

# 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 Essstäbchen (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 Frühstücksleckerein 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
Frittierter 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
Frittierter Seiden-Tofu, Liebstöckel-Tsuyu, Rettich, Apfel	

## GYOZA 餃子

Zukkini Tofu ズッキーニと豆腐の餃子	4 Stk. 12.00
Zucchetti 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, Mazemen 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 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 • 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 Frittiertes Gemüse: Zwiebeln, Süßkartoffeln, Ingwer, Sellerie, Auberginen, Reis, Miso Suppe	28.50
TANTAN DON 坦々丼 Soja-Shiitake-Hack, Ingwer, Miso-Gurken, Sesam, Frühlingszwiebeln, Wasabi-Limetten-Mayonnaise, Reis	27.50

## 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
Purin プリン Hausgemachter Pudding mit Shoyu-Karamell	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 Kirschblattmantel	6.00
Affogato アフォガート Matcha oder Hojicha 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