

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	Pikurusubitsu	6.-	Pikurusubitsu	6.-	ビーツのピクルス	六
	Zweierlei eingelegte Rande		Two kinds of pickled beetroot		甘酢漬けと醤油漬けの2種類を合わせてどうぞ。	
2	Hiyayake	10.-	Hiyayake	10.-	冷奴	十
	Seidentofu mit Ingwer, Frühlingszwiebel und süsser Sojasauce		Tofu with ginger, spring onion and sweet soya sauce		少し甘い醤油ダレがよく合う冷奴。添えた生姜と玉ねぎのスライスと一緒に召し上がり下さい。	
3	Sake no Zuke	20.-	Sake no Zuke	20.-	漬け鮭	二十
	Marinierter Lachs mit Misosauce		Marinated salmon with Miso sauce		新鮮な鮭を味噌がきいたタレで漬け込みました。	
4	Hiratake Burger	15.-	Hiratake Burger	15.-	ヒラタケバーガー	十五
	Burger mit geschmorten Austern-Seitlingen		Burger with pulled oyster-mushrooms		香ばしく炒めたヒラタケ、キャベツ、柚子マヨを自家製バンズで挟んだベジバーガー。	
5	Satsumaimo Mochi	10.-	Satsumaimo Mochi	10.-	さつまいも餅	十
	Süsskartoffel Mochi mit scharfer Sesam Sauce		Sweet potato mochi with a spicy sesame sauce		さつまいもの甘さにピリ辛胡麻ダレが美味しい一品。	
6	Kabocha-Amaguri Gyoza	11.-	Kabocha-Amaguri Gyoza	11.-	かぼちゃと栗の餃子	十一
	Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kürbis und Marroni		Pan fried dumplings filled with pumpkin and chestnuts		秋の味覚、かぼちゃと栗のあんを包みみました！	
7	Buta no Kakuni	17.-	Buta no Kakuni	17.-	ワサビタルタル	十七
	Geschmorter Schweinebauch		Braised pork belly		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。	
8	Buta Kabocha	20.-	Buta Kabocha	20.-	豚カボチャ	二十
	Gebrautes Schweinefleisch mit Kürbis an Austern-Sauce		Pan fried pork and pumpkin with oyster-sauce		豚肉とかぼちゃのオイスターソース炒め。	
9	Saba no Shioyaki	20.-	Saba no Shioyaki	20.-	鯖の塩焼き	二十
	Grillierte Mackrele		Grilled mackerel		ご飯にもお酒にも美味しい最強のお供です	
	Wagyu Steak	50.- 100g	Wagyu Steak	50.- 100g	和牛ステーキ	五十 100g
	Frag unser Personal nach Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki		Ask our personel about the Japanese Wagyu Steak from Miyazaki		宮崎産和牛を是非ご賞味ください。 *ご希望の際はスタッフまで。	

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

9.-

Jiimamii DoFu 
Erdnusstofu mit süss-salziger
Sauce

7.-

Maguro Tataki
Leicht grillierter Thunfisch
mit Rettich und Zwiebeln

21.-


Sashimi
Gemischtes Sashimi

21.-


Cold Dishes

Edamame 
Roasted soya beans with
yuzusalz


5.-

Hijiki Salada 
Marinated Hijiki-seaweed with
carrots and soya beans

10.-

Nasu 
Cold sweet and sour marinated
eggplant

9.-

Jiimamii DoFu 
Peanut tofu with sweet and
salty sauce

7.-


Maguro Tataki
Grilled tuna with radish and
marinated onions

21.-

Sashimi
Mixed Sashimi


21.-

前菜・鮮魚

枝豆  五
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。

ひじきサラダ  十
大豆と人参が入ったひじき和えの
サラダです。

茄子の甘酢和え 九つ
甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の
和え物です。

ジーマミー豆腐  七つ
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。

マグロのたたき 二十一
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。

刺身 二十一
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。

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.)

Warme Gerichte

Deville Onigiri 🍡 5.-
Grillierter Reisball

Nasu Dengaku 🍡 8.-
Aubergine an einer Misosauce

Morenso no Goma Ae 🍡 6.-
Spinat mit Sesam

Gohan 🍡 2.-
Weisser japanischer Reis

Warm Dishes

Deville Onigiri 🍡 5.-
Grilled rice ball

Nasu Dengaku 🍡 8.-
Eggplant with misosauce

Morenso no Goma Ae 🍡 6.-
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 🍡 六
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 11.-
Gebratene Teigtasche gefüllt
mit Schweinefleisch

Japanese Vegi Gyoza 🍡 11.-
Gebratene Teigtasche gefüllt
mit Gemüsecurry

Homemade Gyoza

Butaniku Gyoza 11.-
Pan fried dumplings filled
with pork

Japanese Vegi Gyoza 🍡 11.-
Pan fried dumplings filled with
vegetables curry

手作り餃子

豚餃子 十一
手作りの豚餃子です。

野菜カレー餃子 🍡 十一
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

17.-


Yasai Tempura 
Gemischtes Saisonales
Gemüse Tempura

14.-

Tempura

Ebi-tempura
Shrimp tempura

17.-

Yasai-tempura 
Mixed seasonal
vegetable tempura

14.-

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。

十七

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。

十四

Fleisch

Chicken Nanban
Frittiertes und leicht süsslich
mariniertes Poulet mit
Tartarsauce

16.-

Tori no Karaage
Frittiertes Poulet mit Yuzukoshu
Mayonnaise

16.-

Meat

Chicken Nanban
Sweet marinated fried chicken
with tartar sauce

16.-

Tori no Karaage
Fried chicken with yuzukoshu
mayonnaise

16.-

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。

十六

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。

十六

Fisch

Anago Kabayaki
Grillierter Salzwasseraal

20.-

Take no Karaage
Frittierter Oktopus

14.-

Maguro Kakuni
Langsam gekochter Thunfisch
mit Ingwer

8.-

Fish

Anago Kabayaki
Grilled eel

20.-

Take no Karaage
Fried octopus

14.-

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

柔らかいたことカリッとした衣が美
味しいお酒に合う一品です。

十四

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.-

Tofu Doughnut 
Warmer Tofudonut auf
Milchglace und japanischem
Zucker
(Zubereitungszeit ca. 20min)

15.-

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.-

Tofu Doughnut 
Hot tofudonut on milk ice cream
with japanese sugar
(Preparation time around
20min)

15.-

Vegetarian


Deklaration:
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

もちもち豆腐ドーナツ 
もちもちの食感が楽しい手作り豆腐
ドーナツです。食事の締めにかが
ですか。

十五

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