

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!

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 Süsswasseraal, 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..

Unser Tôfu ist handgemacht
und wird von **yumetofu.ch** in
Winterthur produziert

い
ろ
ろ

„En Guete!“

冷菜

K a l t e G e r i c h t e

Goma-ae ✓	9.5	Spicy Thuna Tartar	18
Tages-Gemüse an hausgemachter Sesam-Sauce		Thuna-Tartar an scharfer Sauce	
Kaisou Salat ✓	14	Kokoro Salat	26.5
Seealgen-Bouquet an Hausdressing		Verschiedene rohe, marinierte Fische, bunter Blattsalat an Hausvinegrette	
Tôfu-Avocado Salat ✓	18.5	Kimchi Tôfu (neu!)	16.5
an Hausdressing		Rettich-Kimchi auf Tôfu Onsen-Ei extra: 2.-	

W a r m e G e r i c h t e

温菜

Krabben Crème Krokette	20	Edamame ✓	8
Frittierte Krabben-Crème Bällchen (4 Stück), 5.- pro weiteres Stück		Gekochte & gesalzene Sojabohnen	
Tori Karaage (6 Stk.)	21	Spicy Edamame ✓	10
Knusprig frittierte Poulet- Häppchen		Würzig gekochte Sojabohnen	
Tori Kushiyaki (2 Stk.)	14	Nasu Karaage ✓	18
Poulet-Teriyaki Spiessli (7.- pro weiteres Stück)		Frittierte Auberginen-Stängeli an Haussauce	
Crevetten Tempura (4 Stk.)	26		
Crevetten im Teigmantel frittiert (6.50 pro weiteres Stück)			

Miso Suppe	6
Schale Reis	5

鉄板 Spezialitäten in der heissen Pfanne

„Yakiniku“ (CH Rib-Eye, 170 Gramm)	38
Dünne Rindfleischtranchen, mariniert und gebraten; garniert mit Gemüse, serviert mit 2 Saucen	
Gebratene Lachsfilets „Creamy-Teriyaki“	32
Gebratene Lachsfilets an Teriyaki-Rahm Sauce; garniert mit Gemüse	

Chefs Sushi Assortiment

Sushi & Sashimi „Salmon & Thuna“

38

Lachs & Thuna Assortiment aus Sashimi, Nigiri & 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

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

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

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.)

Vegi Rolls ヴーベギ

Kinpira Roll (8 Stk.) 18

Gekochtes Karotten, gehackte Shiso-Blätter, Gurken, Sesam

Atsuage Roll (8 Stk.) 19

Frittierter Tofu, 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>	
Shake (6 Stk.)	10
<i>Dünne Rollen mit Lachs</i>	
Thuna & Avocado (6 Stk.)	11
<i>Dünne Rollen mit Thuna & Avocado</i>	
Lachs & Avocado (6 Stk.)	11
<i>Dünne Rollen mit Lachs & Avocado</i>	
Unakyû (6 Stk.)	13
<i>Dünne Rollen mit gegrilltem Aal & Gurken</i>	

Kappa (6 Stk.) ✓	7
<i>Dünne Rollen mit Gurken</i>	
Avocado (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit Avocado</i>	
Shinko (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit eingelegtem Rettich</i>	
Kanpyô (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit eingelegten Kürbissstreifen</i>	

握り

N i g i r i



Thuna	5.5
Lachs	5
Lachs flambiert	6
Kingfish	6
Eingelegte Makrele	6
Makrele flambiert	6.5
Crevetten	4.5
Süsscrevetten	5

Jakobsmuschel	6
Trogmuschel (2Stk.)	10
Calamares	4.5
Oktopus	5
Aal	6
Tobikko	4.5
Lachsrogen	6
Spicy Thuna	6
Tôfutasche ✓	4

S a s h i m i

刺身

„Sashimi Mix“

*Sashimi Assortiment aus Thuna, Lachs,
Kingfish & verschiedenen Meeresfrüchten*

38.5

Lachs 8 Stk. 30
4 Stk. 15

Thuna 8 Stk. 32
4 Stk. 16

Kingfish 8 Stk. 34
4 Stk. 17

Hausgemachte Desserts

14

Fragen Sie bitte nach :-)

„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.-

