

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

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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 Fruch, 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, Braucol – 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.–

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

ウィスキー
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.–

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.



一品料理

枝豆
EDAMAME — 7.-

Kalter Sojabohnen-Snack mit
Bio Camargue fleur de Sel

GLUTEN FREI · VEGAN

味噌汁
MISO-SUPPE — 6.5

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

VEGAN

コーンポタージュ
CORN POTAGE — 8.-

Cremige japanische Maissuppe auf Sojamilch-Basis.
Japanischer Winter Vendingmachine Klassiker!

VEGAN

餃子
GYOZA — 14.-

Gebratene Teigtaschen à 5 Stück
mit hausgemachter Gyoza-Sauce:

- Pork
- Chicken
- Gemüse

VEGAN

IPPINRYOURI

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

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

一品料理

味噌ダレワンタン
MISO DARE WANTAN 15.-

Gekochte Wonton gefüllt mit Poulet, serviert mit einer leicht pikanten Miso-sauce, Chili Öl und Frühlinszwiebeln

---

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 VEGAN

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

一品料理

酢の物
SUNOMONO 8.-
Salat mit Gurken und Wakame –
japanischer Seetang mit Amazu-Sauce

VEGAN

焼豚
CHASHU 16.-
Pork Belly Schweinefleisch à 5 Stück mit
hausgemachter Yakiniku Sauce

和風サラダ
WAFU SARADA 9.-
Grüner Salat mit japanischem
Wasabi Dressing

VEGAN

ポテトサラダ
POTATO SARADA 10.-
Klassischer japanischer Kartoffelsalat mit Gurke,
Karotten und Zwiebeln

ご飯
REIS 5.-
Schale gedämpfter japanischer Reis

GLUTEN FREI VEGAN

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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



拉麺

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

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

醤油ラーメン
SHOYU RAMEN 25.–
Suppe auf Shoyu-Basis, Ramennudeln,
Chashu – Schweinefleisch, Hourensou Spinat,
Negi – Frühlingszwiebeln und Nori

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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.

拉麺

担々麺
TANTANMEN 26.5

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

Wähle zwischen:
- Karai – scharf
- Sugoi karai – mega scharf
- Yaba karai – crazy scharf

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

VEGAN

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

拉麺

ワンタンラーメン
WANTAN RAMEN 25.-

Ramen auf Shoyu Basis, verfeinert mit Ingwer, Ramennudeln, Chicken Wantan 3 stk., Pakchoi, Spinat und Frühlingszwiebeln

トッピング
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.-		

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.



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** VEGAN

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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 frittierter Tofu, Wakame – Seetang und Frühlingszwiebeln

AUF ANFRAGE VEGAN

トッピング
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.-		

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

丼物

海鮮丼
KAISENDON — 29.–

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

AUF ANFRAGE GLUTEN FREI

牛丼
GYUDON — 27.–

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

天丼
TENDON

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

Wähle zwischen:

- Ebi - Crevetten — 29.–
- Yasai - Gemüse — 27.–

Nur Abends erhältlich VEGAN

DONBURIMONO

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

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

丼物

坦々丼
TANTAN DON 25.-

Gehacktes Rindfleisch an Sesam-Miso Sauce, serviert auf Reis mit Onsen Ei und Frühlingszwiebeln, eingelegter Ingwer

---

麻婆豆腐
MAPO TOFU 24.-

Klassisches Mapo Tofu leicht japanisch angehaucht mit Tofu und Rinds-Hackfleisch, garniert mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis.

麻婆茄子
MAPO NASU 24.-

Klassisches Mapo Tofu leicht japanisch angehaucht mit Tofu, Aubergine und Shiitake-Pilzen, garniert mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis. Mittlerer Schärfegrad (nicht anpassbar)

VEGAN

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

カレーライス

牛カレー
BEEF KAREE — 25.–

Currysauce mit Zwiebeln, Kartoffeln,
Karotten und saisonales Gemüse mit Gyūniku –
fein geschnittenes mariniertes Rindfleisch,
serviert mit Reis

野菜カレー
YASAI KAREE — 23.–

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

VEGAN

KAREERAISU

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

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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.

Wähle zwischen:

• Pork • Chicken • Gemüse

VEGAN

唐揚げライス
KARAAGE-KIDS — 12.-

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

お子様ラーメン
KIDS RAMEN — 12.-

Suppe auf Shoyu-Basis, Ramennudeln, eine Scheibe
Chashu – Schweinefleisch

きつねうどん
KIDS UDON — 12.-

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

AUF ANFRAGE VEGAN

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

デザート

雪見大福
ICE CREAM MOCHIS

4.– (PRO STÜCK)

Eiscreme Kügelchen in feinem Reisteigmantel nach Wahl:

Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft

AUF ANFRAGE VEGAN

大福
DAIFUKU

8.–

Reisteig gefüllt mit verschiedenen Füllungen.

Unser Personal gibt Dir gerne Auskunft

AUF ANFRAGE VEGAN

金時
KINTOKI ICE CREAM

12.–

Eiscreme mit Anko – rote Azukibohnen

- Matcha – Grüntee
- Kurogoma – schwarzer Sesam

VEGI

DEZAATO

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.

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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

VEGAN

ドリンクス
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.-

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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