

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	Senmaizuke Japanisch eingelegte Räbe	6.-	Senmaizuke Japanese pickled turnip	6.-	千枚漬け かぶとコブの甘みが美味しい京漬物。	六
2	Hiyayake Seidentofu mit Ingwer, Frühlingszwiebel und süsser Sojasauce	10.-	Hiyayake Tofu with ginger, spring onion and sweet soya sauce	10.-	冷奴 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。	十
3	Bitsu Sake Lachs in Randen eingelegt	20.-	Bitsu Sake Beetroot marinated salmon	20.-	鮭のビーツ漬け ビーツ果汁にじっくり漬け込んだ、甘 味、酸味、旨味が美味しい鮭です。	二十
4	Korokke Hot-Dog Hausgemachter Hot-Dog mit Pilz-Gemüse Krokette	15.-	Korokke Hot-Dog Homemade Hot-Dog with a mushroom-vegetables croquette	15.-	自家製コロッケパン キノコと野菜のコロッケを自家製パンズ で挟みました。	十五
5	Miso Yasai Pancake Miso Gemüse Pfannkuchen	10.-	Miso Yasai Pancake Miso vegetable pancake	10.-	野菜の味噌お好み焼き お待たせしました、味噌風味のお好み焼 き！	十
6	Keru-Satsumaimo Gyoza Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Federkohl und Süsskartoffel	11.-	Keru-Satsumaimo Gyoza Pan fried dumplings filled with kale and sweet potato	11.-	ケールとさつまいもの餃子 カロテンたっぷりのケールとさつまいも で免疫力アップ！	十一
7	ume Gyu Hoho Im Pflaumenwein geschmorte Rinderbacke	20.-	ume Gyu Hoho In plumb-wine braised beef cheek	20.-	牛ほほ肉の梅酒煮込み 梅酒の酸味がほんのり美味しい、柔らか く煮込んだ牛ほほ肉です。	二十
8	Buta Shimechi Gebratenes Schweinefleisch mit Shimechi-Pilzen	20.-	Buta Shimechi Pan fried pork with shimechi- mushrooms	20.-	豚肉とシメジの炒め物 豚肉としめじの味噌炒め。	二十
9	Shio Koji Saba In weissem Koji marinierte und gebratene Makrele	20.-	Shio Koji Saba Grilled Mackerel marinated with white koji	20.-	鯖の塩麹焼き 塩麹に漬けてふっくら香ばしく焼きまし た。	二十
	Wagyu Steak Frag unser Personal nach Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki	50.- 100g	Wagyu Steak Ask our personel about the Japanese Wagyu Steak from Miyazaki	50.- 100g	和牛ステーキ 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。	五十 100g

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

5.- **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。

10.- **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。

9.- **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。

7.- **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。

21.- **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。

21.- **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

Warme Gerichte

- Miso Butter Corn Onigiri** 5.-
Grillierter Reisball mit Butter,
Miso und Mais
- Nasu Dengaku** 8.-
Aubergine an einer Misosauce
- Morenso no Goma Ae** 6.-
Spinat mit Sesam
- Gohan** 2.-
Weisser japanischer Reis

Warm Dishes

- Miso Butter Corn Onigiri** 5.-
Grilled rice ball with butter,
miso and corn
- 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

- 味噌バターコーン焼きおにぎり** 五
コーンの甘さと濃厚な味噌ダレがご飯とマッチ!
- 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。

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



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
Matchaglance 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
Makrele: 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