

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	Makuzaizu 🍷 Japanisch eingelegter, leicht scharfer Chinakohl	6.-	Makuzaizu 🍷 Japanese pickled, slightly hot chinese cabbage	6.-	白菜漬け 🍷 さっぱり味の白菜漬け、箸休めにオススメです。	六
2	Horenso no ochitaschi 🍷 Winterspinat mit Yuzu Wasabi Dressing	10.-	Horenso no ochitaschi 🍷 Winter spinach with a yuzu wasabi dressing	10.-	ほうれん草のおひたし 🍷 甘みが増した冬のほうれん草と、ほんのりわさびの辛さが美味しいおひたし。	十
3	Sake Toro Lachswürfel mit Avocado	21.-	Sake Toro Salmon cubes with avocado	21.-	トロサーモンのタルタル コクのあるアボガドと一緒にとろけるような口当たりのタルタル。	二十一
4	Daikon Miso 🍷 Rettich mit Miso und frittiertem Mochi	14.-	Daikon Miso 🍷 Raddish with miso and a fried mochi	14.-	大根みそ田楽 🍷 ほんのり辛口の田楽味噌を合わせて。	十四
5	Natto Horenso Omeletsu 🍷 Omelette gefüllt mit Spinat und Natto	10.-	Natto Horenso Omeletsu 🍷 Omelette filled with spinach and Natto	10.-	ほうれん草と納豆のオムレツ 🍷 ヘルシーで栄養満点！是非、お試しください。	十
6	Shiitake to Gomano Gyoza 🍷 Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Shiitake und schwarzem Sesam	11.-	Shiitake to Gomano Gyoza 🍷 Pan fried dumplings filled with shiitake and black sesame	11.-	椎茸と胡麻の餃子 🍷 椎茸と胡麻の旨味たっぷり餃子です。	十一
7	Gyu Sune Geschmorte Rindshaxe mit Schwarzwurzel	20.-	Gyu Sune Braised beef shank with salsify	20.-	牛足とごぼうの煮込み コラーゲン + 食物繊維たっぷりの一品。	二十
8	Buta Bara Knuspriger Schweinebauch mit leicht scharfer Miso-Sauce	20.-	Buta Bara Crispy pork belly with a slightly hot miso sauce	20.-	豚バラ肉のオープン焼き Nozomi オリジナル。シンプルに味噌ダレを合わせました。	二十
9	Curry Gindara Mit Curry gewürzter, frittiertes Kabeljau	21.-	Curry Gindara With curry seasoned, fried cod	21.-	銀鱈のカレー風味揚げ 脂がのった銀鱈をカレー風味にあっさり揚げました。	二十一
	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

Kalte Gerichte

- Edamame** 🍷
 Leicht geröstete Sojabohnen
 mit Yuzusalz
- Hijiki Salada** 🍷
 Marinierte Hijiki-Algen mit
 Karotten, Tofu und Sojabohnen
- Nasu** 🍷
 Kalte süss-sauer marinierte
 Aubergine
- Jiimamii DoFu** 🍷
 Erdnusstofu mit süss-salziger
 Sauce
- Maguro Tataki**
 Leicht grillierter Thunfisch mit
 Rettich und Zwiebeln
- Sashimi**
 Gemischtes Sashimi

5.-

10.-

9.-

7.-

21.-

21.-

Cold Dishes

- Edamame** 🍷
 Roasted soya beans with
 yuzusalt
- Hijiki Salada** 🍷
 Marinated Hijiki-seaweed with
 carrots and soya beans
- Nasu** 🍷
 Cold sweet and sour marinated
 eggplant
- Jiimamii DoFu** 🍷
 Peanut tofu with sweet and
 salty sauce
- Maguro Tataki**
 Grilled tuna with radish and
 marinated onions
- Sashimi**
 Mixed Sashimi

5.-

10.-

9.-

7.-

21.-

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
 パラエティに富んだその日のおす
 ずめの魚介の盛り合わせです。



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.)

Warme Gerichte

Yaki Onigiri  6.-

Grillierter Reisball gefüllt mit Käse

Nasu Dengaku  8.-

Aubergine an einer Misoauce

Morenso no Goma Ae  6.-

Spinat mit Sesam

Gohan  2.-

Weisser japanischer Reis

Warm Dishes

Yaki Onigiri  6.-

Grilled rice ball filled with cheese

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

チーズ in 焼きおにぎり  六

チーズがとろける焼きおにぎり。
おつまみにもどうぞ!

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

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
Matchaglaze mit roter
Bohnenpaste

12.-

Matcha Fuji San
Meringues mit Macha-
Mascarpone Creme und roter
Bohnenpaste

12.-

Vegetarisch

Deklaration:
Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz
Lachs: Schottland
Tuna: Philippinen
Oktopus: Spanien
Crevetten: Vietnam
Kabeljau: FAO27
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.-

Matcha Fuji San
Meringues with matcha
mascarpone cream and red
bean paste

12.-

Vegetarian

Deklaration:
Poultry and meat is from Switzerland
Salmon: Scotland
Tuna: Philippines
Octopus: Spain
Shrimps: Vietnam
Cod: FAO27
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

富士山
自家製メレンゲと抹茶クリームに小
豆を添えて。

十三

ベジタリアン

産地情報
その他肉類:スイス産
鮭:スコットランド
マグロ:フィリピン産
蛸:スペイン産
海老:ベトナム産
銀鱈: FAO27
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