

Getränkekarte

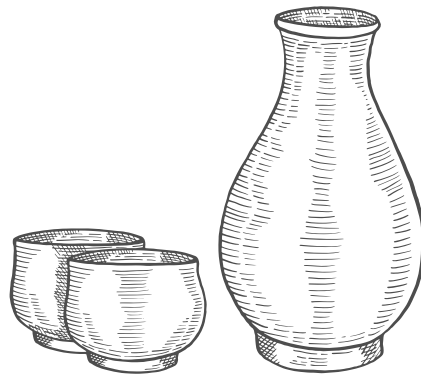
Sake – was ist das eigentlich?

Der Name Sake klingt mysteriös und geheimnisvoll. Viele haben wahrscheinlich schon einmal von der japanischen Spezialität gehört.

Auch bei uns in Europa erfreut sich Sake inzwischen einer nennenswerten Bekanntheit und steigenden Beliebtheit. Doch worum genau handelt es sich bei diesem wohlklingenden Getränk eigentlich?

Sake ist ein traditioneller japanischer Reiswein. Seine Geschichte reicht weit zurück, einigen Überlieferungen nach begann sie sogar schon vor Christi Geburt. Er ist ein durch und durch natürliches Produkt. Seine kurze Zutatenliste beschränkt sich auf Wasser, Reis, Koji und Hefe und unterliegt einem Reinheitsgebot.

Das aromatische Profil von Sake lässt sich nur schwerlich umschreiben. Denn das Getränk ist so vielfältig wie Wein. Es kann dezent nach Blüten oder intensiv nach exotischen Früchten wie Melone oder Ananas duften. Am Gaumen wirkt es manchmal frisch und reinigend, gerade wenn pikante Speisen dazu gereicht werden.



日本酒

Sake

10 cl | 72 cl

Gekkeikan Daiginjo

13 | 82

Mit seiner frischen Apfelnote ideal zum Apéro und ein toller Begleiter zu Sushi und Sashimi. Wird gekühlt serviert.

Asahimai Junmai

13 | 82

Dezent würzig mit seinen Hefearomen, seiner minzigen Säure und Rosinen-Noten – Ein richtiger Allrounder. Wird warm oder gekühlt serviert.

X3 Rose

16 | 98

Gebraut aus rotem Reis und sehr aromatisch. Intensiver Geschmack nach Rosen, Erdbeeren und Pfeffer. Wird gekühlt serviert.

Kuzuryu Ippin

12 | 79

Der Essensbegleiter – vielseitig einsetzbar, leicht süsslich und fruchtig mit Noten von Honigmelone und einem knackigen Umamigeschmack. Wird auf Zimmertemperatur serviert.

Yatsushika Sparkling Niji

140

Der Yatsushika Sparkling Niji ist ein exemplarischer Sparkling Sake. In der Nase süssliche, liebliche Pfirsich-Joghurt-Aromen, gefolgt von einer frischen, fruchtigen Grapefruit-Note im Gaumen. Die Flaschengärung verleiht diesem qualitativ sehr hochwertigen Sparkling Sake die natürliche Kohlensäure mit äusserst eleganten Bläschen.

日本酒

Sochu

Mellowed Kozuru Excellence 4cl | 18

Der Mellowed Kozuru Excellence kam 1957 erstmals auf den Markt, als erster Shochu, welcher über lange Zeit in Eichenfässern gereift wurde. Wie der Name verspricht ist dieser Reis-Shochu äusserst weich, besticht durch seine samtige Textur sowie seinem kräftigen Aroma. Dank der vanilleähnlichen Süsse und der angenehmen Reisnote ist dieser Shochu intensiv im Geschmack und zugleich ausgewogen, rund im Gaumen.

アペリティブ

Apéro

Moshi Moshi | 17

Yuzu, Nikka Coffey Dry Gin, Tonic

Japanese Negroni | 15

Gin, Campari, Mancino Sakura Cherry Blossom Vermouth

Chiba Urayasu | 14

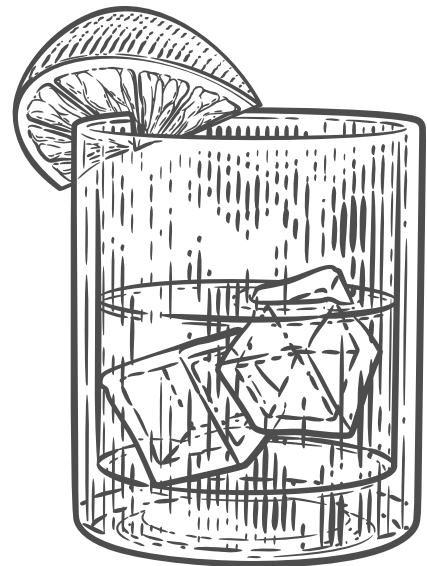
Umeshu Ohako Beniotome Pflaumenlikör, Prosecco

Americano | 12

Campari, Vermouth Rosso, Soda, Orange

Pink Sake Spritz | 14

Sake, Limette, Honig, Grapefruit, Soda



アペリティブ

Apéro ohne Alkohol

Pink Tonic | 9.5

Grapefruitsaft, Tonic, Grapefruitschnitz, Rosmarin

Yuzu Spritz | 9.5

Yuzu, Lime, soda

Hausgemachter Ice Tea | 6 | 8

ビール

Bier

Kirin Ichiban | 8.50

33cl aus Japan

Schützengarten Lager Hell | 5 | 7

33cl | 50cl

Klosterbräu | 5.80 | 7.20

33cl | 50cl

Unser Biersommelier empfiehlt zu Sushi:

Schützengarten IPA mit oder ohne Alkohol | 7.5

33cl

シャンパン

Champagner & Schaumweine

	10 cl 75 cl
Prosecco Brut Ca' Bolani Venetien	10 58
Champagne Deutz Brut classic	18 98
Champagne Deutz Rosé	120
Champagne Dom Perignon	280
Sparkling Sake Yatsushika Sparkling Niji (72cl)	140

白ワイン

Weisswein

	10 cl 75 cl
Blanc et Noir, Ochsentorkel Schweiz, Thal SG	9 58
Gewürztraminer, Ochsentorkel Schweiz, Thal SG	62
Bianco Rovere, Guido Brivio Schweiz, Tessin	84
Grüner Veltliner, Domäne Gobelsburg Österreich, Kamptal	9.5 62
Riesling by the Glass, Villa Huesgen Deutschland, Mosel	10 64
Chardonnay Ardèche IGP, Louis Latour Frankreich, Ardèche	10 69
Meursault 1er CRLI, Château de Blagny, Louis Latour Frankreich, Burgund	120
Roero Arneis, Vietti Italien, Piemont	66
Verdejo, Grupo Yllera Rueda, Spanien	8 49
Sauvignon Blanc, José Pariente Rueda, Spanien	64

ロゼ

Rosé

Ultimate Provence Rosé

Côtes de Provence AOP

11 | 70

赤ワイン

Rotwein

10 cl | 37.5 cl | 75 cl

Hohe Lust rot, Ochsentorkel

Schweiz Thal SG

80

Tante Hedy Wy, Ochsentorkel

Schweiz Thal SG

65

Ligornetto Merlot Ticino DOC, Vinattieri

Schweiz, Tessin

49

95

Amarone Valpolicella Classico, speri Viticoltori

Italien Venetien

99

Sassabruna, Rocca di Montemassi

Italien, Toscana

10

64

Stupore Bolgheri Rosso, Campo alle Comete

Italien Toscana

69

Primitivo di Manduria DOC, Produttori Vini

Italien, Apulien

9

59

Valserano Rioja Crianza, Bodegas de la Marquesa

Spanien, Rioja

59

Carmelo Rodero 9 Meses, Bodegas Rodero

Spanien, Ribera del Duero

10

64

Hacienda Monasterio Spanien, Ribera del Duero	98
Flor de Pingus. Dominio de Pingus Spanien, Ribera del Duero	170
Prima, San Romàn Bodegas y Viñedos Spanien, Toro	58
Pauillac de Lynch-Bages, Pauillac Château Lynch- Bages Frankreich, Bordeaux	84
Châteauneuf-du-Pape Frankreich, Rhone	89
Fita Preta Tinto, Fita Preta Vinhos Portugal, Alentejo	60
Malbec, Finca Decero Argentinien, Mendoza	69

赤ワイン Süsswein

	50 cl
Riesling Auslese Steffensberg Villa Huesgen	55
Apasionado Dulce de José Pariente Bodega José Pariente	58

酒類

Spirituosen

Gin

Nikka Coffey Dry Gin | 12

Der Nikka Coffey Gin basiert auf Mais- und Gersten- Destillaten und verdankt seinen Namen der Destillierung in den seltenen Coffey Stills, die Masataka Taketsuru erstmals 1963 aus Schottland importieren liess. Der irische Ingenieur Aeneas Coffey war 1831 in die Geschichte des Whiskybrennens eingegangen, als er die von Robert Stein entwickelte Column Still verbesserte und damit die kostengünstige Produktion grosser Mengen an Whisky ermöglichte. Auch in Nikkas Miyagikyo Distillery wird vorwiegend Grain Whisky in der Coffey Still gebrannt. Damit der Gin letztendlich zum Gin wird, kommen noch Wacholder, Angelika-wurzel, Apfelsaft, Koriander, japanischer Sansho- Pfeffer und eine ganze Reihe an Zitrusfrüchten (Yuzu, Kabosu, Amanatsu, Hiramami sowie handelsübliche Zitronen und Orangen) dazu.

Pflaumenlikör

Ohaku Umeshu | 8

Die Basis des Ohaku Umeshu ist Sesam Shochu. Die Nase erinnert an Marzipan und Amaretto. Die Verarbeitung von Gojiro-Pflaumen aus der Provinz Kishu führt zu einem komplexen, würzig-süssen Pflaumen-Aroma. Der aus Sesam destillierte Shochu ist das Aushängeschild der 300 Jahre alten Beniotome Brauerei, doch bei diesem Pflaumenlikör dient er lediglich als Ausgangsbasis. Der Likör wird mit Pflaumen aus der Provinz Kishu im Südwesten Japans aromatisiert und trägt entsprechende, süss-würzige Fruchtnoten. Am besten kalt oder auf Eis serviert, lässt er sich als Aperitif, Dessertwein, Käsebegleiter oder Cocktail-Zutat verwenden.

Shisolikör

Aka Shiso | 8

Das typisch japanische Gewürz Shiso ist auch unter dem Namen "Perilla" oder "Sesamblatt" bekannt. Die zierende Pflanze kommt in Süd-, Südost- und Ostasien vor. Sie wird oftmals in Gärten kultiviert, da sich die Menschen an ihren purpurroten Blättern und den rosa Blüten erfreuen. Die Blätter zieht man aufgrund ihres leicht minzigen Aromas zum Würzen von Sushi, Tempura und Sashimi sowie zum Anrichten von Umeshu (= in Salz und Shiso-Blätter eingelegte Ume-Frucht) heran. Man kann aus den Blättern aber auch Kräutersenf sowie eine Art Pesto herstellen, während die Samen oftmals zu Öl weiterverarbeitet werden.

Der Aka Shiso Likör trägt damit unweigerlich das Aroma der japanischen Küche in sich. Fruchtig, süsslich, erdig und minzig schmeckt er, wobei man Töne von dunklen Beeren, Cassis, Anis, Zimt und Lakritze ausmachen kann. Verkostet werden darf der Likör gekühlt (min. 5°C), bei Zimmertemperatur oder erwärmt (max. 45°C).



Whisky & Rhum

Kamiki Sakura Wood finish Whisky | 15

Kamiki wird in japanischen Zedernholzfässern nachgereift. Der Pure Malt ist eine Zusammenstellung von Single Malt und World Whiskies, welche mit japanischen Quellwasser geblended werden. Das Zedernholz, welches zur Reifung des Whiskys verwendet wird, besticht durch ganz spezielle Eigenschaft und wirkt sich besonders aromatisch auf den Whisky aus. Danach wird der Whisky noch in japanischen Kirschbaumfässern, den sogenannten Sakura-Fässern für ein zweites Finish gefüllt.

Togouchi Premium Blend | 12

Für den "Togouchi Premium Whisky" werden ein 8-jähriger Malt und ein Grain Whisky miteinander vermählt. Durch den Grain Whisky bekommt er süssliche Vanillenoten, der Malt Whisky hingegen sorgt für die Schokoladennote. Nach der Vermählung reift der Blend während fünf Jahren in spanischen Sherryfässern.

Nikka Taketsuru Pure Malt | 14

Heute gehören zwei Brennereien zu Nikka: Miyagikyo auf Honshu und Yoichi auf Hokkaido. Der Nikka Taketsuru, welcher zu Ehren des 1979 verstorbenen Gründers entworfen wurde, enthält Single Malts aus beiden Fabriken. Allerdings kommt der grösste Part von der neueren Miyagikyo Brennerei. Der Whisky darf gerne als Highball bzw. Mizuwari serviert werden und ist eine gute Begleitung zu salzigem Knabbergebäck, Mandeln oder Fleischgerichten.

Suntory Hibiki Harmony | 29

Der ‚Hibiki Harmony‘ soll den Einklang zwischen Mensch und Natur verkörpern. Bei der Herstellung setzte man auf einen Blend aus mindestens zehn verschiedenen Grain- und Malt-Whiskys aus unterschiedlichen Fasstypen und Destillieren. Präsentiert wird der Whisky in einer edlen Glasflasche mit 24 Facetten, die jeweils für je eine der 24 japanischen Jahreszeiten stehen. Das Etikett besteht aus kostbarem Echizen-Papier.

Ryoma 7y Rhum Japonais | 18

Der Ryoma 7 Jahre ist ein japanischer Rum, der aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft hergestellt wird und für sieben Jahre in Eichenfässern reift. Seine reiche Textur, seine dezente Süsse sowie seine für alte Rums typischen Vanille- und Karamellaromen machen Ryoma zu einem ausgezeichneten Rum. Er stammt aus Shikoku, einer der Hauptinseln Japans im Süden, wo Zuckerrohr wächst (die Whisky-Destillieren liegen im Norden, wo das Wetter viel kälter und nasser ist) und er wird von der zum Nikka-Konzern gehörenden Kikusui Sake Brewing Company hergestellt. Abgefüllt wird der Ryoma in einer schwarzen blickdichten Flasche, die den japanischen Samurai Ryoma zeigt.

Imperial Earl Grey

Aromatische Ceylon-China Mischung mit dem vollen Zitrusgeschmack des Bergamotte-Öls

English Breakfast

Ein typischer Breakfast Tee, gemischt aus den besten Ceylontees mit einer goldenen Tassenfarbe und einem kräftig aromatischen Geschmack.

Jasmine Ting Yuan

Dieser Grüntee mit gleichmässigen und sehr langen Blättern sowie Blattspitzen enthält Jasminblüten, die ihm einen vollen Körper geben.

Sencha Senpai

Eine hellgrüne Tassenfarbe und dunkle, gleichmässige Blätter beschreiben diesen grünen Tee, der einen delikatswürzigen Geschmack hat.

Japanese Linden

Lindenblüten, sehr mild und weich im Aufguss mit einem Hauch von Honig.

Rooibush Cream Caramel

Ein köstlicher Rooibush, angereichert mit Karamellstücken, Vanille und Aromen.

French Rose

Wundervolle Rosenblüten ergeben den feinen, zarten Geschmack und die smaragdene Farbe dieses Tees.

Wildkirsche

Ein tiefroter Früchtetee mit dem ausdrucksvollen Aroma von Wildkirschen, perfektioniert durch einen Hauch von Bittermandel.

清涼飲料水 Softgetränke

H2O mit/ohne Kohlensäure 50cl	6
Coca Cola/Zero 33cl	5
Rivella Rot/Blau 33cl	5
Shorley 30cl	4.5
Sinalco 30cl	5
Red Bull 20cl	6
Schweppes Tonic/Bitter Lemon 20cl	4.8
Michel Orangensaft/Tomatensaft	5
Sanbitter 20cl	4.8

コーヒー Kaffee

Kaffee/Espresso	4.8
Doppelter Espresso	6.2
Milchkaffee	5.5
Latte Macchiato	6

