

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

- 1 **Kyuri**  5.-  
Mit Kombualgen eingelegte Gurken
- 2 **Tamago Tofu**  8.-  
Hausgemachter Eier Tofu
- 3 **Sake Tarutaru** 20.-  
Lachstatar mit Bärlauch und Zitrone
- 4 **Ebi Katsu Burger** 15.-  
Hausgemachter Crevetten Burger
- 5 **Chijimi**  10.-  
Kimchi Pfannkuchen
- 6 **Shoga Negi Gyoza**  10.-  
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Ingwer, Frühlingslauch und Tofu
- 7 **Gyoutoung** 17.-  
Rinderzunge gebraten und als Eintopf mit Salzlimette
- 8 **Wasabi Onglet** 20.-  
Im Nierenfett confiertes Kalbs-Onglet mit eingelegtem Wasabi
- 9 **Hamachi** 20.-  
Gelbschwanzmakrele mit Ponzu und Sancho Pfeffer

## Special seasonal dishes

- 1 **Kyuri**  5.-  
With kombu seaweed pickled cucumber
- 2 **Tamago Tofu**  8.-  
Homemade egg tofu
- 3 **Sake Tarutaru** 20.-  
Salmon tartar with wild garlic and lemon
- 4 **Ebi Katsu Burger** 15.-  
Homemade shrimp burger
- 5 **Chijimi**  10.-  
Kimchi pancake
- 6 **Shoga Negi Gyoza**  10.-  
Pan fried dumplings filled with ginger, spring onions and tofu
- 7 **Gyoutoung** 17.-  
Beef tongue grilled and as a stew with salted lime
- 8 **Wasabi Onglet** 20.-  
In kidney fat confit hanging tender with pickled wasabi
- 9 **Hamachi** 20.-  
Yellowtail mackerel with ponzu and sancho pepper

## 季節の一品

- 1 **きゅうりの漬け物**  五  
一緒に漬けた昆布が美味しさを引き立てます
- 2 **たまご豆腐**  八  
自家製玉子豆腐に、4種の薬味を添えて。
- 3 **サーモンのタルタル** 二十  
早春ハーブの定番、スイスのニラとレモンが香るタルタル。
- 4 **えびかつバーガー** 二十  
自家製丸ごと！エビカツバーガー
- 5 **キムチチジミ**  十  
キムチ&ネギの辛味がお酒にぴったり。
- 6 **生姜ネギ餃子**  十  
生姜ネギたっぷり豆腐のヘルシー餃子。
- 7 **牛タン** 十七  
牛タンソテーと牛タン角煮2種盛り合わせどうぞ。
- 8 **子牛のオングレット** 二十  
子牛サガリ肉のコンフィ仕立てにピリッとワサビの風味が良く合います。
- 9 **ハマチ** 二十  
ポン酢と山椒でさっぱり美味しい、ハマチのお刺身です。

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.)

## 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**  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。


5.-

**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。

10.-

**茄子の甘酢和え** 八  
 甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の  
 和え物です。

8.-

**ジーマミー豆腐**  六  
 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。

6.-

**マグロのたたき** 二十  
 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。

20.-

**刺身** 二十  
 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。

20.-



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** 🍡 5.-  
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** 🍡 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**   
Matchaglaze mit roter  
Bohnenpaste

12.-

Vegetarisch

## 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.-

Vegetarian

## 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

ベジタリアン

Deklaration:  
Geflügel und Fleisch ist aus der  
Schweiz  
Wildschwein: Österreich/Ungarn  
Lachs: Norwegen  
Tuna: Philippinen  
Oktopus: Spanien  
Crevetten: Vietnam  
Makrele: Frankreich  
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne  
Auskunft über Allergene.

Declaration:  
Poultry and meat is from Switzerland  
Wild boar: Austria/Hungary  
Salmon: Norway  
Tuna: Philippines  
Octopus: Spain  
Shrimps: Vietnam  
Mackarel: France  
Eel: Taiwan

Ask our staff about any allergen.

産地情報  
猪肉: オーストリア産  
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