Ramen gehören zu den wichtigsten Gerichten in der japanischen Esskultur. Unsere Ramen produzieren wir täglich mit Schweizer Bio Mehl im Kreis 3. Die Herstellung besorgt eine traditionelle japanische Ramen-Maschine und unser Handwerk. Wir verwenden vorwiegend biologische (Demeter & Bio-Knospe) und regionale Produkte und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

VORSPEISEN
おつまみ

Onigiri 御握り	Reisdreiecke mit Nori-Algenblatt und verschiedenen Füllungen: • Katsuo -- Katsuo Boshi • Kombu -- Algen mit Soya Sauce (v) • Ume -- Japanische Salz-Pflaumen (v) • Shake -- Grillierter Bio Lachs	6.50
Edamame 枝豆	Warme grüne Sojabohnen (v)	8.00
Kyabetsu Sarada キャベツサラダ	Kabissalat mit Miso-Dressing und schwarzem Sesam (v)	7.00
Hiyayakko 冷奴	Kalter Tofu mit Bonito Fischflocken, frischem Ingwer und Negi	8.00
Broccoli no yuzukosho ブロッコリーの柚胡椒風味	Salat aus gekochtem Broccoli mit Yuzu Kosho-Dressing (v)	8.00
Gyoza 餃子	Handgemachte gebratene Teigtaschen + Yasai - Gemüse mit Tofu (v) + Niku - Fleisch + Halb & halb gemischt • 4 Stück • 6 Stück	 11.00 15.00

RAMEN
ラーメン

Shio Ramen 塩	Klare, leichte Suppe Chashu, Ei, Wakame, Bambus, Negi und Narutomaki	22.00
Shoyu Ramen 醤油	Klare Suppe mit Soja Sauce Chashu, Nori, Ei, Bambus, Narutomaki und Negi	22.00
Miso Ramen 味噌	Suppe mit hell fermentiertem Miso Chashu, Bambus, Mais, Sojasprossen, Negi und Ei	24.00
	• Vegetarische Variante: Bambus, Mais, Sojasprossen, Wakame, Negi und Ei	19.00
Tonkotsu Ramen 豚骨	Unsere cremige Brühe aus Schweineknochen (CH) - 15h geköchelt Chashu, Bambus, Wakame, Gari, Negi, Ei, schwarzer Sesam und Nori Es hat, solange es hat!	26.50
Tantanmen 担担麺	Scharfe Suppe auf Sesam- und Chilibasis Gebratenes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit Gari, Wakame, Negi und schwarzem Sesam	26.00
	• Vegetarische Variante: Gebratene Chili Auberginen, mit Gari, Wakame, Negi und schwarzem Sesam	24.50

NUDELN / REIS
麺/ご飯

Yaki Soba 焼そば Vegetarisch	Gebratene Nudeln mit Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Kabis und Nira	19.50
Agenasu Don あげ茄子丼 Vegan	Reis mit frittierten und eingelegten Auberginen, Miso Suppe und Tsukemono	22.00
Zhajiang Don 炸醤丼	Reis mit Hackfleisch vom Rind und Schwein in Chilipaste gekocht, Miso-Gurken, Tsukemono und Miso Suppe	25.00
	• Vegane Variante: Reis mit Chili-Auberginen, Negi, Gari, Miso-Gurken, Tsukemono und Miso Suppe	24.00
Gyudon 牛丼	Reis mit geschmortem Rindfleisch, Zwiebeln, Gari, Negi, Tsukemono und Miso Suppe	25.50
Shake Don シャケ丼	Reis mit Lachs, Negi, Sojasprossen, Gari, Ei, Wakame, Tomaten,Yuzu-Sauce, Tsukemono und Miso Suppe	24.50

Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer