

Mittagskarte

Vorspeisen & Extras

Edamame	6
<i>Gekochte Sojabohnen, gesalzen</i>	
Spicy Edamame	9
<i>Gekochte Sojabohnen an rassiger Sauce</i>	
Gomaae	6
<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.	11
„Kokoro-Salat“ / kleine Portion	24/15
<i>Gemischter Salat, garniert mit verschiedenen rohen Fischen und Meeresfrüchten, an Hausdressing</i>	
Tôfu-Avocado Salat	10
<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	16
<i>Marinierte und frittierte Poulet-Nuggets (5-6 Stück)</i>	
Agedashi Tôfu	12
<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: Malediven/Philippinen, Lachs: Schottland,

Kingfish: Australien/Japan

Summer Lunch Specials!

Udon Salat „Gyû-Miso“

26.-

Dicke Weizennudel (Udon), gehacktes Rindfleisch an Miso, Gurken, Tomaten, Sojasprossen, Blattsalat und Ei - an hausgemachter Sesam-Ponzu Sauce.

Udon Salat vegetarisch ✓

24.-

Dicke Weizennudeln (Udon), Miso-Auberginen, Gurken, Tomaten, Sojasprossen, Blattsalat und Ei - an hausgemachter Sesam-Ponzu Sauce.



Desserts

Hausgemachte Desserts

12-14

Fragen Sie bitte nach..

„Coupe Kokoro“

15

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

Mochi-Eis (Grüntee, Vanille, Schokolade (vegan), Himbeer)

4

Eiskügelchen im Reiskuchenmantel

Rahm-Eis & Sorbet

4-5

Vanille, Grüntee, Schwarzer Sesam, Wasabi, Yuzu Sorbet

Bentô-Box

Bentô-Box „Kokoro“ mit Lachs Teriyaki 30.-

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-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.-

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.-

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.-

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.-

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

Ramen „Set“ 28.-

* 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.-

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.-

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.-

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.-

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.-

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.-

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

Una Don 35.-

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

Japanese Currys

Chicken Curry 26.-

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

Chicken Katsu Curry 28.-

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

Ebi Fry Curry 28.-

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-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.-

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

Vegi Poké 24.-

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

Lunch Salads

Poké Salat 27.-

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

Yakiniku Salat 28.-

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

Chicken Teriyaki Salat 26.-

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

Shake Teriyaki Salat 27.-

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>	
Calpis/ Calpis Soda 3dl	5
<i>Japanisches Süssgetränk aus Milchserum</i>	
Tee (warm)	4.5
<i>Grüntee, Genmaicha, Hôjicha, Jasmin tee, 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	7
Asahi (japanisches Bier)	7
Sapporo (japanisches Bier)	7
Rising Sun Pale Ale (japanisches Bier)	9.5
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: Chardonnay „Nuviana“ 1 dl	7.-
Rotwein: Barbera d'Alba 1 dl	7.5
Sake: Tôkô 1.8 dl	18.5
Sake: Masuizumi Karaguchi 1.8 dl	17.5
Whisky: Suntory „Hibiki“ 43% Vol. 2 cl	12