

居酒屋
望

Izakaya
Nozomi

RASSHAINASE

-IZAKAYA ERLEBNIS-

Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

Spezial Saison Gerichte

Special seasonal dishes

季節の一品

1	Kalamansi Daikon 🍷 Mit Kalamansi eingelegter Rettich	5.-	Kalamansi Daikon 🍷 With calamansi pickled radish	5.-	カラマンシー大根 🍷 たっぷりのカラマンシー果汁で漬け込んだ大根の漬物。	五
2	Tomato Ceviche 🍷 Eingelegte Tomate	7.-	Tomato Ceviche 🍷 Pickled tomato	7.-	トマトの和風セビーチェ 🍷 暑い夏にピッタリの前菜、上品な味わいの冷やしトマト。	七
3	Zuke Salad Salat mit mariniertem Lachs, Thunfisch und Avocado	20.-	Zuke Salad Salad with marinated salmon, tuna and avocado	20.-	漬けサラダ 漬けにしたサーモンとマグロはコクと甘みがアップ！爽やかな夏のおかずサラダ。	二十
4	ume Miso Chicken Mit Pflaumen und Miso mariniertes Poulet	15.-	ume Miso Chicken Plumb and miso marinated chicken	15.-	梅味噌チキン 自家製梅味噌でマリネした鶏もも肉のオープン焼き。梅の酸っぱさにご飯に合います。	十五
5	Ingen Shiraae 🍷 Grüne Bohnen an einer Tofu-Marinade	10.-	Ingen Shiraae 🍷 Tofu-marinated green beans	10.-	いんげんの白和え 🍷 クリーミーな豆腐と香ばしい炒り胡麻の和え物。	十
6	Okra-Yuzu Gyoza 🍷 Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Okra, Zucchini und Yuzu	10.-	Okra-Yuzu Gyoza 🍷 Pan fried dumplings filled with okra, zucchini and yuzu	10.-	オクラ柚餃子 🍷 人気の餃子をオクラと柚子で夏らしく。ネバネバがクセになる！	十
7	Wasabi Tartar Rindstartar mit Wasabi und hausgemachten Brioche Buns	20.-	Wasabi tartare Beef tartare with wasabi and homemade brioche buns	20.-	ワサビタルタル 牛肉タルタルに刻みワサビと自家製ブリオッシュを添えて。	二十
8	Negi Buta Schweinehals mit geschmorten Frühlingszwiebeln	20.-	Negi Buta Pork neck with braised spring onions	20.-	ネギ豚のしゃぶしゃぶ仕立て 豚肉をさっぱりとしたしゃぶしゃぶ仕立てでどうぞ。	二十
9	Shime Saba Im Essig eingelegte Makrele	20.-	Shime Saba Vinegar marinated mackerel	20.-	しめ鯖 お酢でめた栄養価の高いしめ鯖、疲労回復や夏バテ防止に是非どうぞ！	二十
	Annin Tofu to Suica 🍷 Bittermandel Tofu mit Wassermelone	12.-	Annin Tofu to Suica 🍷 Bitter almond tofu with watermelon	12.-	杏仁豆腐とスイカ 🍷 甘酸っぱいスイカソースが自慢の自家製デザート。	十二

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt

Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und geniesst...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

Kalte Gerichte

Edamame 🍣
Leicht geröstete Sojabohnen
mit Yuzusalz

5.-

Hijiki Salada 🍣
Marinierte Hijiki-Algen mit
Karotten, Tofu und
Sojabohnen

10.-

Nasu 🍣
Kalte süss-sauer marinierte
Aubergine

8.-

Jiimamii Dofu 🍣
Erdnusstofu mit süss-salziger
Sauce

6.-

Maguro Tataki
Leicht grillierter Thunfisch mit
Rettich und Zwiebeln

20.-

Sashimi
Gemischtes Sashimi

20.-

Cold Dishes

Edamame 🍣
Roasted soya beans with
yuzusalt

5.-

Hijiki Salada 🍣
Marinated Hijiki-seaweed
with carrots and soya beans

10.-

Nasu 🍣
Cold sweet and sour
marinated eggplant

8.-

Jiimamii Dofu 🍣
Peanut tofu with sweet and
salty sauce

6.-

Maguro Tataki
Grilled tuna with radish and
marinated onions

20.-

Sashimi
Mixed Sashimi

20.-

前菜・鮮魚

枝豆 🍣
ゆでた枝豆に少し焼き目入れてご
提供しております。香ばしい香りが
アクセントになっております。

五

ひじきサラダ 🍣
大豆と人参が入ったひじき和えの
サラダです。

十

茄子の甘酢和え
甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の
和え物です。

八

ジーマミー豆腐 🍣
沖縄の言わずと知れた名物。ピー
ナッツでできた手作りの豆腐で
す。ぜひご賞味ください。

六

マグロのたたき
マグロの表面を少し炙りって、シ
トラスのきいたソースをかけてお
ります。

二十

刺身
バラエティに富んだその日のおす
すめの魚介の盛り合わせです。

二十



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

Warme Gerichte

Devil Onigiri 5.-
Grillierter Reisball

Nasu Dengaku 8.-
Aubergine an einer Misosauce

Morenso no Goma Ae 5.-
Spinat mit Sesam

Gohan 2.-
Weisser japanischer Reis

Warm Dishes

Devil Onigiri 5.-
Grilled rice ball

Nasu Dengaku 8.-
Eggplant with misosauce

Morenso no Goma Ae 5.-
Spinach with sesame

Gohan 2.-
White Japanese rice

暖かいお料理

悪魔のおにぎり 五
今、日本で話題のおにぎり上陸！
天かすと天つゆ入りのやみつき間違いなしのおにぎりです。

なす田楽 八
揚げ茄子と味噌の美味しいコンビ。

ほうれん草のごま和え 五
少し甘い胡麻ダレがほうれん草によく合った一品です。

ご飯 二
美味しいおかずのお供にはやっぱり白ご飯。

Hausgemachte Gyoza

Butaniku Gyoza 10.-
Gebratene Teigtasche gefüllt mit Schweinefleisch

Japanese Vegi Gyoza 10.-
Gebratene Teigtasche gefüllt mit Gemüsecurry

Homemade Gyoza

Butaniku Gyoza 10.-
Pan fried dumplings filled with pork

Japanese Vegi Gyoza 10.-
Pan fried dumplings filled with vegetables curry

手作り餃子

豚餃子 十
手作りの豚餃子です。

野菜カレー餃子 十
ザ・日本のカレー味。お子様にも楽しんでいただける味です。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

Tempura

Ebi-tempura
Crevetten Tempura

15.-


Yasai Tempura 
Gemischtes Saisonales
Gemüse Tempura

12.-

Tempura

Ebi-tempura
Shrimp tempura

15.-

Yasai-tempura 
Mixed seasonal
vegetable tempura

12.-

天麩羅

海老の天ぷら

ボリュームたっぷりの海老の天ぷら
です。

十五

野菜天ぷら 

季節の野菜を天ぷらでお召し上がり
ください。

十二

Fleisch

Chicken Nanban
Frittiertes und leicht süsslich
mariniertes Poulet mit
Tartarsauce

15.-

Tori no Karaage
Frittiertes Poulet mit Yuzukoshu
Mayonnaise

15.-

Meat

Chicken Nanban
Sweet marinated fried chicken
with tartar sauce

15.-

Tori no Karaage
Fried chicken with yuzukoshu
mayonnaise

15.-

お肉

チキン南蛮

カラッと揚げたチキンを甘酢ソース
に浸し、タルタルソースを添えてご
提供しております。

十五

鶏の唐揚げ

絶品のから揚げ! 添えたゆずマヨ
ネーズソースと一緒にご賞味くださ
い。

十五

Fisch

Anago Kabayaki
Grillierter Salzwasseraal

20.-

Take no Karaage
Frittierter Oktopus

12.-

Maguro Kakuni
Langsam gekochter Thunfisch
mit Ingwer

8.-

Fish

Anago Kabayaki
Grilled eel

20.-

Take no Karaage
Fried octopus

12.-

Maguro Kakuni
Slowly simmered tuna with
ginger

8.-

お魚

穴子の蒲焼

柔らかい穴子に甘辛いタレが絶妙に
食欲をそそります。

二十

たこの唐揚げ

柔らかいタコとカリッとした衣が美
味しいお酒に合う一品です。

十二

マグロの角煮

お店でじっくり煮込んだ一品です。
生姜のきいた甘辛い味はお酒にもご
飯にもぴったり!

八

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und genießt...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 78.- p.P. (ab 2P.)

Dessert

Kinako Daifuku
Reiskuchen mit Kinakopulver gefüllt
mit roten Bohnen

5.-

Mochi Ice 3er Set
Glace umhüllt mit Reiskuchen
Wähle 3 Sorten.
Fragen Sie nach unseren
Geschmacksrichtungen

12.-

Mochi Ice pro Stück
Glace umhüllt mit Reiskuchen
Wähle dein Lieblingsgeschmack.
Fragen Sie nach unseren
Geschmacksrichtungen

4.50

Uji Kintoki
Matchaglace mit roter
Bohnenpaste

12.-

Fruits Ice
Hausgemachtes
Frucht-Wasser Eis

7.-

Vegetarisch

Deklaration:
Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz
Lachs: Norwegen
Tuna: Philippinen
Oktopus: Spanien
Crevetten: Vietnam
Macrele: Frankreich
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne
Auskunft über Allergene.

Dessert

Kinako Daifoku
Rice cake with kinakopowder
filled with red beans

5.-

Mochi Ice set with 3
Choose 3 pieces
Ice cream covered with rice cake
Ask us for the flavors.

12.-

Mochi Ice per piece
Choose your favorite
Ask us for the flavors.

4.50

Uji Kintoki
Matcha ice cream
with red bean paste

12.-

Fruits Ice
Homemade fruit-water ice

7.-

Vegetarian

Declaration:
Poultry and meat is from Switzerland
Salmon: Norway
Tuna: Philippines
Octopus: Spain
Shrimps: Vietnam
Mackerel: France
Eel: Taiwan

Ask our staff about any allergen.

デザート

きな粉大福
きな粉とお餅の和菓子。中にはあん
こも入っています。

五

アイス大福 お好み3種
アイスをお餅でくるんだ一品です。
お好きな3種選んで食べ比べをお楽
しみてください。種類についてはスタ
ッフにお気軽にお訪ね下さい。

十二

アイス大福 各種
アイスをお餅でくるんだ一品です。
種類についてはスタッフにお気軽
にお訪ね下さい。

四・五

宇治金時
抹茶アイスの小豆添え。

十二

自家製フルーツ氷アイス
フルーツポンチを氷アイスに仕立て
ました。

七

ベジタリアン

産地情報
その他肉類:スイス産
鮭:ノルウェー産
マグロ:フィリピン産
蛸:スペイン産
海老:ベトナム産
鯖:フランス産
鰻:台湾産

アレルギー物質につきましては、スタッ
フにお尋ね下さい。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt