





ドリンク

Drinks

SAKE SPRITZ	14.-
Sake, Limette, Honig, Grapefruit Soda	
SHISO-CUCUMBER SPRITZ	15.-
Shiso Liqueur, Gurken, Zucker, Limettensaft, Shiso Bitter, Prosecco, Soda	
ROYAL UMESHU	14.-
Roter Shiso Pflaumenwein, Limette mit Prosecco	
YUZU NEGRONI	15.-
House Negroni mit Yuzu – jap. Zitrusfrucht	
HOUSE PALOMA	15.-
Tequila, Grapefruit, Limette, Tajine	
MATCHA MARGARITA	15.-
Eco Agave, Matcha, Orange, Limette	
ESPRESSO MARTINI	16.-
Vodka, Cold Brew, Kaffee Liqueur, Zucker	
HIGHBALL	18.-
Nikka Whisky from the barrel, Soda	
WYLD BUT SOBER - 0.0%	14.-
Gin 0.0 %, Cassis, Oxymel, Rose Hip, Kamille	



ワイン

Wein

1DL

MIO CLEAR SPARKLING SAKE - JP

10.-

Hyogo – erfrischend, fruchtig, ausgewogen

PROSECCO NUDO EXTRA DRY DOC BIO - IT

8.-

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

ROSATO NUDO EXTRA DRY IGT BIO - IT

8.5

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

VV RIESLING - DE

9.-

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

CHARDONNAY - FR

12.-

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

ORANGE ERDREICH - DE

11.-

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

ROSÉ L'HERBE FOLLE - FR

8.-

Duras, Braucoil – 2022, frisch, Waldbeeren, Aromen von süssen Gewürzen

LUMIÈRES - FR

8.5

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

LA SOCIAL - SP

10.-

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

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.-



ウイスキー

Whisky

MARS BLENDED WHISKY EXTRA	37%	4CL	12.-
SUNTORY KAKUBIN YELLOW LABEL	40%	4CL	14.-
SAKURA CHRONOS	47%	4CL	19.-
CASK MAGIC	47%	4CL	19.-
SINGLE MALT TAMBA	47%	4CL	25.-
NIKKA RARE OLD SUPER	43%	4CL	16.-
NIKKA FROM THE BARREL	51.4%	4CL	18.-
NIKKA MIYAGIKYO	45%	4CL	23.-
NIKKA TAILORED	43%	4CL	33.-

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.-



ソフトドリンク

Softdrinks

WASSER MIT/OHNE À DISCRETION - PRO PERSON		4.50
COCA COLA	33CL	5.5
COCA COLA ZERO	33CL	5.5
RAMUNE Japanische 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.-
OOLONGCHA 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

* Hafermilch + CHF 0.50
Cappuccino und Espresso Macchiato bis 18:00 Uhr





枝豆

EDAMAME

7.-

Kalter Sojabohnen-Snack mit
Bio Camargue fleur de Sel



味噌汁

MISO-SUPPE

6.5

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



ご飯

REIS

5.-

Schale gedämpfter japanischer Reis



冷奴

HIYAYAKKO

9.-

Kalter Seidentofu mit Sojasauce, Negi –
Frühlingszwiebeln, Katsuobushi – Fischflocken
und frisch geriebenem Ingwer

AUF ANFRAGE



一品料理

IPPINRYOURI

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



一品料理

餃子

GYOZA

14.-

Gebratene Teigtaschen à 5 Stück
mit hausgemachter Gyoza-Sauce:

- Pork
- Chicken
- Gemüse



季節の胡麻和え

SEASONAL GOMA-AE

8.-

Saisonales Gemüse and süsslicher Sesamsauce



焼きなす

YAKI NASU

12.-

Geröstete Finger Aubergine an einer klassischen
süss-säuerlichen Yuzu Ponzu-sauce mit fein
geriebenem Ingwer und Schnittlauch.
Wird kalt serviert.





鶏の唐揚げ

TORI NO KARAAGE

16.-

Frittierte Hühnchenstücke
mit Kewpie Mayonnaise

• **Spicy Karaage**

+ 1.-

mit Yakiniku-Sauce

エビ天

EBI TEMPURA

19.-

Riesencrevetten 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



サラダ

SARADA

Wir servieren dir unsere Salate mit unseren hausgemachten Dressings.

酢の物

SUNOMONO

8.-

Salat mit Gurken und Wakame – japanischer Seetang mit Amazu-Sauce



和風サラダ

WAFU SARADA

9.-

Grüner Salat mit japanischem Wasabi Dressing



やみつきキャベツ

YAMITSUKI KYABETSU

9.-

Knackiger Spitzkabis an leichtem Kombu-Sesam-Dressing



ポテトサラダ

POTATO SARADA

10.-

Klassischer japanischer Kartoffelsalat mit Gurke, Karotten und Zwiebeln

ユーリンチー

唐揚げサラダ

YUURINCHI CHICKIN SARADA

23.-

Frischer Blattsalat mit frittierten Pouletstücken, Avocado und aromatischem Ingwer-Soja-Dressing



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

25.-

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

担々麵

TANTANMEN

26.5

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

Wähle zwischen:

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

拉

麵

RAMEN

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.



拉

麵

ベジ担々麵

VEGI TANTANMEN

26.5

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

Wähle zwischen:

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



RAMEN-TOPPINGS

CHASHU	6.-	PAK CHOI	2.5
HACKFLEISCH	6.-	SOJASPROSSEN	2.5
RINDFLEISCH	9.-	SPINAT	2.5
EBI-TEN	9.-	SEETANG	2.5
ONSEN-EI	3.-	INGWER	2.5
EI	3.-	NORI	3.-
INARI	2.5	NUDELN	6.-
MAIS	2.5	CHILISAUCE	1.-
KIMCHI	3.-		





麺料理

MENRYORI

Men Ryōri = Nudel Gerichte umfasst die vielfältige Welt der japanischen Nudelgerichte. Ob warm oder kalt serviert – feine Brühen, aromatische Saucen und ausgewählte Zutaten verbinden sich zu harmonischen und authentischen Geschmackserlebnissen. Von leichten Sommergerichten bis zu herzhaften Spezialitäten bietet die japanische Nudelküche eine besondere Vielfalt.

そうめんチャンプルー

SOUMEN CHAMPLOO

25.-

Gebratenes warmes Soumen-Nudel Gericht aus Okinawa mit einer Variation an Gemüse und Tofu, leicht und dennoch stark im Geschmack



冷やし担々麺

HIYASHI TANTANMEN

28.5

Kalte Ramennudeln an einer Sauce auf Sesam-Yuzu Basis, angebratenes Rindshackfleisch oder Plant-Based Hackfleisch, Spinat, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

Wähle zwischen:

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

AUF ANFRAGE





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



うどん

UDON

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 und werden schon seit über tausend Jahren in Japan hergestellt. Der ausgerollte Teig wird speziell gefaltet und in der gewünschten Dicke geschnitten.



うどん

肉うどん NIKU UDON

29.-

Udonsuppe, Gyūniku – fein geschnittenes mariniertes Rindfleisch, Udonnudeln, gekochte Zwiebeln und Ingwer, Frühlingszwiebeln & Onsen Ei

きつねうどん KITSUNE UDON

21.-

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

AUF ANFRAGE



UDON-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 Gericht, serviert in einer Schale mit weißem japanischen Reis und einem Topping deiner Wahl.

海鮮丼 KAISENDON

29.-

Rohe Lachsstücke, Avocado, Gurken, Ikura – Fischrogen, Schnittlauch und Shiso, auf japanischem Reis serviert

AUF ANFRAGE



牛丼 GYUDON

27.-

Fein geschnittenes mariniertes Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und gekochte Zwiebeln & Ingwer, Onsen Ei auf japanischem Reis serviert

坦々丼 TANTAN DON

25.-

Gehacktes Rindfleisch and Sesam-Miso Sauce, serviert auf Reis mit Onsen Ei und Frühlingszwiebeln

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

12.-

3 gebratene Teigtaschen mit japanischem Reis

- Pork
- Chicken
- Gemüse



唐揚げライス

KARAAGE-KIDS

12.-

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

きつねうどん

KIDS UDON

12.-

Udonsuppe 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

8.-

AUF ANFRAGE



金時 KINTOKI ICE CREAM

Eiscreme mit Anko – rote Azukibohnen

- Matcha – Grüntee
- Kurogoma – schwarzer Sesam

12.-



デザート

DEZARTO

Traditionelle japanische
Desserts sind leicht süß und
werden oft nur mit Azuki-
bohnen 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.-

Yuzu-Sorbet – japanische Zitrusfrucht
getränkt in Prosecco



DEZAATO DRINKS

OHAKO UMESHU Pflaumenwein	18%	1DL	16.-
HEIWA SHUZO YUZUSHU Yuzuwein	7%	1DL	15.-
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