

Mittagskarte

Vorspeisen & Extras

Edamame	7
<i>Gekochte Sojabohnen, gesalzen</i>	
Spicy Edamame	9
<i>Gekochte Sojabohnen an rassiger Sauce</i>	
Gomaae	7
<i>Saisongemüse an hausgemachtem Sesamdressing</i>	
Kaisou Salat	8
<i>Seealgensalat an Hausdressing</i>	
Sashimi extra	8
<i>„Mini“ Sashimi Assortiment als kleines Extra</i>	
Crevetten Tempura extra 2 Stk.	12
„Kokoro-Salat“ / kleine Portion	24/15
<i>Gemischter Salat, garniert mit verschiedenen rohen Fischen und Meeresfrüchten, an Hausdressing</i>	
Tôfu-Avocado Salat	12
<i>Tôfu & Avocado auf buntem Salatbeet, an Hausdressing</i>	
Thuna- oder Lachs-Avocado Salat	14
<i>Würfel vom rohen Thun oder Lachs & Avocado, an Wasabi-Soja Dressing</i>	
Chicken Karaage	14
<i>Marinierte und frittierte Poulet-Nuggets (4 Stück)</i>	
Agedashi Tôfu	15
<i>Frittierter Tôfu, in klarer Brühe</i>	



**Alle Menüs inklusive
MISO-SUPPE oder SALAT**



Allergene und Intoleranzen:

Wir geben gerne Auskunft

Fleischdeklaration:

Geflügel und Fleisch stammen aus Schweizer Produktion

Fisch (MSC-Zertifiziert):

Thuna: Philippinen, Lachs: Schottland,
Kingfish: Australien

Winter Lunch Specials!

Nabe Yaki Udon

34.-

Dicke Weizennudeln-Suppe (Udon) serviert im japanischen Eintopf - mit Crevetten Tempura, Poulet, Spinat, Pilzen, gebratenem Tôfu, Wakame und Ei.

Nabe Yaki Udon vegetarisch ✓

30.-

Dicke Weizennudeln-Suppe (Udon) serviert im japanischen Eintopf - mit gebratenem Tôfu, Pilzen, Abura-age, Spinat, Wakame, Yasai Kakiage (frittierter Gemüsefladen) und Ei.



Desserts

Hausgemachte Desserts

14

Fragen Sie bitte nach..

„Coupe Kokoro“

15

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

Mochi-Eis Eiskügelchen im Reiskuchenmantel

4

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

Rahm-Eis & Sorbet

5

Vanille, Grüntee, Schwarzer Sesam, Wasabi, Yuzu Sorbet

Bentô-Box

Bentô-Box „Kokoro“ mit Lachs Teriyaki 30,5

5-Teilige Bentô-Box mit gebratenem Lachs an Teriyaki Sauce, Tempura Assortiment (Crevetten und Gemüse), kleineren Köstlichkeiten aus Gemüse, etwas Frittiertem und eingelegtem Gemüse (Tsukemono). Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box „Kokoro“ mit Chicken Teriyaki 30,5

5-Teilige Bentô-Box mit gebratenem Poulet an Teriyaki-Sauce, Tempura Assortiment (Crevetten und Gemüse), kleineren Köstlichkeiten aus Gemüse, etwas Frittiertem und eingelegtem Gemüse (Tsukemono). Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Sushi & Sashimi

Sushi Set 28.5

Nigiri: 2 Thuna, 2 Lachs, 1 Kingfisch, 1 Crevette
Inside-Out Rolls: 4 Kalifornia, 4 Lachs/Avocado
Serviert mit Miso-Suppe oder Salat.

Maki Set 26.5

Inside-Out Rolls: 8 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado
Hoso Maki (dünne Rollen): 6 Tekka Maki (Thuna)
Serviert mit Miso-Suppe oder Salat.

Sashimi Set 32.5

Sashimi: 3 Thuna, 3 Lachs, 3 Kingfisch, Crevette, Süsscrevetten, Calamares & Oktopus; serviert mit Reis, Miso-Suppe oder Salat.

**Inside-Out Rolls, Maki & Nigiri à la carte:
Fragen Sie bitte nach.**

Ramen

„Kokoro Ramen“ 26.5

Ramen-Suppe mit hausgemachter Brühe aus Gemüse, Poulet & Schwein; garniert mit Schweinsroulade (Châshû), Ei und verschiedenen Gemüsen.

Ramen „Set“ 28.5

* kleine Portion „Kokoro Ramen“
* 3 Stück Poulet Karaage (frittierte Poulet-Nuggets)
* 4 Stück Kalifornia-Rollen

Poké & Sushi Bowls

Kokoro Poké (Thuna, Lachs oder Mix) 27.5

Roher Thuna, Lachs oder „Mix“ (Thuna, Lachs, Kingfish), Avocado, Gurken, Hausmarinade, Sesam; auf Sushi-Reis.

Mit Miso-Suppe oder Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Sushi Don 28.5

Frische Fisch-Tranchen auf Sushi-Reis:

Tekka-Don

Thuna auf Sushi-Reis

Shake-Oyako

Lachs & Lachsrogen auf Sushi-Reis

Shake Don

Lachs auf Sushi-Reis

Chirashi

verschiedene Fische & Meeresfrüchte

Shake-Maguro Don

Lachs & Thuna auf Sushi-Reis

extra Onsen-Ei 2.-

Donburi (Bowls)

Yakiniku Don 28.5

Dünne Rindfleischtranchen (CH Rib-Eye), mariniert & gebraten, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat.

(extra Onsen-Ei 2.-)

Chicken Teriyaki Don 26.5

Gebratenes Poulet, mundgerecht tranchiert, an Teriyaki-Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat.

(extra Onsen-Ei 2.-)

Chicken Katsu Don 26.5

Frittiertes Poulet, mundgerecht tranchiert, an hausgemachter Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat.

(extra Onsen-Ei 2.-)

Shake Teriyaki Don 27.5

Gebratener Lachs an Teriyaki Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Una Don 35.5

Gegrillter Süßwasser-Aal an Teriyaki-Sauce, auf japanischem Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat.

Japanese Currys

Chicken Curry 26.5

Japanisches Curry mit gekochtem Poulet, serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Chicken Katsu Curry 28.5

Japanisches Curry mit paniertem Pouletschnitzel, serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Ebi Fry Curry 28.5

Japanisches Curry mit panierten Crevetten (3 Stk.), serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Vegetarisch

Bentô-Box „Kokoro“ vegetarisch 25.5

5-Teilige Bentô-Box mit gebratenem Tôfu, vegetarisches Tempura Assortiment, kleineren Köstlichkeiten aus Gemüse und eingelegtem Gemüse (Tsukemono). Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Tôfu Vegi Curry 24.5

Japanisches Curry mit Gemüse & Tôfu, serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Vegi Poké 24.5

mit Tôfu, Avocado, Edamame, Randen, Gurken, Tomaten, hausgemachte Sesam-Sauce; auf Sushi-Reis. (extra Onsen-Ei 2.-)

Lunch Salads

Poké Salat 27.5

Roher Thuna, Lachs oder „Mix“ (Thuna, Lachs, Kingfish), Avocado, Gurken, Hausmarinade, Sesam; serviert auf Salat.

Yakiniku Salat 28.5

Dünne Rindfleischtranchen (CH Rib-Eye), mariniert & gebraten, garniert mit Gemüse; serviert auf Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Chicken Teriyaki Salat 26.5

Gebratenes Poulet, mundgerecht tranchiert, an Teriyaki-Sauce, garniert mit Gemüse; serviert auf Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Shake Teriyaki Salat 27.5

Gebratener Lachs an Teriyaki Sauce, garniert mit Gemüse; serviert auf Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Mineral, Tee, Kaffee

Kalter, ungesüsster Grüntee 3dl (hausgemacht)	4.5
Mineralwasser 5 dl	6
<i>Appenzeller still, Appenzeller laut</i>	
Süssgetränke 3dl	4.5
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Ice-T (offen), Citro</i>	
Tee (warm)	4.5
<i>Grüntee, Genmaicha, Hôjicha, Jasmintee, Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Ingwertee frisch (5.-)</i>	
Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee	4.5

Bier, Wein, Sake..

Amboss Bier (Blond oder Amber)	5.5
Amboss Weizen Bier 5 dl	8.5
Asahi (japanisches Bier)	7
Sapporo (japanisches Bier)	7
Hitachino white ale / red rice	8.5
Appenzeller Panaché Naturtrüb 2,5%	5
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	5
Ume Bellini (Prosecco & Umeshû)	12
Yuzu Bellini (Prosecco & Yuzu-Liqueur)	12
Prosecco: Treviso extra Dry DOC 1 dl	8.5
Weisswein: Tempranillo weiss „Nivarius“ 1dl	7.8
Rotwein: Barbera „Barbera d'Alba“ 1dl	7.5
Sake: Tôkô 1 dl	11.5
Sake: Masuizumi Karakuchi 1 dl	10.5
Whisky: Suntory „Hibiki“ 43% Vol. 2 cl	12