

## 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

24

*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](http://yumetofu.ch) in  
Winterthur produziert

„En Guete!“

**冷菜****Kalte Gerichte**

<b>Goma-ae</b> ✓	9.5	<b>Spicy Thuna Tartar</b>	18
<i>Tages-Gemüse an hausgemachter Sesam-Sauce</i>		<i>Thuna-Tartar an scharfer Sauce</i>	
<b>Kaisou Salat</b> ✓	14	<b>Avocado &amp; Thuna Salat</b>	20
<i>Seealgen-Bouquet an Hausdressing</i>		<i>Würfel vom frischen Thun und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce</i>	
<b>Hijiki</b> ✓	9.5	<b>Avocado &amp; Lachs Salat</b>	20
<i>gekochte Hijiki-Meeresalgen</i>		<i>Würfel vom frischen Lachs und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce</i>	
<b>Hiyayakko</b> ✓	14.5	<b>Kokoro Salat</b>	26.5
<i>Kalter Tôfu in dashishôyu gebadet</i>		<i>Verschiedene rohe, marinierte Fische, bunter Blattsalat an Hausvinegrette</i>	
<b>Tôfu-Avocado Salat</b> ✓	18.5	<b>Kimchi Tôfu (neu!)</b>	16.5
<i>an Hausdressing</i>		<i>Rettich-Kimchi auf Tôfu</i> <i>Onsen-Ei extra: 2.-</i>	

**Warme Gerichte****温菜**

<b>Krabben Crème Krokette</b>	24	<b>Edamame</b> ✓	8
<i>Frittierte Krabben-Crème Bällchen (6 Stück), 4.- pro weiteres Stück</i>		<i>Gekochte &amp; gesalzene Sojabohnen</i>	
<b>Tori Karaage (6 Stk.)</b>	21	<b>Spicy Edamame</b> ✓	10
<i>Knusprig frittierte Poulet-Häppchen</i>		<i>Würzig gekochte Sojabohnen</i>	
<b>Tori Kushiyaki (2 Stk.)</b>	14	<b>Nasu Karaage</b> ✓	18
<i>Poulet-Teriyaki Spiessli (7.- pro weiteres Stück)</i>		<i>Frittierte Auberginen-Stängeli an Haussauce</i>	
<b>Crevetten Tempura (4 Stk.)</b>	26	<b>Blumenkohl Karaage</b> ✓	16
<i>Crevetten im Teigmantel frittiert (6.50 pro weiteres Stück)</i>		<i>Marinierter &amp; frittierter Blumenkohl</i>	
		<b>Agedashi Dôfu</b> ✓	16
		<i>Frittierter Tôfu in klarer Brühe</i>	
		<b>Yasai Kakiage</b> ✓	14
		<i>Tempura-Fladen aus verschiedenen Gemüsen, an Tempura-Sauce</i>	

<b>Miso Suppe</b>	6
<b>Schale Reis</b>	5

**鉄板 Spezialitäten in der heissen Pfanne**

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

## 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.) 32***Inside: frittierte Softshell-Krabbe, Avocado, Gurken, Surimi  
Outside: Sesam, Tobikko, Spicy Mayo-Sauce***Tiger Rolls (8 stk.) 30***Inside: Crevetten Tempura, Gurken  
Outside: Spicy Thuna, Avocado, Sesam, Teriyakisauce***Salmon Fried Rolls (8 stk.) 28***Frittierter Lachs, Avocado, Salat, Tartar-Sauce, getrocknete Tomaten, Sesam***Chicken Katsu Rolls (8 stk.) 28***Frittiertes Poulet & Avocado, an Haussauce***Salmon Avocado Rolls (8 stk.) 28***Inside: Lachs & Avocado  
Outside: Lachs & Avocado***Thuna Avocado Rolls (8 stk.) 28***Inside: Thuna & Avocado  
Outside: Thuna & Avocado*

## Fried Rolls

**Spicy Salm & Cheese 29***Spicy Lachs Tartar, Avocado, geschmolzener Käse (ca. 12 Stk.)***Teriyaki Chicken & Cheese 29***Poulet Teriyaki, Avocado, geschmolzener Käse (ca. 12 Stk.)***Frittierte Kinpira Rolle ✓ 25***Gekochtes „Kinpira“ Gemüse, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert (ca. 12 Stk.)***Salmon Aburi Rolls (8 stk.) 28***Inside: Lachs, Ingwer, Shiso, Gurken  
Outside: Lachs, Mayo, flambiert, Frühlingszwiebeln, Sesam, Teriyaki***Dragon Rolls (8 stk.) 29***Inside: Surimi, Gurken, Avocado  
Outside: gegrillter Aal, Teriyaki, Sesam***Spicy Thuna Crunch (8 stk.) 27***Inside: Spicy Thuna, Avocado, Gurken  
Outside: Crunch, Tobikko***Rainbow Rolls (8 stk.) 27***Inside: Surimi, Avocado, Gurken  
Outside: Thuna, Lachs, Kingfish, Avocado, Crevetten***Kalifornia Rolls (8 stk.) 18***Inside: Surimi, Avocado, Gurken  
Outside: Tobikko*

## Vegi Rolls ✓ ベギ

**Kinpira Roll (8 Stk.) 18***Gekochtes Karotten, gehackte Shiso-Blätter, Gurken, Sesam***Atsuage Roll (8 stk.) 19***Frittierter Tôfu, Avocado, Ruccola, Sesam***Frittierte Kinpira Rolle 25***Gekochtes „Kinpira“ Gemüse, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert (ca. 12 Stk.)*

**細巻き****H o s o M a k i**

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

**F u t o M a k i****太巻き**

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

**握り****N i g i r i à l a c a r t e**

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



# Sushi Bowls

# 寿司丼

<b>Tekka Don</b>	<b>34</b>	<b>Poké Mix</b>	<b>34</b>
Tranchen vom frischen Thuna auf Sushi-Reis		mit rohem Lachs, Thuna, Kingfish, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis	
<b>Shake Don</b>	<b>34</b>	<b>Poké Thuna &amp; Lachs</b>	<b>34</b>
Tranchen vom frischen Lachs auf Sushi-Reis		mit rohem Lachs & Thuna, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis	
<b>Maguro/ Shake Don</b>	<b>34</b>	<b>Poké Thuna</b>	<b>34</b>
Tranchen vom frischen Thuna & Lachs auf Sushi-Reis		mit rohem Thuna, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis	
<b>Shake Oyako Don</b>	<b>36</b>	<b>Poké Lachs</b>	<b>34</b>
Tranchen vom frischen Lachs & marinierte Lachsrogen auf Sushi-Reis		mit rohem Lachs, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis	
<b>Chirashi</b>	<b>36</b>	<b>Vegi Poké ♡</b>	<b>27</b>
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

<b>Lachs (8 Stk.)</b>	<b>28</b>	<b>Thuna &amp; Lachs (8 Stk.)</b>	<b>30</b>
kleine Portion (4 Stk.)	14	kleine Portion (4 Stk.)	15
<b>Thuna (8 Stk.)</b>	<b>30</b>	<b>Kingfish (8 Stk.)</b>	<b>32</b>
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** 4.5

*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