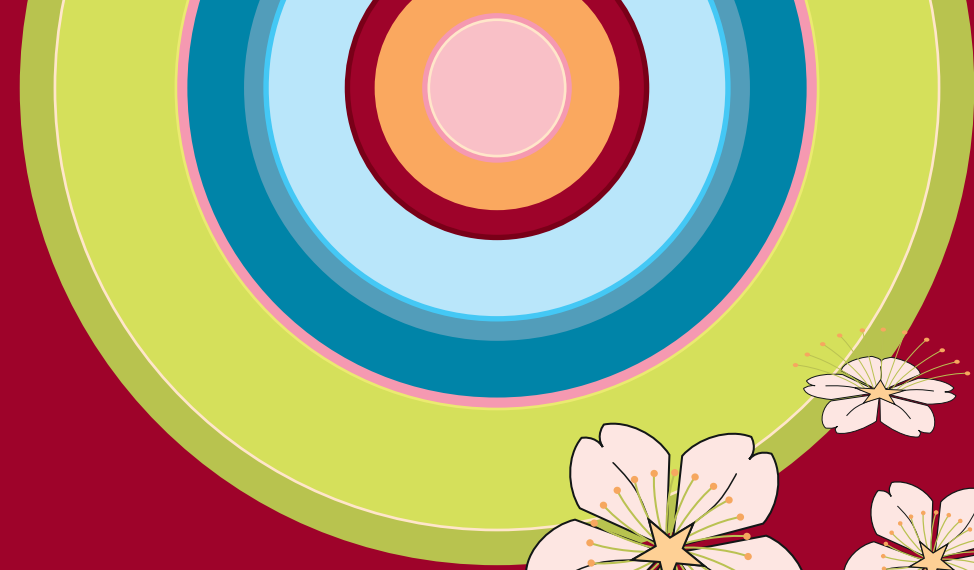
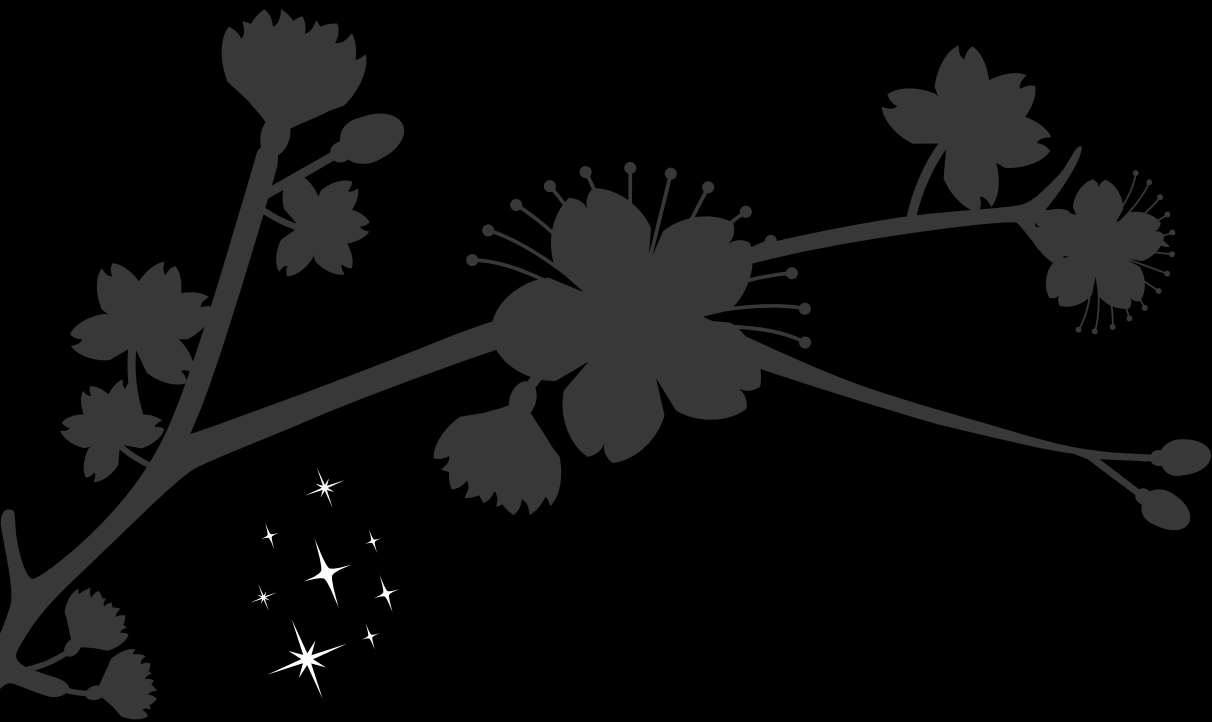


yooji's[®]
sushi deli



yooji's



NON-ALCOHOLIC DRINKS	3
ALCOHOLIC DRINKS	5
STARTERS & SALADS	7
SOUPS	7
SASHIMI & CHIRACHI	9
TATAR	9
SUSHI PLATES	11
SUSHIOKE	11
BENTO STYLE MENUS	11
MAKI	13
FUTOMAKI	13
INSIDE OUT	15
RAINBOW	15
SALAD WRAPS	17
SPRING ROLLS	17
NIGIRI	19
GUNKAN	19
DESSERTS	21
FROZEN DESSERTS	23



Vegetarisches Angebot

NON-ALCOHOLIC DRINKS



02 / 03

YOO TEA pure & organic

Lemon Grass Eine perfekte Mischung aus Grüntee, purem Zuckerrohr und belebendem Lemongrassaroma	5 dl	5.50
Ginger Apple Eine würzige Mischung aus Grüntee, Apfelsaft und aromatischem Ingwer	5 dl	5.50
Jasmeen Green Eine vollendete Mischung aus Grüntee, Jasmin und belebender Minze	5 dl	5.50
Pink Pom Eine geheimnisvolle Mischung aus Grüntee, Granatapfel und verführerischer Rose	5 dl	5.50

MINERAL WATER

Still Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	5.90
Sparkling Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.90

COCO WATER & COKE

Coco Water Reines Kokoswasser (ungesüsst)	2,5 dl	6.50
Ubuntu Cola Fairtrade-Cola mit Rohrzucker	3,3 dl	4.90

SMOOTHIES & JUICE

Ginger Honey Smoothie aus Apfel, Banane, Orange, Zitrone und Ingwer	2,5 dl	6.50
Very Berry Smoothie aus Apfel, Himbeere, Banane, Brombeere und Orange	2,5 dl	6.50
Orange Rabbit Smoothie aus Karotte, Apfel, Banane, Orange und Zitrone	2,5 dl	6.50
Mango Juice Mangosaft	2,4 dl	4.40

BOCAFÉ

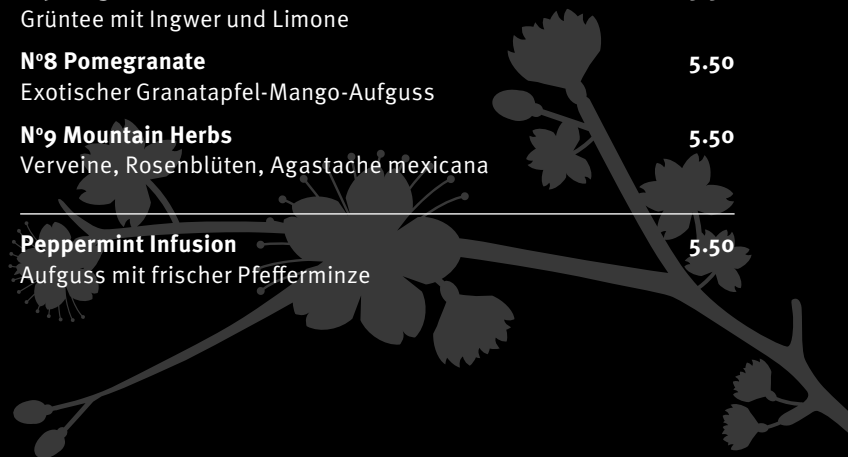
Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.50



Unser eigener Kaffeebrand Bocafé ist einzigartig und nachhaltig, denn wir beziehen die Bohnen von Rainforest Alliance zertifizierten Kaffee-Bauernhöfen und rösten ihn nach alter Handwerkskunst wöchentlich in der Schweiz.

BIO TEA

N°1 Sencha Mizuki Grüntee aus Japan	5.50
N°2 Jasmin Green Grüntee mit edler Jasminnote	5.50
N°3 Lemon Grass Aromatischer Zitronengrasaufguss	5.50
N°4 Oolong Orange Teilfermentierter Tee mit Orange und Papaya	5.50
N°5 Genmaicha Grüntee mit geröstetem Reis und mildem Maisgeschmack	5.50
N°6 Darjeeling Hocharomatisierter, klassischer Schwarztee	5.50
N°7 Ginger-Lime Grüntee mit Ingwer und Limone	5.50
N°8 Pomegranate Exotischer Granatapfel-Mango-Aufguss	5.50
N°9 Mountain Herbs Verveine, Rosenblüten, Agastache mexicana	5.50
Peppermint Infusion Aufguss mit frischer Pfefferminze	5.50



ALCOHOLIC DRINKS



04 / 05

APÉRO SPECIAL

iCing Cool freshness: Reissbier mit tropischer Grapefruit und prickelnder Kohlensäure, Original-Import aus Südkorea	3,5 dl	7.-
Rice Makkoli Koreans Favorite: Traditionelles Reissbier mit milchiger Konsistenz und süßem Geschmack, Original-Import aus Südkorea	3,5 dl	7.-

APERITIF

Yooji's Apéro Pflaumenwein mit Prosecco		9.-
Gespritzter Yuzu Sake Yuzu Sake mit Prosecco		12.-
Gespritzter Weisswein Süß/sauer		7.-

BEER

Turbinen Goldsprint (offen)	2,5 dl	4.50
Turbinen Goldsprint (offen)	4 dl	7.-
Asahi (Flasche)	3,3 dl	7.-
Kirin (Flasche)	3,3 dl	7.-
Sapporo (Flasche)	3,3 dl	7.-

SPARKLING WINE

Prosecco extra dry (Italien) Fruchtig, trocken und körperreich	1 dl	7,5 dl	8.50	51.-
Rosé frizzante (Italien) Mit leichter, frecher Restsüsse			8.50	51.-

WHITE WINE

Chardonnay Reserva (Portugal) Kräftig und sehr fruchtig mit subtilen Holz- und Röstaromen	1 dl	7,5 dl	8.-	52.-
Roero Arneis (Italien) Leicht würzig, sehr elegant und samtig			8.50	56.-
Sauvignon (Italien) Frisch, ausgewogen und zugänglich			7.50	49.-
Verdejo (Spanien) Frisch-fruchtiger, rassiger Apérowein			6.50	43.-

ROSÉ WINE

Rosé Château de l'Escarelle (Frankreich) Sehr ausgewogen, fruchtig-blumig, leicht würzig und elegant.	1 dl	7,5 dl	7.-	48.-
---	------	--------	-----	------

RED WINE

La Tremenda Monastrell (Spanien) Raffinierte rote Spätlese mit beerig reifem Bouquet und zarter Edelsüsse	1 dl	7,5 dl	8.-	52.-
Ripasso del Castello (Italien) Der kleine Amarone			8.50	56.-

SAKE & PLUM WINE

Dentoshu a.k.a. Ninki (Poliergrad: 60%) Feiner, klarer und fruchtiger Sake Kalt oder warm geniessen	1 dl		9.-	
Fukuju Yuzu Sake Frisches, leicht bitteres Aroma der Yuzu Zitrusfrucht mit angenehmer Säure und gut eingebundener Süsse	1 dl		13.50	
Masumi Sanka – Junmai Daiginjo (Poliergrad: 40%) Ein Spitzensake aus den japanischen Alpen Elegant, charaktervoll und frisch	1 dl		12.90	
Takara Nigori Unfiltrierter, milchiger Sake mit feiner Süsse Gebraut nach alter japanischer Tradition	1 dl	3,75 dl	10.-	36.-
Yooji's Special Sake				
Ninki Shuzo - Kuro Junmai Ginjo (Poliergrad: 60%) Fruchtige und blumige Aromen in der Nase Delikate Frische im Gaumen	1 dl	3 dl	9.-	27.-
		7,2 dl		59.-
Sake Degu-Set Eine Auswahl unserer erlesenen Sake im Probierset			3 x 2 cl	12.-
Plum Wine Pflaumenwein Choya Kalt oder warm geniessen	1 dl		8.-	

WHISKY

Yamazaki Suntory Whisky Japanischer Yamazaki Whisky 12-jährig Single Malt	4 cl	43 Vol.-%	14.-	
Hibiki Suntory Whisky Japanischer Hibiki Whisky 17-jährig Single Malt	4 cl	43 Vol.-%	17.-	

STARTERS SALADS & SOUPS

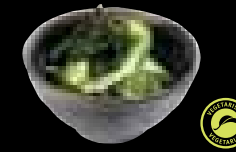


STARTERS & SALADS



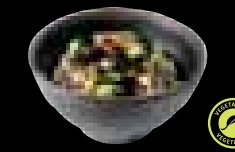
EDAMAME
Leicht gesalzene grüne
Sojabohnen

5.90



CUCUMBER WAKAME
Gurkensalat mit Algen und
Wakame Dressing

5.90



SOBA HIJIKI
Buchweizennudel- Hijiki Algen-
salat und Sesam Dressing

7.90



KONBU
Algensalat mit Karotten
und Rettich

7.90



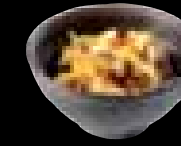
HIYASHI
Algensalat mit Sesam

9.90



DAIKON SHRIMP
Rettichsalat mit Krevetten und
Surimi an Limetten-Saladaise
Dressing

9.90



OCTOPUS
Tintenfisch- und Gemüsesalat

9.90

SOUPS



TOFU NOODLE SOUP
Nudelsuppe mit Tofu und
Gemüse, wahlweise mit Udon-
oder Sobanudeln

11.80



CHICKEN NOODLE SOUP
Nudelsuppe mit Poulet und
Gemüse, wahlweise mit Udon-
oder Sobanudeln

12.90



FISH NOODLE SOUP
Nudelsuppe mit Fisch und
Gemüse, wahlweise mit Udon-
oder Sobanudeln

12.90



BEEF NOODLE SOUP
Nudelsuppe mit Rindfleisch
und Gemüse, wahlweise mit
Udon- oder Sobanudeln

15.90



MISO SOUP
Suppe mit Wakame, Seiden Tofu
und Lauch

4.90

SOBANUDELN

Feine Nudeln aus Buchweizen,
typisch japanisch.

UDONNUDELN

Dicke, traditionelle japanische
Weizennudeln.

BESTELLEN SIE IHRE NUDELSUPPE MIT FRISCHEM INGWER

SASHIMI CHIRACHI & TATAR

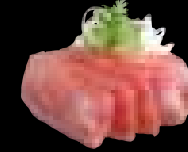


SASHIMI & CHIRACHI



SALMON SASHIMI
Lachs

12.90



TUNA SASHIMI
Thunfisch

12.90



KINGFISH SASHIMI
Königsmakrele

12.90



SALMON & TUNA SASHIMI
Lachs und Thunfisch

12.90



MAGURO NO TATAKI SASHIMI
Leicht angebratener Thunfisch
mit Sesamsauce

12.90



MIXED SASHIMI
Lachs, Thunfisch und Königsmakrele

12.90



SALMON CHIRACHI
Lachs, Meerforellenrogen
und Frühlingszwiebeln auf
Sushireis

12.90



MIXED CHIRACHI
Roher Fisch, Meerforellenrogen
und Frühlingszwiebeln auf
Sushireis

12.90

TATAR



SPICY SHRIMP TATAR
Marinierte Kaltwasserkrevetten
(pikant)

12.90



SPICY TUNA TATAR
Thunfisch Tatar (pikant)

12.90



SALMON TATAR
Lachs, Avocado, Sojasauce,
Sesamöl, Limettensaft, Koriander
mit Togarashi gewürzt

12.90



VEGETABLE TATAR
Karotte, Edamame, Avocado,
Gurke, Ingwer, Sesamöl, Kerbel,
Shinko, Granatapfelkerne

8.90



SUSHI PLATES

SUSHIOKE

BENTO STYLE MENUS



SUSHI PLATES



SUSHI LOUNGE SMALL
3 Nigiri, 3 Maki, 2 Futomaki,
2 Inside out

23.50



SUSHI LOUNGE
5 Nigiri, 6 Maki, 2 Futomaki,
4 Inside out

32.50



SASHIMI
Zusammenstellung von rohem
Fisch mit Sushireis

39.-



VEGI CLUB
4 Nigiri, 6 Maki, 2 Futomaki,
2 Inside out

25.50

SUSHIOKE

FÜR 2-3 PERSONEN



FISH SUSHIOKE
Auswahl von Sushi und Sashimi

89.-



MIXED SUSHIOKE
Auswahl von Sushi

75.-



VEGI SUSHIOKE
Auswahl von Vegi-Sushi

65.-

BENTO STYLE MENUS



SALMON MENU
Lachs Tatar, Sesamreis, Blattsalat,
Guru Guru, geschälte Edamame

19.90



CHICKEN TERIYAKI MENU
Poulet, Teriyaki Sauce, Sobanudeln,
Blattsalat, Guru Guru, geschälte Edamame

19.90



VEGI MENU
Gemüse Tatar, Ei gekocht, Blattsalat,
Guru Guru, geschälte Edamame

17.90

MAKI & FUTOMAKI



MAKI



SALMON
Lachs

4St. **5.90** / 8St. **10.90**



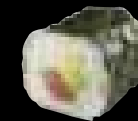
TUNA
Thunfisch

4St. **5.90** / 8St. **10.90**



SALMON AVOCADO
Lachs und Avocado

4St. **5.90** / 8St. **10.90**



TUNA AVOCADO
Thunfisch und Avocado

4St. **5.90** / 8St. **10.90**



AVOCADO
Avocado

4St. **4.90** / 8St. **8.90**



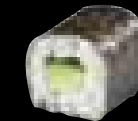
SHINKO
Eingelegter Rettich

4St. **4.90** / 8St. **8.90**



CUCUMBER CREAM CHEESE
Gurke mit Frischkäse

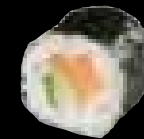
4St. **4.90** / 8St. **8.90**



CUCUMBER
Gurke

4St. **4.90** / 8St. **8.90**

FUTOMAKI



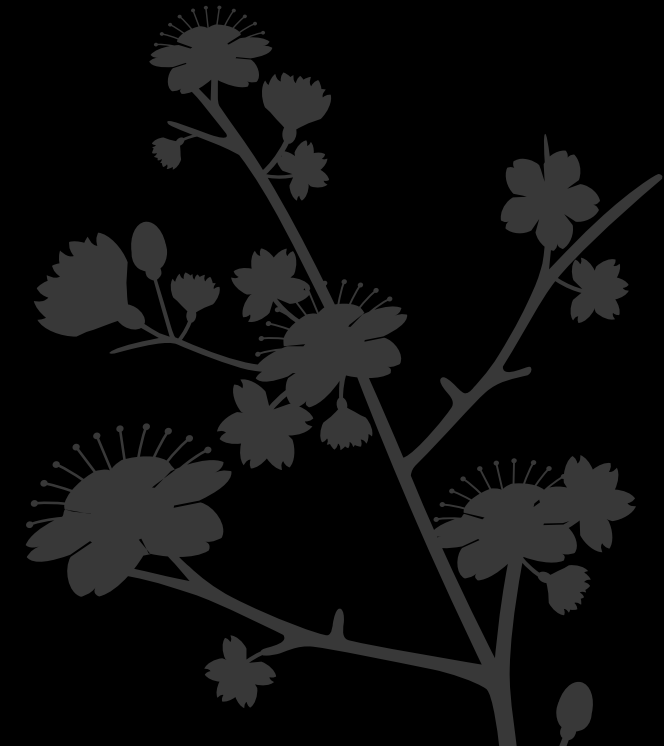
SALMON CUCUMBER
Lachs und Gurke

4St. **7.90** / 8St. **14.90**

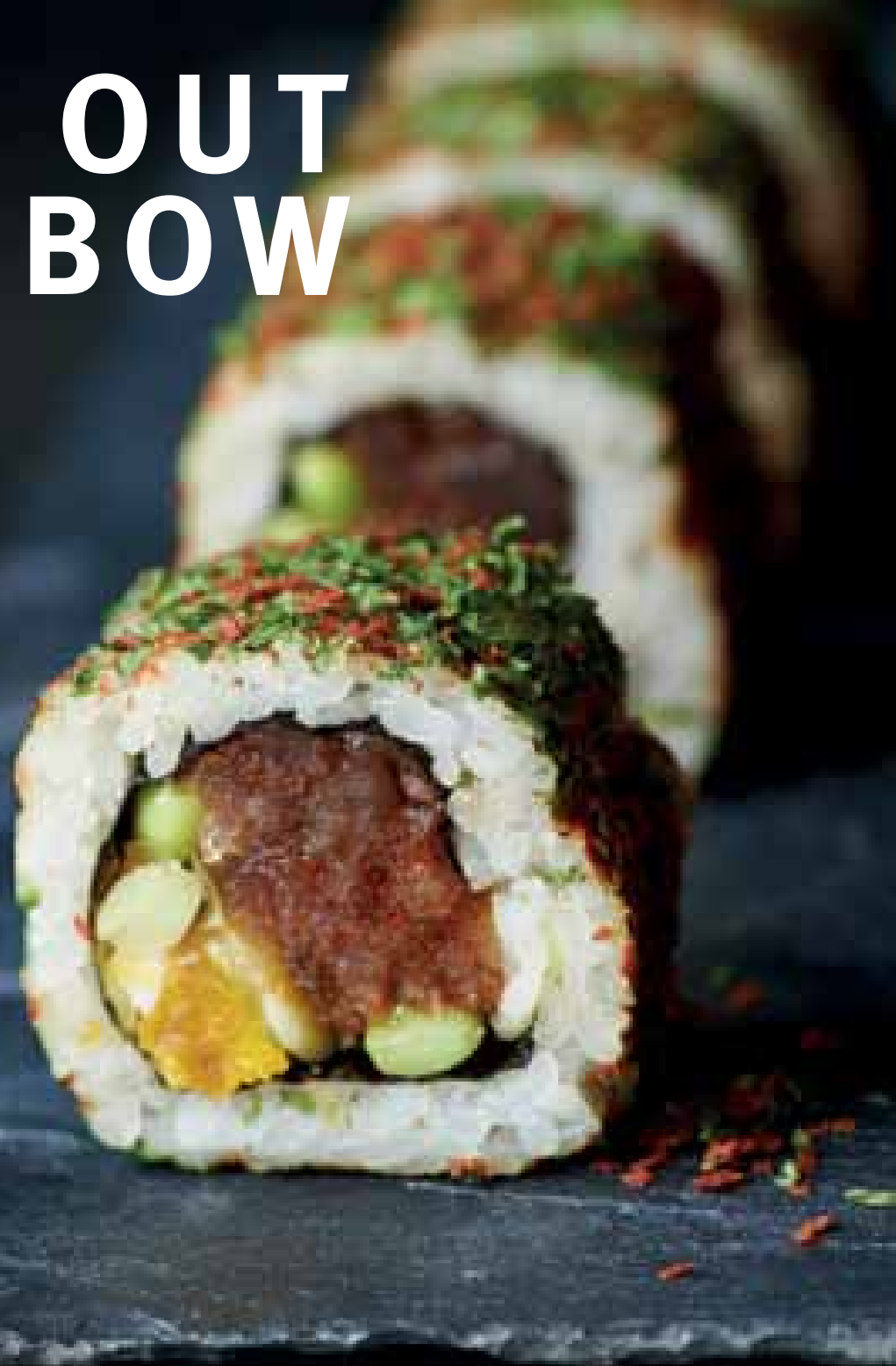


RUCOLA SHIITAKE
Rucola, Shiitake Pilz und
Togarashi-Saladaise

4St. **7.90** / 8St. **14.90**



INSIDE OUT & RAINBOW



INSIDE OUT



ITALIAN

Gekochter Thunfisch, Saladaise, Avocado und Petersilie

4St. **6.90** / 8St. **12.90**



CALIFORNIA

Surimi, Avocado, Saladaise und Rogen vom fliegenden Fisch

4St. **7.90** / 8St. **14.90**



SALMON CUCUMBER

Lachs mit Limettensaft, Gurke, Frischkäse, Koriander und Schnittlauch

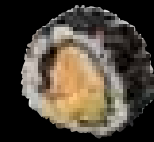
4St. **7.90** / 8St. **14.90**



FRENCH ROLL

Thunfisch, Ei, Edamame, Lattich, Tomatenflocken, Olivenöl, Limetten und Aonori

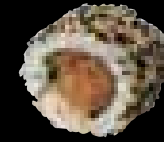
4St. **7.90** / 8St. **14.90**



SPICY SHRIMP

Kaltwasserkrevetten, Avocado, Schnittlauch und Sesam (pikant)

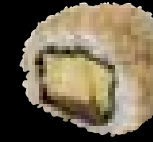
4St. **8.90** / 8St. **15.90**



SPICY TUNA TATAR

Thunfisch Tatar, Schnittlauch, Sprossen und Sesam (pikant)

4St. **8.90** / 8St. **15.90**



SANTA CRUZ

Omelette, Kürbis, Avocado, Frischkäse und Sesam

4St. **6.90** / 8St. **12.90**



GREEN DRAGON

Avocado, Gurke, Frischkäse, Jalapeño und Wasabi Sesam (pikant)

4St. **6.90** / 8St. **12.90**

RAINBOW



RAINBOW SALMON

Lachs und Avocado

4St. **12.-** / 8St. **23.-**



RAINBOW TUNA

Thunfisch und Avocado

4St. **12.-** / 8St. **23.-**



SALAD WRAPS & SPRING ROLLS



SALAD WRAPS



SHRIMP

Krevetten, Grapefruit, Eichblatt und Koriander (pikant)

2St. **6.90** / 4St. **12.90**



CHICKEN

Pouletbrust, Avocado, Eichblatt, Karotte, Rettich und Koriander

2St. **6.90** / 4St. **12.90**



CHICKEN & SHRIMP

Krevetten, Grapefruit, Koriander, Pouletbrust, Avocado, Eichblatt, Karotte und Rettich

2St. Chicken & 2St. Shrimp **12.90**



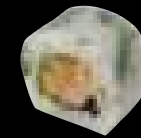
AVOCADO

Rucola, Shinko, Avocado und Shiitake Pilz

2St. **6.90** / 4St. **12.90**



SPRING ROLLS



SHRIMP

Krevetten, Gurke, Eichblatt, Yuzu-Saladaise und Koriander (pikant)

4St. **7.90** / 8St. **14.90**



SALMON

Lachs, Sojasauce, Sesamöl, japanischer Senf, Lattich, Zwiebelmarmelade und Kerbel

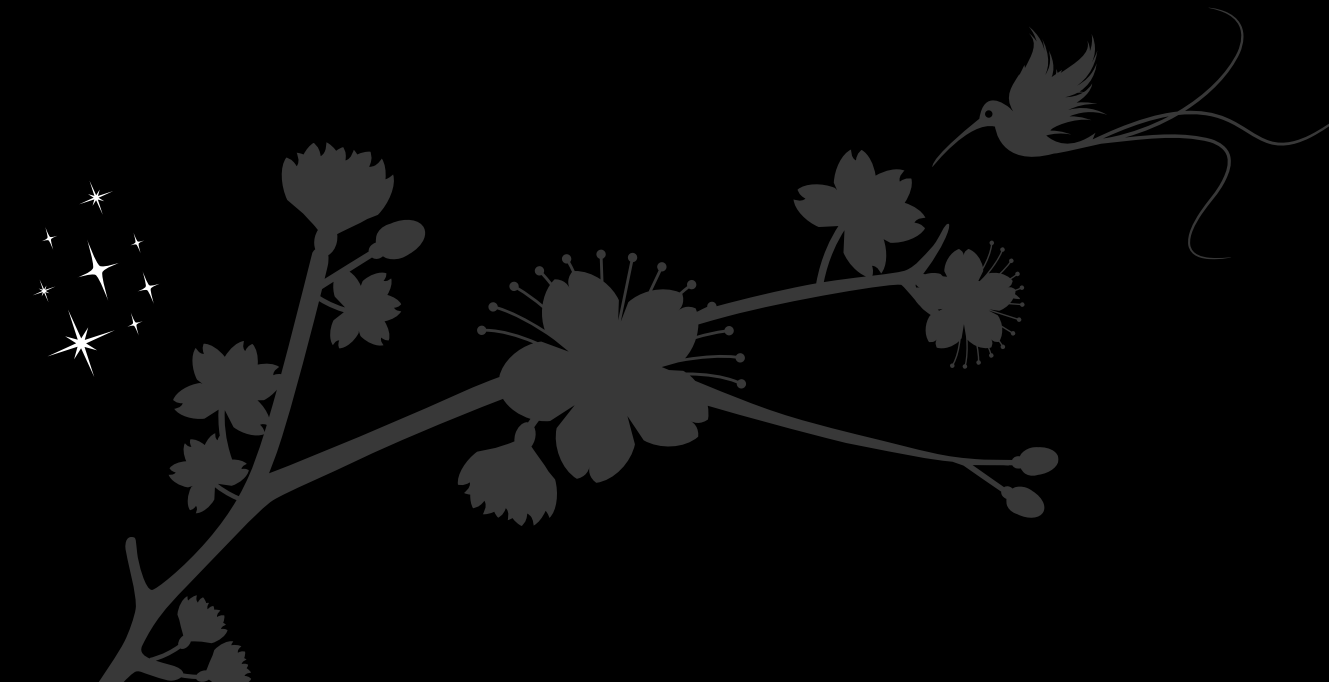
4St. **7.90** / 8St. **14.90**



CAESAR

Avocado, Lattich, Frischkäse, Schnittlauch und Wasabi Sesam

4St. **6.90** / 8St. **12.90**



NIGIRI & GUNKAN



NIGIRI



EBI
Krevette

3.50



SALMON
Lachs

3.50



TUNA
Thunfisch

4.50



KINGFISH
Königsmakrele

4.50



BEEF
Rindfleisch

4.50



TAMAGO
Omelette

3.50



INARI
Tofutasche

3.50

GUNKAN



SPICY SHRIMP
Marinierte Kaltwasserkrevetten
(pikant)

4.50



SALMON TATAR
Lachs Tatar

4.50



IKURA
Meerforellenrogen

6.50



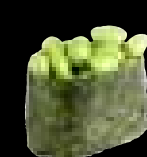
VEGETABLE TATAR
Gemüse Tatar

3.-



AVOCADO
Avocadoscheiben

3.-



EDAMAME
Sojabohnen

3.-

DESSERTS



MOUSSE, CAKE & FRUITS



DARK CHOCOLATE MOUSSE
Dunkles Schokoladenmousse

4.90



PASSION YOGURT MOUSSE
Joghurtmousse mit frischer
Passionsfrucht

4.90



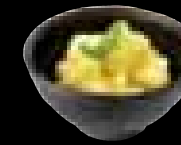
YUZU YOGURT MOUSSE
Joghurtmousse mit japanischer
Zitrusfrucht und Schokoladen-
flocken

4.90



MATCHA TIRAMISU
Tiramisu mit Grünteepulver

4.90



PINEAPPLE SALAD
Ananas

5.90



MANGO STICKS
Mango

6.90



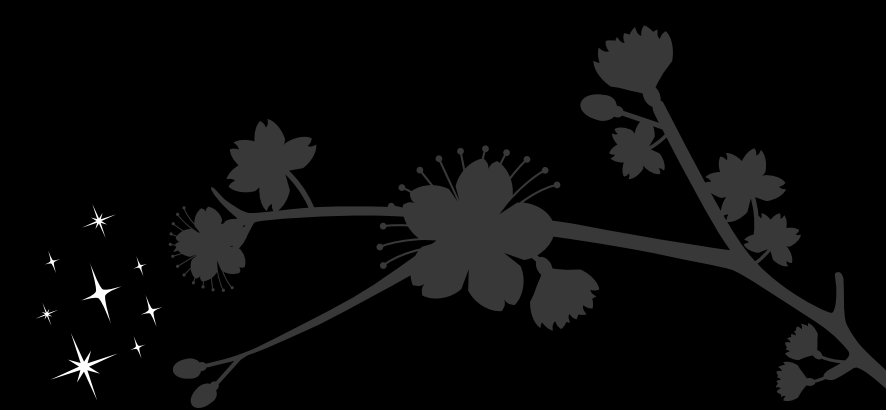
CHOCOLATE CAKE
Schokoladenkuchen

4.90



CHOCOLATE GANACHE MOCHI
Mochi gefüllt mit Schokoladen-
Ganache

1 St. 4.90



FROZEN DESSERTS

FROZEN MOCHI

STELLEN SIE SICH IHRE EIGENE MOCHIKREATION ZUSAMMEN



COCONUT
Kokosnuss

2 St. **4.90**



MANGO
Mango

2 St. **4.90**



PASSIONFRUIT
Passionsfrucht

2 St. **4.90**



CHOCOLATE
Schokolade

2 St. **4.90**



MATCHA
Grünteepulver

2 St. **4.90**



VANILLA
Vanille

2 St. **4.90**



LAKTOSEFREI — NO DAIRY

Die cremige Mochi-Eisfüllung wird aus frisch gepresster Kokosmilch hergestellt und ist absolut laktosefrei.

ICE CREAM



YUZU
YOGURT ICE CREAM
Japanische Zitrusfrucht

4.90



MATCHA
YOGURT ICE CREAM
Grünteepulver

4.90



NATURAL
YOGURT ICE CREAM
Joghurt nature

4.90



POMEGRANATE
YOGURT ICE CREAM
Granatapfel

4.90



STRACCIATELLA
YOGURT ICE CREAM
Stracciatella

4.90



STRAWBERRY
ICE CREAM
Erdbeere

4.90



VANILLA
ICE CREAM
Vanille

4.90



CHOCOLATE
ICE CREAM
Schokolade

4.90

STIFTUNG ST. JAKOB

Die Ice Cream stammen aus der hauseigenen Produktion der St. Jakob Confiserie in Zürich, unter Verwendung ausschliesslich erstklassiger Rohstoffe. Mit dem Kauf von St. Jakob-Produkten unterstützen Sie eine sozial nachhaltige Integration von beeinträchtigten Menschen im Arbeitsmarkt.

YOOJI'S GUARANTY



Für unsere Kunden leben wir eine innovative und offene Unternehmenskultur. Wir tragen Verantwortung für unsere Produkte und Dienstleistungen sowie gegenüber unserem Team, unseren Partnern und der Umwelt.

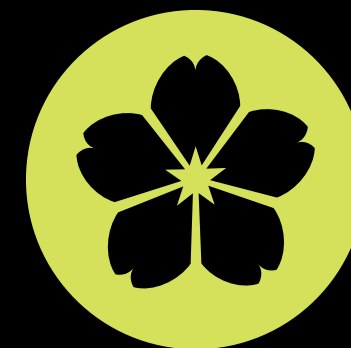
Produkte und Dienstleistungen — Stetige Verbesserung und Innovation sind unser Motor. Unser Augenmerk liegt auf der Verwendung von hochwertigen Produkten und garantierter Frische. Daneben bieten wir eine hohe Servicequalität. Unverzichtbar ist dabei das Feedback unserer Kunden.

Umwelt — Nachhaltiges Handeln steht bei uns im Fokus. Unseren Fisch beziehen wir von FOS-zertifizierten Fischereien, deren Fangverfahren wir kennen. Wir setzen auf Produkte aus nachhaltigem Anbau sowie auf umweltfreundliche Verpackungen.

Team — Die Stärke unseres Teams liegt in jedem Einzelnen. Eine fachliche Ausbildung, stetige Weiterbildungen und Schulungen sind uns wichtig. Zudem bieten wir einen attraktiven Arbeitsplatz und faire Anstellungsbedingungen.

Partner — Vertrauen und Loyalität sind Grundlage unserer Kooperationen. Wir arbeiten mit Partnern zusammen, die wir kennen und denen wir vertrauen. Fairer Handel ist uns genauso wichtig wie soziales Engagement.

Mehr Informationen zu Yooji's Guaranty finden Sie auf unserer Webseite — yoojis.com/guaranty



yooji's



Certified from sustainable fisheries
friendsofthesea.org