

Japanische Küche, vo Züri inspiriert

Unser Küchenteam hat eine Auswahl japanischer Gerichte zusammengestellt, 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 Werkstatt 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 Frühstückssleckerein 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	15.50
Frittierte Tofu mit Mayonnaise und Chilisauce	
Sarada サラダ	10.00
Blattsalat mit Meeres-Spargel und gepickeltem Shiso	
Edamame 枝豆	8.00
Warme Demeter Sojabohnen aus Winterthur	
Miso Suppe 味噌汁	7.00
Tofu, Algen, Frühlingszwiebeln	
Agedashi Tofu 揚げ出し豆腐	12.00
Frittierte Seiden-Tofu, Liebstöckel-Tsuyu, Rettich, Apfel	

GYOZA 餃子

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

SOBA そば

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

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

RAMEN ラーメン

HIKARI TANTAN ヒカリ坦々 Tantan Style 27.50
Scharfe Suppe auf Sesam- und Chilibasis,
Soja-Shiitake-Hack, Sojasprossen, Chili-Crunch, Ingwer,
Frühlingszwiebeln, Szechuanöl

KURO RAMEN 黒ラーメン Shoyu Style 23.00
Klare Suppe auf Shoyu-Pilzbasis, Fu-Chashu, Algen,
Frühlingszwiebeln, Szechuanöl

MIDORI RAMEN 緑ラーメン Vegetable Style 26.00
Cremige Suppe auf Spinat- Broccolibasis, Algen,
Shimeji Pilze, wilder Broccoli, Erbsensprossen,
Edamame, Frühlingszwiebeln, Olivenöl

KIIRO RAMEN 黄ラーメン Miso Style 24.00
Suppe mit hellem und dunklem Miso, Fu-Chashu,
Mais, Sojasprossen, geschmorte Zwiebeln,
Frühlingszwiebeln, Szechuanöl

SHIRO RAMEN 白ラーメン Tonkotsu Style 24.00
Cremige Suppe auf Sojamilchbasis, Fu-Chashu,
Algen, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Szechuanöl

EXTRAS (doppelte Portion):

- Fu-Chashu / Tantan / Tofu: je 7.00 ● Sojasprossen: 3.00
- Nudeln: 5.00 ● Reis: 4.00
- Algen / Frühlingszwiebeln / Ingwer: je 2.00
- Aubergine / Broccoli / Shimeji Pilze: je 4.00

DONBURI 丼

KAKIAGE DON かき揚げ丼 28.50
Frittiertes Gemüse: Zwiebeln, Süsskartoffeln, Ingwer,
Sellerie, Auberginen, Reis, Miso Suppe

TANTAN DON 坦々丼 27.50
Soja-Shiitake-Hack, Ingwer, Miso-Gurken, Sesam,
Frühlingszwiebeln, Wasabi-Limetten-Mayonnaise, Reis

DESSERTS デザート

Raw Yuzu Cheesecake 柚子生チーズケーキ 12.00
Ungebackener Cheesecake mit Cashew und Yuzu

Purin プリン 8.00
Hausgemachetr Pudding mit Shoyu-Karamell

Cheesecake * チーズケーキ 12.00
Saisonales Angebot

Kurogoma Mochi 黒ごま大福 6.00
mit schwarzem Sesam, Anko Füllung

Matcha Mochi 抹茶大福 6.00
mit Matcha-Anko Füllung

Sakura Mochi さくらもち 6.00
mit Anko Füllung, im Kirschblattmantel

Affogato アフォガート 8.50
Matcha oder Hoji Affogato

Glacé アイスクリーム pro Kugel 5.50
Schwarzer Sesam
Schokolade-Miso
Matcha
Hojicha

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