

BRUNCH MENU ブランチメニュー

Samstag & Sonntag von 10:00 - 15:00 Uhr

GETRÄNKE お飲み物

Orangensaft, frischgespresst	25cl	7.00
Apfel-Orangen-Ingwersaft, frischgepresst	25cl	8.00
Ingwer-Kurkuma-Booster, hausgemacht	30cl	8.00
Espresso Martini		17.00
Japanischer Vodka, HIKARI Kaffee Blend, Kaffee-Likör		
Cava Brut Nature Gran Reserva (Penèdes ES, 11.5%)	10cl	9.00
Xarel-lo, Macabeu: kraftvoll, elegant, Honig	75cl	59.00
Champagne Brut 369M (Champagne F, biodyn, 12%)	37.5cl	45.00
Pinot Noir, Chardonnay: intensiv, charakterreich, Himbeere	75cl	82.00

MATCHA 抹茶

Matcha *		7.00
Matcha * Latte (warm / kalt)		7.50
Hoji Latte * (warm / kalt)		6.50
Kuro Goma (Schwarzer Sesam) Latte		6.50
Matcha Tonic / Soda		8.00 / 7.50
Hojicha Tonic / Soda		8.00 / 7.50

* Matcha und Hojipulver beziehen wir direkt von unserer Produzentin aus Wazuka, Kyoto, JP. Sie ist Matchaproduzentin in 5er Generation und verwendet keinerlei Pest- und Herbizide.

CAFÉ コーヒー

Espresso		4.00
Doppio		5.00
Americano (warm / kalt)		5.00
Cappuccino (warm / kalt)		6.50
Flat white (warm / kalt)		6.50
Espresso Tonic		8.00

TEE お茶

Teeset für drei Aufgüsse

KUKICHA (Stängeltee) / JAPAN		
Yabukita, Yabe, Fukuoka		8.00
Tee mit wenig Koffein - leicht und bekömmlich		
SENCHA / JAPAN		
Asanoka, Ukiha, Fukuoka, Bio		9.00
Erfrischend, belebend, süss		
Koushun, Kawane, Shizuoka		9.00
Klar, blumig, Honig		
GYOKURO (Vollschattentee) / JAPAN		
Saemidori, Yame City, Fukuoka		9.50
Umami, mundfüllend, süss		
HONG CHA (Schwarztee) / TAIWAN		
Jin Xuan, Mingjian Nantou County, Bio		9.50
Floral, getrocknete Früchte, Gewürze		
OOLONG / TAIWAN		
High Mountain Oolong, Ching Sin, Lishan, Bio		9.50
1700m: Blumig, hoch aromatisch, süsslich		
Dong Ding, Jin Xuan, Nantou County, Bio		9.00
Leicht gerösteter grüner Oolong - würzig, nussig, vielschichtig		

Alle Tees werden sorgfältig von uns selektioniert und wir beziehen sie direkt von den TeeproduzentInnen in Japan und Taiwan.

ESSEN お食事

Choshoku 朝食		29.00
Brunch Set: Matcha Granola, Früchte, Shokupan, Gipfeli, Ohitashi Spinat, Noix Gras, Anko-Konfiture und Pistazien-Crème		
Open Sando オープンサンド		24.00
Shokupan, Ohitashi Spinat, knusprige Shiitake, gebackener Frischkäse und Yuzu-Hollandaise		
Okonomiyaki お好み焼き		22.00
Japanischer Pancake mit Kabis, knusprige Shiitake, Okonomi-Sauce und Mayonnaise		
Hottokeki * パンケーキ		21.00
Fluffiger Pancake mit Pistazien-Matcha-Sauce und Sakura-Sahne		
Ogura Toast 小倉トースト		22.00
mit Anko gefüllter French Toast, mit Miso-Karamell, Früchten und Crème fraîche		
Amazake Milchreis 甘酒ライスプディング		16.00
mit Früchten und Haselnuss-Mandel-Krokant		
Apfel-Aprikosen-Gyoza リンゴとアブリコットの揚げ餃子		9.00
frittiert, mit Vanillesauce		
Matcha Granola 抹茶グラノーラ		9.00
Soja Joghurt mit Yuzu, Chia, Beerenkompott und Matcha Granola		

EXTRAS 一品物

Gipfeli / Körner-Gipfeli		3.00
Schoggi-Gipfeli		3.50
Shokupan		3.50
Anko-Konfiture		3.00
Pistazien-Crème		3.00
Noix Gras		4.00
Miso-Karamell		3.00
Vanillesauce		3.00
Früchte		6.00
Yuzu-Hollandaise		3.00

* enthält Ei

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter:Innen.

Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer