

Mittagskarte

Vorspeisen & Extras

Edamame	8
<i>Gekochte Sojabohnen, gesalzen</i>	
Spicy Edamame	10
<i>Gekochte Sojabohnen an rassiger Sauce</i>	
Gomaae	9.5
<i>Saisongemüse an hausgemachtem Sesamdressing</i>	
Kaisou Salat	14
<i>Seealgensalat an Hausdressing</i>	
Sashimi extra	16
<i>„Mini“ Sashimi Assortiment als kleines Extra</i>	
Crevetten Tempura extra 2 Stk.	13
„Kokoro-Salat“ / kleine Portion	24/15
<i>Gemischter Salat, garniert mit verschiedenen rohen Fischen und Meeresfrüchten, an Hausdressing</i>	
Tôfu-Avocado Salat	12
<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	14
<i>Marinierte und frittierte Poulet-Nuggets (4 Stück)</i>	
Agedashi Tôfu	15
<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: Philippinen, Lachs: Schottland,
Kingfish: Australien

Winter Lunch Specials!

Nabe Yaki Udon

34.-

Dicke Weizennudeln-Suppe (Udon) serviert im japanischen Eintopf - mit Crevetten Tempura, Poulet, Spinat, Pilzen, gebratenem Tôfu, Wakame und Ei.

Nabe Yaki Udon vegetarisch ✓

30.-

Dicke Weizennudeln-Suppe (Udon) serviert im japanischen Eintopf - mit gebratenem Tôfu, Pilzen, Abura-age, Spinat, Wakame, Yasai Kakiage (frittierter Gemüsefladen) und Ei.



Desserts

Hausgemachte Desserts

14

Fragen Sie bitte nach..

„Coupe Kokoro“

15

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

Mochi-Eis Eiskügelchen im Reiskuchenmantel

4.5

Grüntee, Vanille, Mango & Passionsfrucht (vegan), Schokolade (vegan), Himbeer

Rahm-Eis & Sorbet

5

Vanille, Grüntee, Schwarzer Sesam, Wasabi, Yuzu Sorbet

Bentô-Box

Bentô-Box „Kokoro“ mit Lachs Teriyaki 31.5

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 31.5

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 30

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 27

Inside-Out Rolls: 8 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado
Hoso Maki (dünne Rollen): 6 Tekka Maki (Thuna)
Serviert mit Miso-Suppe oder Salat.

Sashimi Set 34

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“ 27

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

Ramen „Set“ 29.5

* kleine Portion „Kokoro Ramen“
* 3 Stück Poulet Karaage (frittierte Poulet-Nuggets)
* 4 Stück Kalifornia-Rollen

Poké & Sushi Bowls

Kokoro Poké (Thuna, Lachs oder Mix) 28

Roher Thuna, Lachs oder „Mix“ (Thuna, Lachs, Kingfish), Avocado, Gurken, Hausmarinade, Sesam; auf Sushi-Reis.

Mit Miso-Suppe oder Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Tekka-Don 30 Shake-Oyako 32

Thuna auf Sushi-Reis

Lachs & Lachsrogen auf Sushi-Reis

Shake Don 30 Chirashi 34

Lachs auf Sushi-Reis

verschiedene Fische & Meeresfrüchte

Shake-Maguro Don 30

Lachs & Thuna auf Sushi-Reis

extra Onsen-Ei 2.-

Donburi (Bowls)

Yakiniku Don 29

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 28

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 28

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 29

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

Una Don 37

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

Japanese Currys

Chicken Curry 26.5

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

Chicken Katsu Curry 29.5

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

Ebi Fry Curry 30.5

Japanisches Curry mit panierten Crevetten (3 Stk.), serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Vegetarisch ♡

Bentô-Box „Kokoro“ vegetarisch 28

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 26.5

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

Vegi Poké 26

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

Lunch Salads

Poké Salat 28

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

Yakiniku Salat 29

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

Chicken Teriyaki Salat 28

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

Shake Teriyaki Salat 29

Gebratener Lachs an Teriyaki Sauce, garniert mit Gemüse; serviert auf Salat. (extra Onsen-Ei 2.-)

Mineral, Tee, Kaffee

<i>Kalter, ungesüsster Grüntee 3dl (hausgemacht)</i>	5
<i>Mineralwasser 5 dl</i>	6.5
<i>Mit / ohne</i>	
<i>Süssgetränke 3dl</i>	5
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Ice-T (offen)</i>	
<i>Yuzu Urban Lemonade 3.3 dl</i>	7
<i>Grüntee, Genmaicha, Hôjicha, Jasmintee</i>	5.5
<i>Schwarztee, Pfefferminze, Eisenkraut</i>	5
<i>Ingwertee frisch</i>	5.5
<i>Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee</i>	4.5

Bier, Wein, Sake..

<i>Amboss Bier (Blond oder Amber)</i>	6
<i>Amboss Weizen Bier 5 dl</i>	9.5
<i>Asahi (japanisches Bier)</i>	7.5
<i>Hitachino white ale / red rice</i>	8.5
<i>Appenzeller Panaché Naturtrüb 2,5%</i>	5.5
<i>Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)</i>	5.5
<i>Ume Bellini (Prosecco & Umeshû)</i>	12.5
<i>Yuzu Bellini (Prosecco & Yuzu-Saft)</i>	12.5
<i>Prosecco: „NUDO“ extra dry 1 dl</i>	8.5
<i>Weisswein: Chardonnay „Vinas del Vero“ 1dl</i>	8
<i>Rotwein: Barbera „Barbera d'Alba“ 1dl</i>	10
<i>Sake: Tôkô 1 dl</i>	12
<i>Sake: Masuizumi Karakuchi 1 dl</i>	11
<i>Whisky: Suntory „Hibiki“ 43% Vol. 2 cl</i>	12