

Japanische Küche, vo Züri inspiriert

Unser Küchenteam hat eine Auswahl japanischer Gerichte zusammen-gestellt, die so ausgewogen in Geschmack und Textur sind wie überraschend in ihrer eurasischen Fusion.

Wir legen grossen Wert auf biologische und regionale Produkte und präsentieren Ihnen eine Speisekarte mit veganen und vegetarischen Gerichten, die die Aromen Japans zelebrieren. Wir produzieren sämtliche Gerichte im Haus und verzichten auf jegliche künstlichen Zusatzstoffe, und Convenience-Produkte.

Die Nudeln unserer populären Ramen-Suppen produzieren wir täglich frisch aus Bio-Mehl mithilfe unserer traditionellen japanischen Ramen-Maschine: Handwerk im Kreis 3.

Der Tofu stammt von „Yumetofu“ aus Winterthur. Dafür werden Bio-Sojabohnen aus Baden-Württemberg verwendet. Bauer Klaus Böhler aus Seuzach pflanzt für uns seit Jahren unsere beliebten Edamame in Demeter-Qualität an.

Die Esstübchen (Hashi) werden in einer japanischen Werkstätte aus Restholz der Zedernverarbeitung speziell für uns gefertigt.

Und das Beste zum Dessert: Alle Glacés sind von der Penki Eimann-Glacé-Manufaktur in Schaffhausen exklusiv für uns hergestellt. Oishii!

Hikari ist auch ein Café und hat schon morgens für Sie offen! Wir servieren Ihnen unseren von Timo aus Bern entwickelten Hikari Blend Café. Den Matcha beziehen wir direkt von Teruko-san, Teefarmerin in 4. Generation, aus der Region Kyoto. - Am Wochenende sollten sie sich unseren Brunch mit allerlei Frühstücksleckereien nicht entgehen lassen!

Da unser Küchenchef als Tausendsassa geboren wurde, liegen ihm nicht nur die Kellen locker in der Hand, sondern auch der Shaker: Flo mixt unsere fabulösen Cocktails mit japanischem Twist. Kanpai!

VORSPEISEN 前菜

Karaage 唐揚げ Frittierter Tofu mit Mayonnaise und Chilisauce	15.50
Sarada サラダ Blattsalat mit eingelegtem Gemüse und Algen	11.50
Miso Suppe 味噌汁 Tofu, Algen, Frühlingszwiebeln	6.50
Tsukemono お漬けもの Pickles – eingelegtes gesäuertes Gemüse	9.00
Kimchi Tofu キムチ豆腐 Tofu mit Kimchi und Amazake	10.00
Edamame 枝豆 Warme Demeter Sojabohnen aus Winterthur	8.00

GYOZA 餃子

Zucchini Tofu スッキーニと豆腐の餃子 Zucchini und Tofu	4 Stk. 12.00 6 Stk. 16.00
Karifurawa Chīzu * カリフラワーの餃子 Blumenkohl und Käse	4 Stk. 12.00 6 Stk. 16.00
Nasu 茄子の餃子 Auberginen	4 Stk. 12.00 6 Stk. 16.00

SOBA そば

NASU SOBA 茄子そば Buchweizen-Nudeln mit geschmorten, eingelegten Auberginen, Sesampaste	25.00
YUZU SOBA 柚子そば Buchweizen-Nudeln, Mazemen Style mit Limetten, eingelegtem Gemüse und Yuzu-Saft	23.00

Gerichte, die Milchprodukte und / oder Eier enthalten sind mit * gekennzeichnet.

RAMEN ラーメン

HIKARI TANTAN ヒカリ坦々 Tantan Style Scharfe Suppe auf Sesam- und Chilibasis, Soja-Shiitake-Hack, Sojasprossen, Chili-Crunch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Szechuanöl	27.50
KURO RAMEN 黒ラーメン Shoyu Style Klare Suppe auf Shoyu-Pilzbasis, Fu-Chashu, Algen, Frühlingszwiebeln, Szechuanöl	23.00
MIDORI RAMEN 緑ラーメン Vegetable Style Cremige Suppe auf Spinat- Broccolibasis, Algen, Shimeji Pilze, wilder Broccoli, Erbsensprossen, Edamame, Frühlingszwiebeln, Olivenöl	26.00
KIIRO RAMEN 黄ラーメン Miso Style Suppe mit hellem und dunklem Miso, Fu-Chashu, Mais, Sojasprossen, geschmorte Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Szechuanöl	24.00
SHIRO RAMEN 白ラーメン Tonkotsu Style Cremige Suppe auf Sojamilchbasis, Fu-Chashu, Algen, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Szechuanöl	24.00

- EXTRAS (doppelte Portion):
● Fu-Chashu / Tantan / Tofu: je 7.00 ● Sojasprossen: 3.00
● Nudeln: 5.00 ● Vollkorn Sushi Reis: 6.00
● Algen / Frühlingszwiebeln / Ingwer: je 2.00
● Aubergine / Broccoli / Shimeji Pilze: je 4.00

DONBURI 丼

KAKIAGE DON かき揚げ丼 Frittiertes Gemüse: Zwiebeln, Süsskartoffeln, Ingwer, Sellerie, Auberginen, Vollkorn Sushi Reis, Miso Suppe	28.50
NASU DON 茄子丼 Geschmorte Aubergine, eingelegter Wassermelonenrettich, Sesam, Schnittlauch, Vollkorn Sushi Reis, Miso Suppe	26.50

DESSERTS デザート

Raw Yuzu Cheesecake 柚子生チーズケーキ Ungebackener Cheesecake mit Cashew und Yuzu	12.00
Matcha Pudding 抹茶プリン mit Gojibeeren und Ahornsirup	8.00
Cheesecake * チーズケーキ Saisonales Angebot	12.00
Kurogoma Mochi 黒ごま大福 mit schwarzem Sesam, Anko Füllung	6.00
Matcha Mochi 抹茶大福 mit Matcha-Anko Füllung	6.00
Sakura Mochi さくらもち mit Anko Füllung, im Kirschkblattmantel	6.00
Affogato アフォガート Matcha oder Hoji Affogato	8.50
Glacé アイスクリーム Schwarzer Sesam Schokolade-Miso Matcha Hojicha	pro Kugel 5.50

Tagesdessert 本日のデザート
Wir informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter:innen.
Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer