

居酒屋  
望

Izakaya  
Nozomi

IRASSHAIMASE

-SPESEKARTE-

---

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**  5.-  
Leicht geröstete Sojabohnen  
mit Yuzusalz

**Hijiki Salada**  10.-  
Marinierte Hijiki-Algen mit  
Karotten, Tofu und  
Sojabohnen

**Nasu**  8.-  
Kalte süss-sauer marinierte  
Aubergine

**Miyayako**  8.-  
Seidentofu mit Ingwer,  
Frühlingszwiebel und süsser  
Sojasauce

**Jiimamii Dofu**  6.-  
Erdnusstofu mit süss-salziger  
Sauce

**Sake no Zuke** 15.-  
Marinierter Lachs mit  
Misosauce


**Maguro Tataki** 20.-  
Leicht grillierter Thunfisch mit  
Rettich und Zwiebeln


**Sashimi** 20.-  
Gemischtes Sashimi

**Tsukemono**  6.-  
Eingelegtes Gemüse

## Cold Dishes

**Edamame**  5.-  
Roasted soya beans with  
yuzusalt

**Hijiki Salada**  10.-  
Marinated Hijiki-seaweed  
with carrots and soya beans

**Nasu**  8.-  
Cold sweet and sour  
marinated eggplant

**Miyayako**  8.-  
Tofu with ginger, spring onion  
and sweet soya sauce

**Jiimamii Dofu**  6.-  
Peanut tofu with sweet and  
salty sauce


**Sake no Zuke** 15.-  
Marinated salmon with  
Miso sauce

**Maguro Tataki** 20.-  
Grilled tuna with radish and  
marinated onions

**Sashimi** 20.-  
Mixed Sashimi


**Tsukemono**  6.-  
Pickled vegetables


## 前菜・鮮魚

**枝豆**  5  
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**  八  
甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の  
和え物です。


**冷奴**  八  
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。

**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。

**漬け鮭** 十五  
新鮮な鮭を味噌がきいたタレで漬  
け込みました。

**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。

**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。

**漬物**  六  
お酒のあてにもご飯のおともにも

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
- Satsumaimo** 🍡 10.-  
Japanische Süsskartoffel mit  
Yuzu Miso Sauce
- 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
- Satsumaimo** 🍡 10.-  
Japanese sweet potatoe with  
yuzu miso sauce
- 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。
- さつまいものゆず味噌添え** 🍡 十  
ホクホクの甘いさつまいもにゆず味  
噌を添えました。🍡
- 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。

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.)

**Fleisch**

- Chicken Nanban** 15.-  
 Frittiertes und leicht süsslich  
 mariniertes Poulet mit  
 Tartarsauce
- Tori no Karaage** 15.-  
 Frittiertes Poulet mit Yuzukoshu  
 Mayonnaise
- Sumibi Teriyaki Chicken** 20.-  
 Grilliertes Poulet mit einer  
 Teriyaki Sauce Mariniert

**Meat**

- Chicken Nanban** 15.-  
 Sweet marinated fried chicken  
 with tartar sauce
- Tori no Karaage** 15.-  
 Fried chicken with yuzukoshu  
 mayonnaise
- Sumibi Teriyaki Chicken** 20.-  
 Grilled chicken marinated with a  
 teriyaki sauce

**お肉**

- チキン南蛮** 十五  
 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。
- 鶏の唐揚げ** 十五  
 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。
- 炭火照り焼きチキン** 二十  
 お店で一つ一つ炭火で焼いた、香ば  
 しい香りが食欲をそそる一品です。

**Fisch**

- Anago Kabayaki** 20.-  
 Grillierter Salzwasseraal
- Take no Karaage** 12.-  
 Frittierter Oktopus
- Maguro Kakuni** 8.-  
 Langsam gekochter Thunfisch  
 mit Ingwer

**Fish**


- Anago Kabayaki** 20.-  
 Grilled eel
- Take no Karaage** 12.-  
 Fried octopus
- Maguro Kakuni** 8.-  
 Slowly simmered tuna with  
 ginger


**お魚**

- 穴子の蒲焼** 二十  
 柔らかい穴子に甘辛いタレが絶妙に  
 食欲をそそります。
- たこの唐揚げ** 十二  
 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。
- マグロの角煮** 八  
 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！

## Dessert

**Kinako Daifuku**  5.-  
 Reiskuchen mit Kinakopulver  
 gefüllt mit roten Bohnen

**Mochi Ice 3er set**  12.-  
 Glace umhüllt mit Reiskuchen  
 Wähle 3 Sorten.  
 Fragen Sie nach unseren  
 Geschmacksrichtungen

**Mochi Ice pro Stück**  4.50  
 Glace umhüllt mit Reiskuchen  
 Wähle dein Lieblingsgeschmack.  
 Fragen Sie nach unseren  
 Geschmacksrichtungen


**Uji Kintoki**  12.-  
 Matchaglaze mit roter  
 Bohnenpaste


**Matcha Tiramisu**  10.-  
 Grüntee Tiramisu


 Vegetarisch

## Dessert

**Kinako Daifoku**  5.-  
 Rice cake with kinakopowder  
 filled with red beans

**Mochi Ice set with 3**  12.-  
 Choose 3 pieces  
 Ice cream covered with rice cake  
 Ask us for the flavors.


**Mochi Ice per piece**  4.50  
 Choose your favorite  
 Ask us for the flavors.


**Uji Kintoki**  12.-  
 Matcha ice cream  
 with red bean paste


**Matcha Tiramisu**  10.-  
 Green tea tiramisu

 Vegetarian

## デザート


**きな粉大福**  五  
 きな粉とお餅の和菓子。中にはあん  
 こも入っています。

**アイス大福 お好み3種**  十二  
 アイスをお餅でくるんだ一品。  
 抹茶、バニラ、桜、柚子、チョコレ  
 ート味の中から、3種の食べ比べを  
 お楽しみください。

**アイス大福 各種**  四・五  
 アイスをお餅でくるんだ一品。抹  
 茶、バニラ、桜、柚子、チョコレ  
 ート味の中からお気に入りを見つけて  
 ください。

**宇治金時**  十二  
 抹茶アイスの小豆添え。

**マッチャティラミス** 十

 ベジタリアン



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.)

Deklaration:

Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz

Lachs: Norwegen

Tuna: Philippinen

Oktopus: Europa

Crevetten: Vietnam

Krebs: China

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.

Declaration:

Poultry and meat is from Switzerland

Salmon: Norway

Tuna: Philippines

Octopus: Europe

Shrimps: Vietnam

Crab: China

Ask our staff about any allergen.

産地情報

肉類:スイス産

鮭:ノルウェー産

マグロ:フィリピン産

蛸:ヨーロッパ産

海老:ベトナム産

カニ: 中国

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