

SAISON-SPECIALS!

- **Ramen oder Udon Salat mit Poulet** 28.-

Kalter Ramen- oder Udon-Nudelsalat mit hausgemachter Sesam-sauce, garniert mit Poulet, Ei, Wakame-Algen, Sojasprossen und Gurken.

- **Ramen oder Udon Salat Vegi** ✓ 26.-

Kalter Ramen- oder Udon-Nudelsalat mit hausgemachter Sesam-sauce, garniert mit Ei, Gurken, Tōfutasche, Wakame-Algen und Sojasprossen.



- **Poké Salat** 28.-

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

- **Yakiniku Salat** 29.-

Dünne Rindfleischtranchen (CH Rib-Eye), mariniert & gebraten, garniert mit Gemüse; serviert mit Salat.

- **Chicken Teriyaki Salat** 28.-

Gebratenes Poulet, mundgerecht tranchiert, an Teriyaki-Sauce, garniert mit Gemüse; serviert mit Salat.

- **Shake Teriyaki Salat** 29.-

Gebratener Lachs an Teriyaki-Sauce, garniert mit Gemüse; serviert mit Salat.

Extra Onsen-Ei 3.-

Alle Menüs inklusive MISO-SUPPE

BENTŌ - BOX „KOKORO“

• Lachs Teriyaki 31.5

5-teilige Bentō-Box mit gebratenem Lachs an Teriyaki-Sauce, Tempura Assortiment (Crevetten und Gemüse), kleinen Köstlichkeiten aus Gemüse, etwas Frittiertem und Tsukemono (eingelegtem Gemüse).
Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

• Chicken Teriyaki 31.5

5-teilige Bentō-Box mit gebratenem Poulet an Teriyaki-Sauce, Tempura Assortiment (Crevetten und Gemüse), kleinen Köstlichkeiten aus Gemüse, etwas Frittiertem und Tsukemono (eingelegtem Gemüse).
Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

• Vegi 31.5

5-teilige Bentō-Box mit gebratenem Tōfu, vegetarischem Tempura Assortiment, kleinen Köstlichkeiten aus Gemüse und Tsukemono (eingelegtem Gemüse). Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.
*Bio-Tōfu aus lokaler Produktion.

RAMEN

• Kokoro Ramen 28.-

Ramen-Suppe mit hausgemachter Brühe aus Gemüse, Poulet & Schwein, garniert mit Chāshū (Schweinsroulade), Ei und verschiedenem Gemüse. Dazu servieren wir Ihnen Salat.

• Ramen Set 29.5

- * Kleine Portion Kokoro Ramen
- * 3 Stück Poulet Karaage (frittierte Poulet-Häppchen)
- * 4 Stück California-Rollen



SUSHI, SASHIMI & POKÉ

- **Sushi Set** **30.-**
Nigiri : 2 Thunfisch, 2 Lachs, 1 Kingfisch, 1 Crevette
Inside-Out Rolls : 4 California, 4 Lachs/Avocado
- **Maki Set** **27.-**
Inside-Out Rolls : 8 California, 4 Lachs/Avocado
Hoso Maki (dünne Rollen) : 6 Tekka Maki (Thunfisch)
- **Sashimi Set** **34.-**
Sashimi : 3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Kingfisch, Crevette, Süsscrevetten,
Calamares & Oktopus. Serviert mit Reis.
- **Chirashi** **34.-**
Verschiedene Fische & Meeresfrüchte; auf Sushi-Reis.
- **Kokoro Poké (Thunfisch, Lachs oder Mix)** ... **28.-**
Roher Thunfisch, Lachs oder „Mix“ (Thunfisch, Lachs, Kingfisch),
Avocado, Gurken, Hausmarinade, Sesam; auf Sushi-Reis.
- **Kokoro Poké (Vegi)**  **26.-**
Mit Tōfu, Avocado, Edamame, Randen, Gurken, Tomaten,
hausgemachter Sesam-Sauce; auf Sushi-Reis.
*Bio-Tōfu aus lokaler Produktion.

**Inside-Out Rolls, Maki & Nigiri à la carte:
Fragen Sie bitte nach !**


Extra Onsen-Ei 3.-

Alle Menüs inklusive MISO-SUPPE oder SALAT

DONBURI (BOWLS)

- **Yakiniku Don** **29.-**
Dünne Rindfleischtranchen (CH Rib-Eye), mariniert & gebraten, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert.
- **Chicken Teriyaki Don** **28.-**
Gebratenes Poulet, mundgerecht tranchiert, an Teriyaki-Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert.
- **Chicken Katsu Don** **28.-**
Paniertes Poulet, mundgerecht tranchiert, an hausgemachter Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert.
- **Shake Teriyaki Don** **29.-**
Gebratener Lachs an Teriyaki-Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert.
- **Una Don** **37.-**
Gegrillter Süßwasser-Aal an Teriyaki-Sauce, auf Reis serviert.

JAPANESE CURRY







- **Chicken Katsu Curry** **29.5**
Japanisches Curry mit paniertem Pouletschnitzel. Serviert mit Reis.
- **Tôfu Vegi Curry**  **27.5**
Japanisches Curry mit Gemüse & Tôfu. Serviert mit Reis.
*Bio-Tôfu aus lokaler Produktion.

Extra Onsen-Ei 3.-

Alle Menüs inklusive MISO-SUPPE oder SALAT



EXTRAS

- **Edamame**  6.-
Gekochte Sojabohnen, gesalzen.
- **Spicy Edamame**  8.-
Gekochte Sojabohnen an rassisger Sauce.
- **Gomaae**  7.-
Saisongemüse an hausgemachtem Sesamdressing.
- **Kaisō Salat**  12.-
Seealgensalat an Hausdressing.
- **Ebi Tempura (2 Stk.)** 13.-
Frittierte Crevetten im knusprigen Tempurateig.
- **Kokoro-Salat** 15.-
Gemischter Salat, garniert mit verschiedenen rohen Fischen und Meeresfrüchten, an Hausdressing.
- **Tōfu-Avocado Salat**  12.-
Tōfu & Avocado auf buntem Salatbeet, an Hausdressing.
*Bio-Tōfu aus lokaler Produktion.
- **Lachs-Avocado Salat** 14.-
Würfel vom rohen Lachs & Avocado, an Wasabi-Soja Dressing.
- **Chicken Karaage** 12.-
Marinierte und frittierte Poulet-Häppchen (3 Stück).
- **Agedashi Tōfu**  10.-
Frittierter Tōfu (2 Stück), in klarer Brühe.
*Bio-Tōfu aus lokaler Produktion.

一品料理



GETRÄNKE

- **Hausgemacht** 3 dl / **5.-**
Kalter Grüntee (ungesüsst)
Kalter Mugi Cha (ungesüsst)
- **Tee in der Kanne** **5.5**
Grüntee, Genmaicha, Hōjicha, Jasmin Tee
- **Tee im Glas** **5.-**
Schwarztee, Pfefferminze, Eisenkraut, frischer Ingwertee
- **Mineralwasser** (mit / ohne) 5 dl / **6.5**
- **Yuzu Urban Lemonade** 3.3 dl / **7.-**
- **Ramune** 2 dl / **6.-**
- **Süssgetränke** 3 dl / **5.5**
Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Ice-Tee
- **Kaffee** **4.5**
Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee

ALKOHOL

- **Japanisches Bier**
Asahi 3.3 dl / **7.5**
Hitachino (White Ale / Red Rice) 3.3 dl / **8.5**
- **Amboss Bier** (Blond / Amber) 3.3 dl / **6.-**
- **Amboss Weizen Bier** 5 dl / **9.5**
- **Appenzeller Panaché Naturtrüb** 3.3 dl / **5.5**
- **KIRIN ICHIBAN 0.0** (alkoholfrei) 3.3 dl / **7.-**

Apéro, Japanischer Sake, Wein, Whisky
Fragen Sie bitte nach !

