

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!



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

Empfehlung des Chefs

Maguro Tataki à la Kokoro **28**

Angebratene Thunfisch-Tranchen, an Wasabi-Shiso Sauce & Knollensellerie-Mayonnaise; garniert mit Couscous

Gyû Tataki Salat **26**

Feine Tranchen vom Rindsfilet, kurz angebraten, auf Salatbeet angerichtet, an feiner Sauce

Softshell Crab Karaage **32**

Blaue Krabbe, mariniert & frittiert, an Soja-Knoblauch Sauce

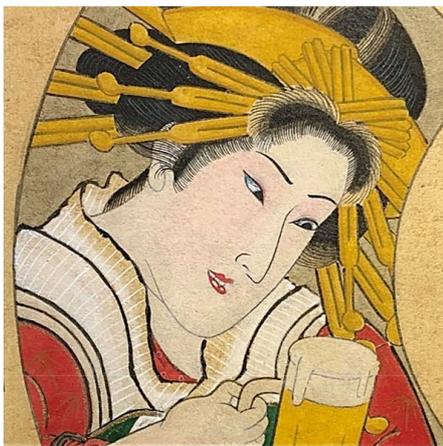
Unagi to Yakinasu no Isobeage **26**

Gegrillter Süßwasseraal, Auberginenpüree, Tôfupüree & Shiso in Algenblatt eingerollt, frittiert und in leichter Brühe gebadet.

Hausgemachtes Dessert

Yuzu Cheese Cake mit Yuzu Sorbet **14**

Hausgemachtes Yuzu Cheese Cake; serviert mit einer kleinen Kugel Yuzu Sorbet.



Abendkarte

Kalte Gerichte

Goma-ae ✓ 9 <i>Tages-Gemüse an hausgemachter Sesam-Sauce</i>	Spicy Thuna Tartar 16 <i>Thuna-Tartar an scharfer Sauce</i>
Kaisou Salat ✓ 14 <i>Seealgen-Bouquet an Hausdressing</i>	Avocado & Thuna Salat 19 <i>Würfel vom frischen Thun und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce</i>
Hijiki ✓ 9 <i>gekochte Hijiki-Meeresalgen</i>	Avocado & Lachs Salat 19 <i>Würfel vom frischen Lachs und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce</i>
Tôfu-Avocado Salat ✓ 16 <i>Tôfu und Avocado an Hausdressing</i>	Kokoro Salat 24 <i>Verschiedene rohe, marinierte Fische, bunter Blattsalat an Hausvinegrette</i>

Warme Gerichte

Krabben Crème Krokette 20 <i>Frittierte Krabben-Crème Bällchen (6 Stück)</i>	Edamame ✓ 7 <i>Gekochte & gesalzene Sojabohnen</i>
Tori Karaage (6 Stk.) 18 <i>Knusprig frittierte Poulet-Häppchen</i>	Spicy Edamame ✓ 9 <i>Würzig gekochte Sojabohnen</i>
Tori Kushiyaki (4 Stk.) 20 <i>Poulet-Teriyaki Spiessli (5.50 pro weiteres Stück)</i>	Nasu Karaage ✓ 16 <i>Frittierte Auberginen-Stängeli an Haussauce</i>
Crevetten Tempura (4 Stk.) 25 <i>Crevetten im Teigmantel frittiert (6.50 pro weiteres Stück)</i>	Agedashi Dôfu ✓ 13 <i>Frittierter Tôfu in klarer Brühe</i>
	Yasai Kakiage ✓ 16 <i>Tempura-Fladen aus verschiedenen Gemüsen, an Tempura-Sauce</i>

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“ 28 <i>Gebratenes Poulet an Teriyaki-Sauce; garniert mit Gemüse</i>
Gebratene Lachsfilets „Teriyaki“ 32 <i>Gebratene Lachsfilets an Teriyaki-Sauce; garniert mit Gemüse</i>

Sushi

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

Inside-Out Rolls

Spider Rolls (6 Stk.) 28

Inside: frittierte Softshell-Krabbe, Avocado, Gurken, Surimi
Outside: Sesam, Tobikko, Spicy Mayo-Sauce

Tiger Rolls (8 Stk.) 28

Inside: Crevetten Tempura, Gurken
Outside: Spicy Thuna, Avocado

Salmon Fried Rolls (8 Stk.) 26

Frittiertes Lachs, Avocado, Tartar-Sauce, getrocknete Tomaten

Chicken Katsu Rolls (8 Stk.) 26

Frittiertes Poulet & Avocado, an Haussauce

Salmon Avocado Rolls (8 Stk.) 26

Inside: Lachs & Avocado
Outside: Lachs & Avocado

Thuna Avocado Rolls (8 Stk.) 26

Inside: Thuna & Avocado
Outside: Thuna & Avocado

Salmon Aburi Rolls (8 Stk.) 26

Inside: Lachs, Ingwer, Shiso, Gurken
Outside: Lachs, Mayo, flambiert

Dragon Rolls (8 Stk.) 26

Inside: Surimi, Gurken, Avocado
Outside: gegrillter Aal

Spicy Thuna Crunch (8 Stk.) 24

Inside: Spicy Thuna, Avocado, Gurken
Outside: Crunch, Tobikko, Sesam

Rainbow Rolls (8 Stk.) 24

Inside: Surimi, Avocado, Gurken
Outside: Thuna, Lachs, Kingfish, Avocado, Crevetten

Kalifornia Rolls (8 Stk.) 16

Inside: Surimi, Avocado, Gurken
Outside: Tobikko

Vegi Rolls

Kinpira Roll (8 Stk.) 17

Gekochtes Karotten, gehackte Shiso-Blätter, Gurken, Sesam

Atsuage Roll (8 Stk.) 17

Frittiertes Tofu, Avocado, Rucicola, Sesam

Frittierte Kinpira Rolle 24

Gekochtes „Kinpira“ Gemüse, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert (ca. 12 Stk.)

Fried Rolls

Spicy Salm & Cheese 28

Spicy Lachs Tartar, Avocado, geschmolzener Käse (ca. 12 Stk.)

Teriyaki Chicken & Cheese 28

Teriyaki vom Poulet, Avocado, geschmolzener Käse (ca. 12 Stk.)

Frittierte Kinpira Rolle 24

Gekochtes „Kinpira“ Gemüse, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert (ca. 12 Stk.)

H o s o M a k i

Tekka (6 Stk.)	10	Kappa (6 Stk.) ✓	7
<i>Dünne Rollen mit Thuna</i>		<i>Dünne Rollen mit Gurken</i>	
Shake (6 Stk.)	10	Avocado (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit Lachs</i>		<i>Dünne Rollen mit Avocado</i>	
Thuna & Avocado (6 Stk.)	11	Shinko (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit Thuna & Avocado</i>		<i>Dünne Rollen mit eingelegtem Rettich</i>	
Lachs & Avocado (6 Stk.)	11	Kanpyô (6 Stk.) ✓	8
<i>Dünne Rollen mit Lachs & Avocado</i>		<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

Kaisen Futo Maki (5 Stk.)	26	Gemüse Futo Maki (5 Stk.) ✓	22
<i>Dicke Rollen mit Lachs, Kingfish, Calamares, Jakobsmuscheln, Süsscrevetten, Aal, Avocado, Gurken und Tobikko</i>		<i>Dicke Rollen mit verschiedenen Gemüsen</i>	

N i g i r i à l a c a r t e

Thuna	5,5	Jakobsmuschel	5,5
Lachs	5	Trogmuschel (2Stk.)	9
Lachs flambiert	6	Calamares	4,5
Kingfish	5,5	Oktopus	4,5
Eingelegte Makrele	5,5	Aal	6
Makrele flambiert	6	Tobikko	4,5
Crevetten	4,5	Lachsrogen	5,5
Süsscrevetten	5	Spicy Thuna	6
		Tôfutasche ✓	4



Sushi Bowls

Tekka Don	32
<i>Tranchen vom frischen Thuna auf Sushi-Reis</i>	
Shake Don	32
<i>Tranchen vom frischen Lachs auf Sushi-Reis</i>	
Maguro/ Shake Don	32
<i>Tranchen vom frischen Thuna & Lachs auf Sushi-Reis</i>	
Shake Oyako Don	34
<i>Tranchen vom frischen Lachs & marinierte Lachsrogen auf Sushi-Reis</i>	
Chirashi	36
<i>Verschiedene Fische & Meeresfrüchte auf Sushi-Reis</i>	

Poké Mix	32
<i>mit rohem Lachs, Thuna, Kingfisch, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis</i>	
Poké Thuna & Lachs	32
<i>mit rohem Lachs & Thuna, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis</i>	
Poké Thuna	32
<i>mit rohem Thuna, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis</i>	
Poké Lachs	32
<i>mit rohem Lachs, Avocado, Gurken, Kokoro-Marinade; auf Sushi-Reis</i>	
Vegi Poké V	24
<i>Randen, Avocado, Gurken, frittierter Tôfu, Edamame, Cherry-Tomaten an Sesam-Sauce; auf Sushi-Reis</i>	

ein Onsen-Ei passt
hervorragend dazu

4.-



Sashimi

„Sashimi Mix“

Sashimi Assortiment aus Thuna, Lachs, Kingfisch & verschiedenen Meeresfrüchten

38.-

Lachs (8 Stk.)	26	Thuna & Lachs (8 Stk.)	28
<i>kleine Portion (4 Stk.)</i>	14	<i>kleine Portion (4 Stk.)</i>	15
Thuna (8 Stk.)	28	Kingfisch (8 Stk.)	30
<i>kleine Portion (4 Stk.)</i>	15	<i>kleine Portion (4 Stk.)</i>	17



S ü s s e V e r f ü h r u n g e n

Hausgemachte Desserts

12 - 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

Eiskügelchen im Reiskuchenmantel

Grüntee, Vanille, schwarzer Sesam, Himbeer

Rahm-Eis & Sorbet

Vanille

4

Grüntee

5

Schwarzer Sesam

5

Wasabi

5

Yuzu Sorbet

5



Sake Empfehlungen!

Dewazakura „Kirschblüte“

1 dl: 12,50

3 dl: 36.-

7,2 dl: 85.-

Dieser Sake löste den Ginjo-Boom in den 90er-Jahren aus und verkörpert den Ginjo-Style von Yamagata, sehr aromatisch und trocken. Klassische Ginjo-Aromen wie Kirschblüte, Anis und Lilie. Trockener Abgang mit feinem Umami. Als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Gerichten.

Alkoholgehalt: 15% Vol.
Kategorie: Ginjo
Reispoliergrad: 50%



Shichiken „Velvet“

1 dl: 12.-

3 dl: 34.5

7,2 dl: 80.-

Ein eleganter, samtiger Sake. Aromen von grünem Apfel und Gewürzen. Aus dem Quellwasser der japanischen Alpen, das auch für den berühmten Hakushu Whiskey verwendet wird. Passt hervorragend zu Fischgerichten.

Alkoholgehalt: 15% Vol.
Kategorie: Junmai Ginjo
Reispoliergrad: 57%



Prosecco Empfehlung!

Jaya dei Colli - Extra Dry - DOCG

1 dl: 9,50

Flasche 7,5 dl: 65.-



Rebsorte: 100% Glera
Herkunft: Veneto, Italien
Alkoholgehalt: 11% Vol.

- * aus den besten Weinlagen in Valdobbiadene
- * Handerlesene Trauben
- * 100% Glera Trauben
- * feine und elegante Perlen, da der Jaya extrem lange ausgebaut wird

Neuer Rotwein:

La Picossa 2019

1 dl: 7,50

Flasche 7,5 dl: 48.-

Garnacha Negra, D.O. Terra Alta, Spanien

Sein aromatisches Bouquet offenbart ausdrucksvolle Aromen nach reifen Himbeeren und saftigen Kirschen - fein untermalt von leicht würzigen Anklängen. Sehr frisch und nachhaltig präsentiert sich dieser spanische Rotwein am Gaumen. Die samtige Textur harmoniert wundervoll mit roten Früchten der Nase. Das Finale wartet mit einer herrlichen, angenehmen Länge auf.



Aperitifs

Ume Bellini	12	Prosecco 1 dl	8.5
<i>Prosecco & Pflaumenwein</i>		<i>Flasche 75 cl</i>	<i>58</i>
Yuzu Bellini	12	<i>Treviso extra Dry DOC</i>	
<i>Prosecco & Yuzu Liqueur</i>		<i>Ponte, Italien</i>	
Umeshû 5 cl	5.5	Gespritzter Weisswein	7.5
<i>Japanischer Pflaumenwein</i>		<i>süss oder sauer</i>	
Yuzushû 5 cl	9		
<i>Yuzu Liqueur (jap. Zitrusfrucht)</i>			

„Umeshû Soda“

Pflaumewein (10%) mit Eis & Soda

12.5

Bier

Spezial-Bier aus Japan

Rising Sun Pale Ale 5,5% 330 ml 9,5

*kräftiges, lebhaftes und komplexes Pale Ale aus Japan mit
einem erfrischenden, Zitrus-Hopfen-Charakter*



Amboss Amber 33cl	5,5	Asahi (Japan) 33cl	7
Amboss Blond 33cl	5,5	Sapporo (Japan) 33cl	7
Amboss Weizen 50cl	7		
Appenzeller Panaché	4,5		
Alkoholfreies Bier	5		
<i>Appenzeller „Sonnwendig“</i>			



Ka Ka Ro

S a k e & S h ô c h û

Tôkô (Junmai) 180 ml	18,5	Kurokishima (Shôchû)	
720 ml (Flasche)	65	Jap. Branntwein aus Süß- kartoffeln & Reis; Vol. 25%	
Masuizumimi Karakuchi 180 ml	17,5	50 ml	8
720 ml (Flasche)	61	900 ml (Flasche)	80
Dassai (Junmai Daiginjô)	26,5		
720 ml (Flasche)	92		

**Sake Empfehlung des Chefs:
Fragen Sie bitte nach.**

W e i n

Weisswein

Rotwein



Nuviana 7.-/ 45
Chardonnay
Valle Del Cinca IGP, Spanien

Barbera d'Alba DOC 7,5/ 48
Guidobono
Piemont, Italien

J a p a n i s c h e C o c k t a i l s

„Sour“

„Hot Chûhai“

Lemon Sour 10
Zitronensaft, Shôchû, Soda

Yuzu Sour 12
Yuzu-Sirup (jap. Zitrusfrucht),
Shôshû, Soda

Calpis Sour 12
Calpis (jap. Süßgetränk auf
Milchbasis), Shôchû, Soda

„Ume“ 14
Eingelegte Salzpflaume, Ume-Saft,
Shôchû, heisses Wasser

Ginger Lemon 12
Ingwer-Sirup, Zitronensaft,
Shôshû, heisses Wasser

Calpis 12
Calpis (jap. Süßgetränk auf
Milchbasis), Shôchû, heisses
Wasser

Jasmine 12
Jasmine-Infusion, Shôchû, heisses
Wasser



M i n e r a l

Kalter Grüntee	5	Appenzeller Isfee 30cl	4,5
<i>(hausgemacht & ungesüsst)</i>		Appenzeller Citro 33cl	4,5
Appenzeller still 33cl	4,5	Cola/Cola Zero/Schorle 33cl	4,5
Appenzeller laut 33cl	4,5	Calpis/ Calpis Soda 30 cl	5
Appenzeller still 50cl	6		
Appenzeller laut 50cl	6		
ZH20 Züriwasser 50cl	3		
<i>„Drink & Donate“</i>			

T e e & K a f f e e

Grüntee	5	Kaffee	4,5
Genmaicha	5	Espresso	4,5
<i>Grüntee mit geröstetem Reis</i>		Koffeinfrei	4,5
Hôjicha	5	Doppelter Espresso	6,5
<i>gerösteter Grüntee</i>			
Jasmin Tee	5		
Ingwer Tee	5		
verschiedene Tees	4,5		
<i>Eisenkraut, Schwarztee, Pfefferminze, Kamille</i>			



J a p a n i s c h e W h i s k y s

Suntory „Hibiki“	15/30	Nikka „Yoichi“	10/20
<i>Blended Whisky, 43%, 2/4 cl</i>		<i>Single Malt, 45%, 2/4 cl</i>	
Suntory „Chita“	9/18	Nikka „Tailored“	12/24
<i>Single Grain, 43%, 2/4 cl</i>		<i>Blended Whisky, 43%, 2/4 cl</i>	
		Nikka „from the Barrel“	7/14
		<i>Blended Whisky, 51,4%, 2/4 cl</i>	