

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	
Hon Yuu (Yabukita), Yakushima, Kagsohima, Bio	9.00
Zart, süsslich, wenig Imami	
KABUSECHA (Vollschattentee) / JAPAN	
Asanomi (Asatsuyu & Asanoka), Kirishima, Kagoshima, Bio	9.50
Vollmundig, fruchtig, geschmeidig	
GYOKURO (Vollschattentee) / JAPAN	
Heritage Gyokuro, Yabemura, Fukuoka	10.00
Umami, mundfüllend, süss	
HONG CHA (Schwarztee) / TAIWAN	
Jin Xuan, Mingjian NantouCounty, Bio	9.50
Floral, getrocknete Früchte, Gewürze	
OO LONG / 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	23.00
Japanischer Pancake mit Kabis, knusprige Shiitake, Okonomi-Sauce und Mayonnaise	
Edamame Toast 枝豆トースト	24.00
Shokupan, Edamame-Crème und Chili-Erdnuss Crunch	
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

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