

SPECIAL MENU スペシャルメニュー

Tempura 天ぷら	15.00
Frittiertes saisonales Gemüse mit Ponzu Sauce Deep-fried seasonal vegetables with ponzu sauce	
Kyuri Asazuke きゅうりの浅漬け	11.00
Gurkensalat (smashed) mit Chili-Erdnuss-Crunch Smashed cucumber salad with chili peanut crunch	
Wassermelonen-Ceviche スイカのセビーチェ	16.00
mit Nori und Kimchi-Sauce with nori and kimchi-sauce	
Tofu Sarada 豆腐サラダ	27.00
Gemischter Salat mit Kräutern, Age-Tofu, fermentierten Kräutersaitlingen an Yuzu-Ponzu und Kaffirlimetten-Öl Mixed salad with herbs, age tofu, fermented king oyster mushrooms with yuzu ponzu and kaffir lime oil	
Hiyashi-Udon 冷やしうどん	28.00
mit Gurke, Tomate, Sojasprossen, Inari-Tofu, Ingwer, Meeresspargel, Shiso-Pesto, Sesam-Sauce with cucumber, tomato, soybean sprouts, Ginger, samphire, shiso-pesto, sesame-sauce	
Sommer Tantan サマータンタン	27.50
Scharfe Suppe auf Sesam-Chilibasis, Soja-Shiitake-Hack, Sojasprossen, Chili-Erdnuss-Crunch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Szechuanöl, Koriander, Limette Spicy sesame chili-based soup, soy-shiitake mince, ginger, chili peanut crunch, spring onions, Szechuan oil, coriander, lime	
Vanille Soft Ice mit Shoyu-Karamell	7.00
醤油キャラメルバニラソフト Vanilla soft ice cream with shoyu-caramel	

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

Information about ingredients which could trigger allergies or intolerances is available on request from our staff. Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer Prices in CHF incl. 8.1% VAT