

Herzlich Willkommen im Kokoro!

Es freut uns sehr, dass Sie den Weg hierher gefunden haben!

Kennen Sie die japanischen Izakaya?

„Izakaya“ ist die populärste Gastronomie-Form in Japan.

Es sind Beizen, in denen man zum Getränk verschiedene Häppchen verzehrt. Man trifft sich dort mit Freunden, Familie oder Geschäftskollegen und bestellt sich wild durch die Karte. Die Speisen kommen dann ohne bestimmte Reihenfolge auf den Tisch und werden untereinander geteilt.

Diese Art von Essen macht das Speisen zu einem geselligen und fröhlichen Erlebnis, wobei der Einzelne in den Genuss einer variantenreicheren Speisevielfalt kommt.

Serviert werden die Speisen frisch, unmittelbar nach ihrer Produktion.

Wenn Sie ein Anliegen oder eine Fragen haben, wenden Sie sich bitte ungeniert an unser Service-Personal.

Das Kokoro Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!



いらっしやいませ!

Allergene und Intoleranzen:

Wir geben gerne Auskunft

Fleischdeklaration:

Geflügel und Fleisch stammen aus Schweizer Produktion

Fisch (MSC-Zertifiziert):

Thuna: Philippinen, Lachs: Schottland
Kingfish: Australien

Empfehlung des Chefs

おすすめ!

Maguro Tataki à la Kokoro

28

Angebratene Thunfisch-Tranchen auf Avocado-Püree, an Yuzu-Koshô Ponzu Mousse

Gyû Tataki Salat

28

Feine Tranchen vom Rindsfilet, kurz angebraten, auf Salatbeet angerichtet, an feiner Sauce

Softshell Crab Karaage

32

Blaue Krabbe, mariniert & frittiert, an Soja-Knoblauch Sauce

Unagi to Yakinasu no Isobeage

28

Gegrillter Süswasseraal, Auberginenpüree, Tôfupüree & Shiso in Algenblatt eingerollt, frittiert und in leichter Brühe gebadet.

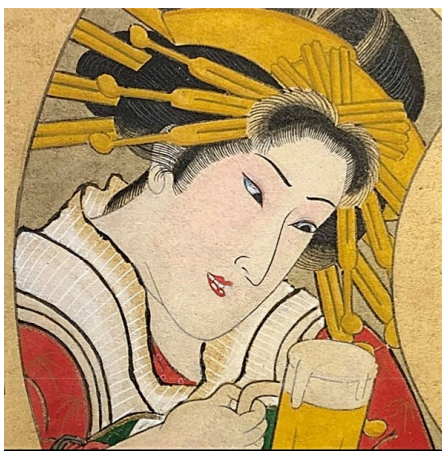
Hamachi Kama

22

Im Ofen gebackener Kingfischkopf, serviert mit geriebenem Rettich, Yuzukoshô und hausgemachte Tsukemono (Wartezeit min. 30 min.)

Hausgemachte Desserts

Fragen Sie bitte nach..



い
ろ

Unser Tôfu ist handgemacht
und wird von yumetofu.ch in
Winterthur produziert

„En Guete!“

A b e n d k a r t e

冷菜

K a l t e G e r i c h t e

<p>Goma-ae ✓ 9 <i>Tages-Gemüse an hausgemachter Sesam-Sauce</i></p> <p>Kaisou Salat ✓ 14 <i>Seealgen-Bouquet an Hausdressing</i></p> <p>Hijiki ✓ 9 <i>gekochte Hijiki-Meeresalgen</i></p> <p>Hiyayakko (neu!) ✓ 14 <i>Kalter Tôfu in dashishôyu gebadet</i></p> <p>Tôfu-Avocado Salat ✓ 18 <i>Tôfu und Avocado an Hausdressing</i></p>	<p>Spicy Thuna Tartar 18 <i>Thuna-Tartar an scharfer Sauce</i></p> <p>Avocado & Thuna Salat 19 <i>Würfel vom frischen Thun und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce</i></p> <p>Avocado & Lachs Salat 19 <i>Würfel vom frischen Lachs und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce</i></p> <p>Kokoro Salat 26 <i>Verschiedene rohe, marinierte Fische, bunter Blattsalat an Hausvinegrette</i></p>
---	---

W a r m e G e r i c h t e

温菜

<p>Krabben Crème Krokette 20 <i>Frittierte Krabben-Crème Bällchen (6 Stück)</i></p> <p>Tori Karaage (6 Stk.) 20 <i>Knusprig frittierte Poulet-Häppchen</i></p> <p>Tori Kushiyaki (4 Stk.) 20 <i>Poulet-Teriyaki Spiessli (5.50 pro weiteres Stück)</i></p> <p>Crevetten Tempura (4 Stk.) 25 <i>Crevetten im Teigmantel frittiert (6.50 pro weiteres Stück)</i></p>	<p>Edamame ✓ 7,5 <i>Gekochte & gesalzene Sojabohnen</i></p> <p>Spicy Edamame ✓ 9,5 <i>Würzig gekochte Sojabohnen</i></p> <p>Nasu Karaage ✓ 18 <i>Frittierte Auberginen-Stängeli an Haussauce</i></p> <p>Agedashi Dôfu ✓ 15 <i>Frittierter Tôfu in klarer Brühe</i></p> <p>Yasai Kakiage ✓ 18 <i>Tempura-Fladen aus verschiedenen Gemüsen, an Tempura-Sauce</i></p>
--	---

鉄板 Spezialitäten in der heissen Pfanne

<p>„Yakiniku“ (CH Rib-Eye, 170 Gramm)</p> <p><i>Dünne Rindfleischtranchen, mariniert und gebraten; garniert mit Gemüse, serviert mit 2 Saucen</i></p>	<p>38</p>
<p>Chicken „Teriyaki“</p> <p><i>Gebratenes Poulet an Teriyaki-Sauce; garniert mit Gemüse</i></p>	<p>30</p>
<p>Gebratene Lachsfilets „Creamy-Teriyaki“</p> <p><i>Gebratene Lachsfilets an Teriyaki-Rahm Sauce; garniert mit Gemüse</i></p>	<p>32</p>

Chefs Sushi Assortiment

Sushi & Sashimi „Salmon & Thuna“ 38

Lachs & Thuna Assortiment aus Sashimi, Nigiri & Maki

Sushi „Mix“ 38

Chefs Assortiment aus 6 Nigiri, 4 Inside-Out Rollen und 6 Maki

裏巻き

Inside-Out Rolls

Spider Rolls (6 stk.) 29,5

Inside: frittierte Softshell-Krabbe, Avocado, Gurken, Surimi
 Outside: Sesam, Tobikko, Spicy Mayo-Sauce

Tiger Rolls (8 stk.) 28,5

Inside: Crevetten Tempura, Gurken
 Outside: Spicy Thuna, Avocado, Sesam, Teriyakisauce

Salmon Fried Rolls (8 stk.) 26,5

Frittierter Lachs, Avocado, Salat, Tartar-Sauce, getrocknete Tomaten, Sesam

Chicken Katsu Rolls (8 stk.) 26

Frittiertes Poulet & Avocado, an Haussauce

Salmon Avocado Rolls (8 stk.) 26

Inside: Lachs & Avocado
 Outside: Lachs & Avocado

Thuna Avocado Rolls (8 stk.) 26

Inside: Thuna & Avocado
 Outside: Thuna & Avocado

Fried Rolls

Spicy Salm & Cheese 28,5

Spicy Lachs Tartar, Avocado, geschmolzener Käse (ca. 12 Stk.)

Teriyaki Chicken & Cheese 28,5

Poulet Teriyaki, Avocado, geschmolzener Käse (ca. 12 Stk.)

Frittierte Kinpira Rolle ✓ 24,5

Gekochtes „Kinpira“ Gemüse, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert (ca. 12 Stk.)

Salmon Aburi Rolls (8 stk.) 26,5

Inside: Lachs, Ingwer, Shiso, Gurken
 Outside: Lachs, Mayo, flambiert, Frühlingszwiebeln, Sesam, Teriyaki

Dragon Rolls (8 stk.) 26,5

Inside: Surimi, Gurken, Avocado
 Outside: gegrillter Aal, Teriyaki, Sesam

Spicy Thuna Crunch (8 stk.) 25,5

Inside: Spicy Thuna, Avocado, Gurken
 Outside: Crunch, Tobikko

Rainbow Rolls (8 stk.) 25,5

Inside: Surimi, Avocado, Gurken
 Outside: Thuna, Lachs, Kingfish, Avocado, Crevetten

Kalifornia Rolls (8 stk.) 17

Inside: Surimi, Avocado, Gurken
 Outside: Tobikko

Vegi Rolls ✓ — ベギ

Kinpira Roll (8 Stk.) 17

Gekochtes Karotten, gehackte Shiso-Blätter, Gurken, Sesam

Atsuage Roll (8 stk.) 18

Frittierter Tôfu, Avocado, Ruccola, Sesam

Frittierte Kinpira Rolle 24,5

Gekochtes „Kinpira“ Gemüse, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert (ca. 12 Stk.)

細巻き**H o s o M a k i**

Tekka (6 Stk.)	10	Kappa (6 Stk.) ✓	7
<i>Dünne Rollen mit Thuna</i>		<i>Dünne Rollen mit Gurken</i>	
Shake (6 Stk.)	10	Avocado (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit Lachs</i>		<i>Dünne Rollen mit Avocado</i>	
Thuna & Avocado (6 Stk.)	11	Shinko (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit Thuna & Avocado</i>		<i>Dünne Rollen mit eingelegtem Rettich</i>	
Lachs & Avocado (6 Stk.)	11	Kanpyô (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit Lachs & Avocado</i>		<i>Dünne Rollen mit eingelegten Kürbisstreifen</i>	
Unakyû (6 Stk.)	13		
<i>Dünne Rollen mit gegrilltem Aal & Gurken</i>			

F u t o M a k i**太巻き**

Kaisen Futo Maki (5 Stk.)	26	Gemüse Futo Maki (5 Stk.)	24 ✓
<i>Dicke Rollen mit Lachs, Kingfish, Calamares, Jakobsmuscheln, Süsscrevetten, Aal, Avocado, Gurken und Tobikko</i>		<i>Dicke Rollen mit verschiedenen Gemüsen</i>	

握り**N i g i r i à l a c a r t e**

Thuna	5,5	Jakobsmuschel	6
Lachs	5	Trogmuschel (2Stk.)	10
Lachs flambiert	6	Calamares	4,5
Kingfish	6	Oktopus	5
Eingelegte Makrele	6	Aal	6
Makrele flambiert	6,5	Tobikko	4,5
Crevetten	4,5	Lachsrogen	6
Süsscrevetten	5	Spicy Thuna	6
		Tôfutasche ✓	4



Sushi Bowls

寿司丼

Tekka Don	34	Poké Mix	34
Tranchen vom frischen Thuna auf Sushi-Reis		mit rohem Lachs, Thuna, Kingfish, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis	
Shake Don	34	Poké Thuna & Lachs	34
Tranchen vom frischen Lachs auf Sushi-Reis		mit rohem Lachs & Thuna, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis	
Maguro/ Shake Don	34	Poké Thuna	34
Tranchen vom frischen Thuna & Lachs auf Sushi-Reis		mit rohem Thuna, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis	
Shake Oyako Don	36	Poké Lachs	34
Tranchen vom frischen Lachs & marinierte Lachsrogen auf Sushi-Reis		mit rohem Lachs, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis	
Chirashi	36	Vegi Poké V	27
Verschiedene Fische & Meeresfrüchte auf Sushi-Reis		Randen, Avocado, Gurken, frittierter Tôfu, Edamame, Cherry-Tomaten an Sesam-Sauce; auf Sushi-Reis	

ein Onsen-Ei passt
hervorragend dazu

4.-



Sashimi

刺身

„Sashimi Mix“

Sashimi Assortiment aus Thuna, Lachs, Kingfish & verschiedenen Meeresfrüchten

38,5

Lachs (8 Stk.)	28	Thuna & Lachs (8 Stk.)	30
kleine Portion (4 Stk.)	14	kleine Portion (4 Stk.)	15
Thuna (8 Stk.)	30	Kingfish (8 Stk.)	32
kleine Portion (4 Stk.)	15	kleine Portion (4 Stk.)	16





Hausgemachte Desserts **14**

Schauen Sie die Empfehlungen des Chefs

„Coupe Kokoro“ **15**

1 Kugel Grüntee- & 1 Kugel Vanille-Eis, garniert mit Azuki-Bohnen, Maisflocken, Rahm & Beerensauce

„Kokolonel“ **9.5**

1 Kugel Yuzu-Sorbet mit einem Schuss Sake

Mochi-Eis **4**

Eiskügelchen im Reiskuchenmantel:

Grüntee, Schokolade (vegan), Himbeer, Passionsfrucht & Mango (vegan), Salzcaramel

Rahm-Eis & Sorbet

Vanille **5**

Grüntee **5**

Schwarzer Sesam **5**

Wasabi **5**

Yuzu Sorbet **5**

Sake Empfehlungen!

おすすめ!

Cup Sake: Yuki Otoko

1 Cup: 1,8 dl: 21.5

Runder, pudriger sowie frischer und lebendiger Junmai. In der Nase fein und leicht alkoholisch, überzeugt im Gaumen sahnig und eher süß mit würzig-bitteren Noten.

Alkoholgehalt: 15,5% Vol.
Kategorie: Junmai
Präfektur: Aoki (Niigata)



Cup Sake: Amabuki Marigold

1 Cup: 1,8 dl: 21.5

Gebraut mit der Blütenhefe der Ringelblume (Marigold), entfaltet Aromen von Walnuss und gerösteten Cerealien. Die traditionelle Yamahai Braumethode bewirkt eine feine Säure die gut mit dem Umami-Geschmack harmoniert. Auch warm zu genießen.

Alkoholgehalt: 15,5% Vol.
Kategorie: Junmai
Präfektur: Aoki (Niigata)



Nanbu Bijou „Southern Beauty“ (NEU!)

1 dl: 12.6 3 dl: 36.5 7,2 dl: 88.-

Dieser milde und knackige Junmai hat einen festen Reisgeschmack. Er präsentiert feine, fruchtige Aromen. Trockener und reicher Geschmack mit langem Abgang. IWC Champion Sake im Jahr 2017.

Alkoholgehalt: 15% Vol.
Kategorie: Premium Sake Junmai
Reispoliergrad: 55%
Präfektur: Yamanashi



Wein Empfehlung!

おすすめ!

„Felix“ Cuvée Rot AOC (aus Zürich!)

1 dl: 8,8 Flasche 7,5 dl: 62

Rebsorte: Pinot Noir, Diolinoir, Garanoir

Herkunft: Zürich, Schweiz

Alc.: 13,5 % Vol.

Zürich bei Nacht. Nobler Charme, warm und vital, frische rote Früchte und Zimt, helle und dunkle Seiten, Freunde, Leben, Spannung, Schatten, rauchig. Am Gaumen elegant, Finesse, verführerisch, Kirsche und Pflaume, zunehmend verwegen, rauchig, lebendig und freizügig, wenn es spät wird, lang. Der aufregendste Wein aus der Limmat-Stadt!



„Regula“ Cuvée Weiss AOC (aus Zürich!)

1 dl: 8,6 Flasche 7,5 dl: 60

Rebsorte: Riesling Sylvaner (Müller-Thurgau),
Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal blanc

Herkunft: Zürich, Schweiz

Alc.: 13% Vol.

Ja! Zürich, zunächst diskrete, fast verschlossene Begrüssung, doch viel Stil, hell, weisse Blüten und Blätter, etwas lockerer, wohlwollend, süsse Frucht, offen, dann mit noblem Charme, warme, süsse Töne, Feigenbaum, tief. Am Gaumen zunächst mehr Land als Stadt, sanft, souveräne Harmonie, warme Noten, dann urbaner, bunter, Leben, Süsse, Mineralität, Frische und herben Noten, ausdauernd und ausgelassen zum Schluss. Endlich der passende Wein zum Sound der Limmatstadt.



Japanischer Weisswein!

Sol Lucet Kôshû 2018

1 dl: 9.- Flasche 7,5 dl: 65.-

Rebsorte: Kôshû

Herkunft: Kurambon, Japan

Alc.: 12% Vol.

Dieser Weisswein zeichnet sich durch reine, natürliche und authentische Aromen aus. Seine zitronigen Noten erinnern an die japanischen Zitrusfrüchte Kabosu, Mikan und Yuzu. Das harmonische Gleichgewicht zwischen Fruchtigkeit und Säure sorgt für ein frisches Geschmackerlebnis. Ein frischer, feiner, trockener und komplexer Wein.



Gessami DO Bio

Flasche 7.5 dl: 62.-

Rebsorte: Muscat Frostigen, Muscat d'Alexandrie, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer

Herkunft: Pendès, Gramona

Alc.: 11% Vol.

Jungbrunnen - taufriech fühlt man sich so gleich, weisse bis grüne, federleichte Frucht: Zitrus, Gras, so quieklebendig und auch gelöst, um diese so knackige Frische, das Jungsein, die Sanftmut eines reifen Charakters, so belebt, aber nicht abgehoben. Am Gaumen wieder diese pure Freude in einer gestandenen Seele, oh wie strahlend hell, wie knackig die Säure, Orangenhaut? Zitrusfrische! Auch Kumquats. Wie ungehemmt die kalkige Mineralität. Und doch in welche ausgewogenem Geist diese Freude spriest: so crispy im Inneren, so bei sich, erfahren harmonisch am Gaumen. Midlife crisis? Wehwehchen? Geht weg mit diesem Wein!

おすすめ!



Aperitifs

アペロ

White Peach Bellini	12	Prosecco 1 dl	7.5
<i>Prosecco & White Peach Liqueur</i>		Flasche 7,5 dl	53
Ume Bellini	12	„Nudo Extra Dry“	
<i>Prosecco & Pflaumenwein</i>		Veneto, Italien	
Yuzu Bellini	12	Gespritzter Weisswein	7.5
<i>Prosecco & Yuzu Liqueur</i>		süss oder sauer?	
Umeshû 0,5 dl	5.5	Yuzu Margarita	12,5
<i>Japanischer Pflaumenwein</i>		Yuzu Liqueur & Tequila	
Umeshû Flasche 7,5 dl	42	Campari Soda	9.5
		Campari & Soda	
Yuzushû 0,5 dl	9	Aperol Spritz	14
<i>Yuzu Liqueur (jap. Zitrusfrucht)</i>		Aperol & Prosecco & Soda	

ビール

Bier



Die Eulen sind zurück!

Hitachino Nest Beer (white Ale)	3,3 dl	8,5
Hitachino Nest Beer (red rice)	3,3 dl	8,5

Amboss Amber 3,3 dl	5,5	Asahi (Japan)	3,3 dl	7
Amboss Blond 3,3 dl	5,5	Sapporo (Japan)	3,3 dl	7
Amboss Weizen 5 dl	8,5			
Appenzeller Panaché	4,5			
Alkoholfreies Bier	5			
<i>Appenzeller „Sonnenwendig“</i>				



日本酒**S a k e & S h ô c h û****焼酎**

Tôkô (Junmai) 1 dl	10,8
7,2 dl (Flasche)	75
Masuizumimi Karakuchi 1 dl	10,5
7,2 dl (Flasche)	72
Dewazakura 1 dl	11,8
7,2 dl (Flasche)	84
Dassai 1 dl	12,8
7,2 dl (Flasche)	90

Kuro Kirishima (Shôchû)

Jap. Branntwein aus Süß-
kartoffeln & Reis; Vol. 25%

0,5 dl	4.5
9 dl (Flasche)	78

Sake Empfehlung des Chefs:
Fragen Sie bitte nach.

Wein **ワイン****Weisswein**

Nuviana 7.-/ 49
Chardonnay
Valle Del Cinca IGP, Spanien

Rotwein

La Picossa, D.O. 7,5/ 55
Garnacha Negra, D.O.
Terra Alta, Spanien

カクテル **Japanische Cocktails****„Sour“**

Lemon Sour	10
Zitronensaft, Shôchû, Soda	
Yuzu Sour	12,5
Yuzu-Sirup (jap. Zitrusfrucht), Shôshû, Soda	
Umsehû Soda	12,5
Pflaumewein (10%) mit Eis & Soda	
White Peach Soda	12,5
White Peach Liqueur (12,4%) mit Eis & Soda	
Calpis Sour	12
Calpis (jap. Süssgetränk auf Milchbasis), Shôchû, Soda	
Gin Tonic „Hanami“ (NEU!)	16
Hanami Gin & Lurisia Tonic Water	

„Hot Chûhai“

„Ume“	14
Eingelegte Salzpfleume, Ume- Saft, Shôchû, heisses Wasser	
Ginger Lemon	12
Ingwer-Sirup, Zitronensaft, Shôshû, heisses Wasser	
Calpis	12
Calpis (jap. Süssgetränk auf Milchbasis), Shôchû, heisses Wasser	
Jasmine	12
Jasmine-Infusion, Shôchû, heisses Wasser	

Mineral

ジュース類

<i>kalter Grüntee 3 dl</i>	5	<i>Ice Tea Alp Tea Bio 3 dl</i>	4,5
<i>(hausgemacht & ungesüsst)</i>			
<i>Appenzeller still 5 dl</i>	6	<i>Appenzeller Citro 3 dl</i>	4,5
<i>Appenzeller laut 5 dl</i>	6	<i>Cola/Cola Zero/</i>	3,3 dl 4,5
<i>Appenzeller still 1 Liter</i>	9	<i>Schorle</i>	
<i>Appenzeller laut 1 Liter</i>	9	<i>Calpis/ Calpis Soda 3 dl</i>	5
<i>ZH20 Züriwasser 5 dl</i>	3		
<i>ZH20 Züriwasser 1 Liter</i>	6		
<i>„Drink & Donate“</i>			

お茶

Tee & Kaffee

コーヒー

<i>Grüntee</i>	5	<i>Kaffee</i>	4,5
<i>Genmaicha</i>	5	<i>Espresso</i>	4,5
<i>Grüntee mit geröstetem Reis</i>		<i>Koffeinfrei</i>	4,5
<i>Hôjicha</i>	5	<i>Doppelter Espresso</i>	6,5
<i>gerösteter Grüntee</i>			
<i>Jasmin Tee</i>	5		
<i>Ingwer Tee</i>	5		
<i>verschiedene Tees</i>	4,5		
<i>Eisenkraut, Schwarztee,</i>			
<i>Pfefferminze, Kamille</i>			



ウイスキー Japanese Whiskys

Suntory „Hibiki“ (Vol.43%)

2 cl	12
4 cl	24



In der Nase floral mit Sandelholz und etwas japanischer Orange.

Im Geschmack süß und fruchtig mit Honig und wiederum Orangennoten. Im Abgang ist der Hibiki anhaltend und sanft mit Noten japanischer Eiche.

Suntory „Chita“ (Vol.43%)

2 cl	10
4 cl	20



In der Nase süßlich mit Aromen von Mango und Toffee. Am Gaumen zeigt er sich ebenfalls süßlich-fruchtig mit Noten von Zitrone, Grappe und einem Hauch Honig. Hat einen lang-anhaltenden Abgang mit würzigen Noten von Nuss und Holz.

Nikka „Yoichi“ (Vol.45%)

2 cl	10
4 cl	20



Der Yoichi Single Malt Whisky schmeckt torfig-rauchig und würzig, aber auch fruchtig-frisch und nussig. Im Abgang sind die salzigen Noten vom Meer auszumachen.

Nikka „From the Barrel“ (Vol.51,4%)

2 cl	7
4 cl	14



Ein milder Blend mit Früchten, Gewürzen und einem Hauch Vanille. 2007 wie auch 2010 wurde er in der Klasse "Best Blended Japanese Whisky" mit höchsten Auszeichnungen geehrt.

Nikka „Tailored“ (Vol.43%)

2 cl	12
4 cl	24



Ein hochwertiger japanischer Blended Whisky, der mit Malz aus den Destillerien Yoichi und Miyagikyo sowie Grain Whisky hergestellt wird. Ein perfekt ausbalancierter und eleganter Whisky mit vielschichtiger Komplexität.