Süsse, leicht herb		
ROSATO NUDDO EXTRA DRY IGT BIO - IT	8.5	59.-
Fasoli Gino, Corvina, Rondinella, Sangiovese – zärtliche rote Fruch, florale Noten, verspielt		
PET NAT BRUT NATURE PURE NAKED BIO - DE	10.-	71.-
Weingut am Stein, Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc – mostig, trocken, funky		
CAVA RESERVA BRUT NATURE ROSAT DO BIO - SP		61.-
Can Suriol del Castell – Monastrell, Garnacha Negra – Erdbeere, gute Säure, erfrischend trocken		
BILLECART-SALMON CHAMPAGNE BRUT - FR		89.-
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - frische Süsse, Apfel, Mandelgebäck		
FLEURY CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIRS AOC BIO - FR	109.-	
Fleury, Pinot Noir – Vanille, Apricot, Himbeere, herb & frisch		
	MAGNUM	218.-

白ワイン

Weisswein

	1DL	75CL
LE BOUQUET VDF - FR	8.-	56.-
Laporte, Sauvignon Blanc – 2023, Helle Frucht, Zitrus, Blüten, angenehm erfrischend		
WÜRZBURGER SILVANER TROCKEN BIO - DE	8.5	60.-
Weingut am Stein, Silvaner – 2022, Zitrus, gute Säure, leichte salzige Note		
PASSERINA DEL FRUSINATE "SAN GIOVANNI" IGT - IT	9.5	65.-
Abbia Nòva, Passerina – 2021, lebensvolle gelbe Frucht, harmonische Frische, herb		
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 75CL

L'ORANGE VDF - FR

10.- 71.-

Domaine de Courbissac, Marsane, Grenache Gris, Muscat – 2024

Quitten, feine Herbe, fruchtig und floral

BIANCO ANTICO VEJ 180 IGT BIO - IT

68.-

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

SANCERRE AUXINIS MACÉRATION AOC BIO - FR

86.-

Domaine Sébastien Riffault, Sauvignon Blanc – 2018

Quitte, Honig, leicht raue Tannine, warme Töne

ロゼ

Rosé

1DL 75CL

L'HERBE FOLLE - FR

8.- 54.-

Duras, Braurol – 2022

frisch, Waldbeeren, Aromen von süßen Gewürzen

A TABLE!! VDF BIO - FR

9.- 59.-

Mas del Périé, Malbec, Tannat – 2024

soft, rote saftige Frucht, kalkig-erdige herbe Mineralität

DIDO „LA SOLUCIÓN 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

Rotwein

1DL 75CL

ROSSO DI TOSCANA UNLITRO IGT BIO – IT

8.5 75.–(1L)

Ampeleia, Alicante, Carignano, Mourvèdre, Sangiovese,
Alicante Bouschet – 2022, Kirschfrucht, grünlich-herbe Noten, Luftig leicht

LES ANNÉREUX AOC BIO – FR

9.5 79.–

Château des Annereaux, Merlot, Petit Verdot – 2021
dunkle rote Frucht, weiche, reife Frucht, ätherisch

SUPERGLITZER BIO – AT

62.–

Rennersistas, 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

ROT N.8 STROHMEIER BIO – AT

93.–

Weingut Strohmeier, Zweigelt – 2017
waldige Note, Sauerkirsche, warmes Laub

LAUREL DOQ – SP

99.–

Clos I Terrasses, Garnacha Negra, Syrah, Cabernet Sauvignon – 2018
Dunkle Frucht, voller Würze, mineralische Noten, Lakritz

LE PUY EMILIE VDF BIO – FR

109.–

Le Puy, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere – 2019
Noble helle rote und dunkle Beerenfrucht, jung, mit feinen Zügen, Waldboden



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.-
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				
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				
SHIRAKAWAGO JUNMAI NIGORI MIWA, 14.8%	13.-	23.-		169.-
Reispolierrate: 70%, Präfektur Gifu, ungefiltert, sehr reichhaltig, cremig und süsslich				



ドリンク

Drinks

SAKE SPRITZ	14.-
Sake, Limette, Honig, Grapefruit Soda	
UMESHU SODA / ROYAL	12.- / 14.-
Roter Shiso Pflaumenwein, Limette mit Soda oder Prosecco	
SHISO-CUCUMBER SPRITZ	15.-
Shiso Liqueur, Gurken, Zucker, Limettensaft, Shiso Bitter, Prosecco, Soda	
UMERICANO	15.-
Pflaumenwein, roter Wermut, Soda	
YUZU NEGRONI	15.-
House Negroni mit Yuzu – jap. Zitrusfrucht	
HOUSE PALOMA	15.-
Tequila, Grapefruit, Limette, Wasabi-Salz	
TOKYO MULE	17.-
Roku Gin, Limette, Zucker, hausgemachtes Ginger Beer	

チューハイ

Highball

LEMON CHU-HI	14.-
Shōchū – jap. Schnaps, Zitronensaft, Soda	
HOJI CHA-HI	14.-
Hojicha infundierter Nikka Days Whisky, Zitronensaft-Sirup, Soda	
WHISKY HIGHBALL	15.-
Whisky, Soda	



焼酎

Shōchū – japanischer Schnaps

KURO SHIRANAMI	25%	1DL	12.-
AKA KIRISHIMA	25%	1DL	13.-
KURO KIRISHIMA	25%	1DL	13.-
MITAKE	25%	1DL	15.-

ウォッカ

Vodka

PARTISAN BIO	40%	4CL	13.-
--------------	-----	-----	------

ジン

Gin

BRICK ORGANIC DRY GIN	40%	4CL	12.-
ROKU GIN	43%	4CL	14.-



ウイスキー

Whisky

MARS BLENDED WHISKY EXTRA	37%	4CL	12.-
SUNTORY KAKUBIN YELLOW LABEL	40%	4CL	14.-
NIKKA RARE OLD SUPER	43%	4CL	16.-
NIKKA FROM THE BARREL	51.4%	4CL	18.-
NIKKA TAILORED	43%	4CL	33.-





味噌汁 MISO-SUPPE

6.5

Suppe auf fermentierter Sojabohnen-Basis mit
Frühlingszwiebeln, jap. Seetang und Bio Tofu



ご飯 REIS

5.-

Schale gedämpfter japanischer Reis



酢の物 SUNOMONO

7.5

Salat mit Gurken und Wakame (jap. Seetang)
mit Amazu-Sauce



和風サラダ WAFU SARADA

8.5

Grüner Salat mit japanischem Wasabi Dressing



一品料理

IPPINRYOURI

Ippinryouri sind wie Tapas, welche in Japan zusammen mit Sake genossen werden. Meistens bestellt man verschiedene Gerichte gleichzeitig & teilt sie. Lass dich von uns beraten, wir finden den passenden Drink oder Sake zu deiner Wahl!



一品料理

枝豆 EDAMAME

7.-

Sojabohnen-Snack mit Bio Camargue fleur de Sel



餃子 GYOZA

14.-

Gebratene Teigtaschen à 5 Stück
mit hausgemachter Gyoza-Sauce:

- Pork
- Chicken
- Gemüse



焼豚 CHASHU

16.-

Pork Belly Schweinefleisch à 5 Stück mit
hausgemachter Yakiniku Sauce



鶏の唐揚げ

TORI NO KARAAGE

16.-

Frittierte Hühnchenstücke
mit japanischer Kewpie Mayonnaise

• **Spicy Karaage**

+ 1.-

mit japanischer Yakiniku-Sauce

イカの唐揚げ

IKA NO KARAAGE

18.-

Frittierte Tintenfischstücke mit
hausgemachter Yuzu-Mayonnaise

エビ天

EBI TEMPURA

19.-

Riesengarnelen im Tempurateigmantel
mit hausgemachter Tempura Sauce mit veganem
Dashi, feingeriebenem Rettich & Ingwer

Nur Abends erhältlich

野菜天ぷら

YASAI TEMPURA

17.-

Verschiedenes Gemüse im Tempurateig-
mantel mit hausgemachter Tempura Sauce mit
veganem Dashi, feingeriebenem Rettich & Ingwer

Nur Abends erhältlich



一品料理





牛カレー

BEEF KAREE

25.-

Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten und saisonales Gemüse mit Gyūniku – fein geschnittener marinierter Rindshohrücken, serviert mit Reis

野菜カレー

YASAI KAREE

23.-

Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten und saisonales Gemüse, serviert mit Reis



カレールライス

KAREERAISU

Die japanische Currysauce ist eine dunkle, würzige, sämige Sauce. In Japan wird die Currysauce mit Schweine-schmalz zubereitet. Unsere Currysauce ist vegan.



拉

麵

RAMEN-NUDELN

Ramen-Nudeln bestehen aus Weizenmehl, Salz und Wasser. Sie sind dünner, fester und dunkler als Udon und werden in einer reichhaltigen, herzhaften Brühe mit viel Umami serviert. Unsere Ramen-Nudeln sind komplett vegan.

味噌ラーメン MISO RAMEN

25.-

Suppe auf Miso-Basis, Ramennudeln, Chashu – Schweinefleisch-Scheiben, Negi – Frühlingszwiebeln, Seetang, Mais Sojasprossen & Tamago – gekochte Eihälfte

ベジ味噌ラーメン VEGI MISO RAMEN

23.-

Suppe auf Miso-Basis, Ramennudeln, Sojasprossen, Spinat, Wakame – Seetang, Pilze, Negi – Frühlingszwiebeln



豚骨ラーメン TONKOTSU RAMEN

26.-

Suppe auf Sesam Paitan-Basis, Ramennudeln, Chashu – Schweinefleisch-Scheiben, Negi – Frühlingszwiebeln, Pilze, Ingwer & Tamago – gekochte Eihälfte

醤油ラーメン SHOYU RAMEN

22.-

Suppe auf Shoyu-Basis, Ramennudeln, Chashu – Schweinefleisch, Hourensou Spinat, Negi – Frühlingszwiebeln und Nori



担々麺 TANTANMEN

26.5

Scharfe Suppe auf Sesam Paitan-Basis,
Ramennudeln, angebratenes Rindshackfleisch,
Spinat, Ei-Hälfte, Negi – Frühlingszwiebeln

ベジ担々麺 VEGI TANTANMEN

26.5

Scharfe Suppe auf Sesam Paitan-Basis,
Ramennudeln, Plant-Based Hackfleisch,
Spinat, Sojasprossen, Negi – Frühlingszwiebeln

Wähle zwischen:

- Karai – scharf
- Sugoi karai – mega scharf
- Yaba karai – crazy scharf



拉

麺

トッピング			
TOPPINGS			
CHASHU	6.-	KIMCHI	3.-
HACKFLEISCH	6.-	PAK CHOI	2.5
RINDFLEISCH	9.-	SOJASPROSSSEN	2.5
EBI-TEN	9.-	SPINAT	2.5
ONSEN-EI	3.-	SEETANG	2.5
EI	3.-	INGWER	2.5
INARI	2.5	NORI	3.-
MAIS	2.5	NUDELN	6.-
KNOBLAUCH	2.5	CHILISAUCE	1.-



うどん

UDON-NUDEL

Der Suppenfond der Udon-gerichte wird mit Fischflocken zubereitet. Die etwas dickeren, weissen Udon Nudeln zählen zu den traditionellen Nudeln der japanischen Küche, sind vegan & werden schon seit über tausend Jahren in Japan hergestellt. Der ausgerollte Teig wird speziell gefaltet & dann mit dem Messer, in der gewünschten Dicke geschnitten.

肉うどん NIKU UDON

29.-

Udonsuppe, Gyūniku – fein geschnittener marinierter Rindshohrücken, Udonnudeln, gekochte Zwiebeln und Ingwer, Frühlingszwiebeln & Onsen Ei

エビ天ぷらうどん EBI TEMPURA UDON

30.-

Udonsuppe mit Fisch-Dashi, Udonnudeln, Frühlingszwiebeln, Ebi-Tempura – Riesencrevetten und Gemüse im Tempurateigmantel

Nur Abends erhältlich

野菜天ぷらうどん YASAI TEMPURA UDON

27.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi oder veganem Dashi, Udonnudeln, Frühlingszwiebeln, verschiedenes Gemüse im Tempurateigmantel

Nur Abends erhältlich

AUF ANFRAGE



きつねうどん KITSUNE UDON

21.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi oder veganem Dashi, Udonnudeln, Inari – süsslich frittierte Tofu, Wakame – Seetang und Frühlingszwiebeln

AUF ANFRAGE





野菜カレーうどん

YASAI KAREE UDON

23.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi oder veganem Dashi,
Udonnudeln, Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln,
Karotten und saisonales Gemüse

AUF ANFRAGE



牛カレーうどん

GYU KAREE UDON

27.-

Udonsuppe mit Fisch Dashi, Udonnudeln,
Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten,
saisonales Gemüse und Rindfleisch

うどん

ト ッ ピ ン ゲ			
TOPPINGS			
RINDFLEISCH	9.-	PAK CHOI	2.5
EBI-TEN	9.-	SOJASPROSSEN	2.5
ONSEN-EI	3.-	SEETANG	2.5
EI	3.-	NORI	3.-
INARI	2.5	NUDELN	6.-
KIMCHI	3.-		



丼

物

DONBURIMONO

Donburimono bedeutet Reis mit Topping – ein vollständiges Gericht, serviert in einer Schale auf weißem japanischen Reis mit einem Topping deiner Wahl.

牛丼 GYUDON

27.-

Fein geschnittener marinierter Rindshohrücken, Frühlingszwiebeln und gekochte Zwiebeln & Ingwer, Onsen Ei auf japanischem Reis serviert

海鮮丼 KAISENDON

29.-

Rohe marinierte Lachsstücke, Avocado, Gurken, Seeealgen, Schnittlauch & Ikura – Fischrogen, auf japanischem Reis serviert

AUF ANFRAGE



天丼 TENDON

Riesencrevetten oder Gemüse im Tempura-teigmantel, auf japanischem Reis serviert mit hausgemachter Tempura-Sauce

Wähle zwischen:

- Ebi - Crevetten
- Yasai - Gemüse

29.-
27.-

Nur Abends erhältlich





お子様メニュー



KIDS-MENU



Kindermenüs sind ausschliesslich für
Kinder bis und mit 12 Jahre.

餃子ライス

GYOZA-KIDS

15.-

3 gebratene Teigtaschen mit japanischem Reis

- Pork
- Chicken
- Gemüse



唐揚げライス

KARAAGE-KIDS

15.-

Frittierte Hühnchenstücke mit japanischem Reis
Die japanisch luxuriöse Chicken-Nuggets Variante

きつねうどん

KITSUNE UDON

16.-

Udonuppe mit Fisch Dashi oder veganem Dashi, Udonnudeln
mit Inari – süsslich frittiertem Tofu

AUF ANFRAGE







雪見大福 ICE CREAM MOCHIS

Eiscreme Kügelchen in feinem
Reisteigmantel nach Wahl:

Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft

4.- [PRO STÜCK]

AUF ANFRAGE



大福 DAIFUKU

Reisteig gefüllt mit verschiedenen Füllungen.

Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft

6.5

AUF ANFRAGE



金時 KINTOKI ICE CREAM

Eiscreme mit Anko – rote Azukibohnen

- Matcha – Grüntee
- Kurogoma – schwarzer Sesam

11.-



デザート

DEZAARTO

Traditionelle japanische Desserts sind leicht süß und werden oft nur mit Azukibohnen gesüßt. Mochi besteht aus gedämpftem Klebreis, der zu einer weichen, elastischen Paste verarbeitet wird – ein zarter und köstlicher Genuss.



デザート

ユズ プロセッコ アイス YUZU-PRO-AISU 9.-

Kugel Yuzu-Sorbet – japanische Zitrusfrucht
getränkt in Prosecco



DEZAATO DRINKS

OHAKO UMESHU	18%	1DL	15.-
Pflaumenwein			
MIYAKO BIJIN YUZUSHU	7%	1DL	11.5
Yuzuwein			
SUNTORY WHISKY	40%	4CL	14.-
NIKKA FROM THE BARREL	51.4%	4CL	18.-
NIGORI „MIWA“ SAKE	14.8%	1DL	13.-



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