



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. Itadakimasu (En guete)!

## VORSPEISEN

### おつまみ

Onigiri 御握り	Reisdreiecke mit Nori-Algenblatt und verschiedenen Füllungen: • Masu -- Geräucherte Forelle mit Wasabi • Kombu -- Algen mit Soya Sauce ✓ • Ume -- Japanische Salz-Pflaumen ✓ • Shake -- Grillierter Bio Lachs	6.50
Edamame 枝豆	Warme grüne Sojabohnen ✓	8.00
Kyabetsu Sarada キャベツサラダ	Kabissalat mit Miso-Dressing und schwarzem Sesam ✓	7.00
Hiyayakko 冷奴	Kalter Tofu mit Bonito Fischflocken, frischem Ingwer und Negi	7.00
Broccoli no yuzukosho ブロッコリーの柚 胡椒風味	Salat aus gekochtem Broccoli mit Yuzu Kosho-Dressing ✓	8.00
Gyoza 餃子	Handgemachte gebratene Teigtaschen + Yasai - Gemüse mit Tofu ✓ + 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	20.50
Shoyu Ramen 醤油	Klare Suppe mit Soja Sauce Chashu, Nori, Ei, Bambus, Narutomaki und Negi	20.50
Miso Ramen 味噌	Suppe mit hell fermentiertem Miso Chashu, Bambus, Mais, Sojasprossen, Negi und Ei • Vegetarische Variante: Kombu-Algen-Suppe mit Bambus, Mais, Sojasprossen, Wakame, Negi und Ei	22.50 19.00
Tonkotsu Ramen 豚骨	Cremige Brühe aus Schweineknochen (CH) Chashu, Bambus, Wakame, Gari, Negi, Ei, schwarzer Sesam und Nori Es hat, solange es hat!	25.50
Tantanmen 担担麵	Scharfe Suppe auf Sesam- und Chilibasis Gebratenes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit Gari, Wakame, Negi und schwarzem Sesam • Vegetarische Variante: Gebratene Chili Auberginen, mit Gari, Wakame, Negi und schwarzem Sesam	26.00 23.50

## NUDELN / REIS

### 麵 / 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	Reis mit frittierten und eingelegten Auberginen, Miso Suppe und Tsukemono ✓	22.00
Zhajang Don 炸醬丼	Reis mit Hackfleisch vom Rind und Schwein in Chilipaste gekocht, Miso-Gurken, Tsukemono und Miso Suppe • Vegane Variante: ✓	25.00 24.00
Gyudon 牛丼	Reis mit geschmortem Rindfleisch, Zwiebeln, Gari, Negi, Tsukemono und Miso Suppe	25.50