

Herzlich Willkommen im Kokoro!

Schön, dass Sie den Weg hierher gefunden haben!

Ganz im Stile eines japanischen „Izakaya“ sind unsere Speisen zum teilen gedacht.

Wir bereiten unsere Gerichte frisch zu und servieren sie in der Regel ohne bestimmte Reihenfolge.

Möchten Sie sich den Kopf nicht zerbrechen? Überlassen Sie die Wahl uns. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein feines Menü zusammen!

Wir wünschen Ihnen einen schönen 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 in
Winterthur produziert

„En Guete!“

冷菜

Kalte Gerichte

Goma-ae ✓	9.5	Spicy Thuna Tartar	18
<i>Tages-Gemüse an hausgemachter Sesam-Sauce</i>		<i>Thuna-Tartar an scharfer Sauce</i>	
Kaisou Salat ✓	14	Avocado & Thuna Salat	22
<i>Seealgen-Bouquet an Hausdressing</i>		<i>Würfel vom frischen Thun und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce</i>	
Hijiki ✓	9.5	Avocado & Lachs Salat	22
<i>gekochte Hijiki-Meeresalgen</i>		<i>Würfel vom frischen Lachs und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce</i>	
Hiyayakko ✓	14.5	Kokoro Salat	26.5
<i>Kalter Tôfu in dashishôyu gebadet</i>		<i>Verschiedene rohe, marinierte Fische, bunter Blattsalat an Hausvinegrette</i>	
Tôfu-Avocado Salat ✓	18.5	Kimchi Tôfu (neu!)	16.5
<i>an Hausdressing</i>		<i>Rettich-Kimchi auf Tôfu</i>	
		<i>Onsen-Ei extra: 2.-</i>	

Warme Gerichte

温菜

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

Miso Suppe	6
Schale Reis	5

鉄板 Spezialitäten in der heissen Pfanne

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

Tekka (6 Stk.) 10 <i>Dünne Rollen mit Thuna</i>	Kappa (6 Stk.) ✓ 7 <i>Dünne Rollen mit Gurken</i>
Shake (6 Stk.) 10 <i>Dünne Rollen mit Lachs</i>	Avocado (6 Stk.) ✓ 8 <i>Dünne Rollen mit Avocado</i>
Thuna & Avocado (6 Stk.) 11 <i>Dünne Rollen mit Thuna & Avocado</i>	Shinko (6 Stk.) ✓ 8 <i>Dünne Rollen mit eingelegtem Rettich</i>
Lachs & Avocado (6 Stk.) 11 <i>Dünne Rollen mit Lachs & Avocado</i>	Kanpyô (6 Stk.) ✓ 8 <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 <i>Dicke Rollen mit Lachs, Kingfisch, Calamares, Jakobsmuscheln, Süsscrevetten, Aal, Avocado, Gurken und Tobikko</i>	Gemüse Futo Maki (5 Stk.) 24 ✓ <i>Dicke Rollen mit verschieden Gemüsen</i>
---	--

握り**N i g i r i**

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

S a s h i m i**刺身****„Sashimi Mix“**

Sashimi Assortiment aus Thuna, Lachs, Kingfisch & verschiedenen Meeresfrüchten

38.5

Lachs 8 Stk. 30
4 Stk. 15

Thuna 8 Stk. 32
4 Stk. 16

Kingfisch 8 Stk. 34
4 Stk. 17

Süße Verführungen **デザート**



Hausgemachte Desserts 14

Fragen Sie bitte nach :-)

„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), Kokos, Vanille, Passionsfrucht & Mango (vegan), Pistazie

Rahm-Eis & Sorbet

Vanille 5

Grüntee 5

Schwarzer Sesam 5

Wasabi 5

Yuzu Sorbet 5

extra Azuki 3.-

extra Schlagrahm 2.-