



Ramen gehören zu den wichtigsten Gerichten in der japanischen Esskultur. Unsere Ramen produzieren wir täglich im Kreis 3 aus Schweizer Bio Mehl. Die Herstellung besorgt eine traditionelle japanische Ramen-Maschine und unser Handwerk. Wir verwenden vorwiegend biologische (Demeter & Bio-Knospe) und regionale Produkte und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Itadakimasu (En guete)!

VORSPEISEN
おつまみ

Onigiri 御握り	Reisdreiecke, Nori (Algenblatt) verschiedene Füllungen: • Masu - Geräucherte Forelle mit Wasabi • Kombu – Algen in süsser Soya Sauce • Ume – Japanische Salz-Pflaumen • Shake – Grillierter Bio Lachs	6.50
Edamame 枝豆	Grüne Sojabohnen (Demeter CH), warm	8.00
Kyabetsu Sarada キャベツサラダ	Kabissalat, Kuro Goma (schwarzer Sesam) Miso-Dressing	7.00
Hiyayakko 冷奴	Kalter Tofu, Bonito-Fischflocken, frischer Ingwer, Negi (Frühlingszwiebeln)	8.00
Daikon Sarada 大根サラダ	Rettich, Orangen, Shiso	8.00

RAMEN
ラーメン

Shoyu Ramen 醤油	Klare Suppe mit Soja Sauce, Chashu (Schweinebauch), Wakame (Algen), Menma (Bambus), Negi (Frühlingszwiebeln) Tamago (Ei), Narutomaki (Fish Cake)	22.00
Miso Ramen 味噌	Suppe mit hell fermentiertem Miso, Chashu (Schweinebauch), Menma (Bambus) Mais, Moyashi (Sojasprossen), Tamago (Ei) Negi (Frühlingszwiebeln) • Vegetarische Variante: Kombu-Suppe, Wakame (Algen), Mais Moyashi (Sojasprossen), Tamago (Ei) Menma (Bambus), Negi (Frühlingszwiebeln)	24.00 19.00
Tantanmen 担担麺	Scharfe Suppe auf Sesam und Chilibasis Chili-Hackfleisch vom Rind und Schwein Beni Shoga (eingelegter Ingwer), Wakame (Algen), Negi (Frühlingszwiebeln), Kuro Goma (schwarzer Sesam) • Vegetarische Variante: Scharfe Suppe, gebratene Chili-Aubergine Beni Shoga (eingelegter Ingwer), Wakame (Algen), Negi (Frühlingszwiebeln), Kuro Goma (schwarzer Sesam)	26.00 24.50

NUDELN
麺

Mazemen Miso Cheese まぜめん 味噌チーズ	Nudeln mit cremiger Käse-Miso Sauce Onsen Tamago (Ei), Negi (Frühlingszwiebeln) Benmi Shoga (eingelegter Ingwer) Fried Onions (Röstzwiebeln)	24.00
Mazemen Dashi Tomato まぜめんだしトマト	Nudeln mit Tomaten-Dashi, Gyuniku (Rindfleisch), Beni Shoga (eingelegter Ingwer), Negi (Frühlingszwiebeln), Chili Fried Onions (Röstzwiebeln)	28.00
Mazemen Spicy Masu まぜめん スパイシー鱒	Nudeln mit Gemüse-Dashi, geräuchertes Forellenfilet, Edamame (Demeter CH) Beni Shoga (eingelegter Ingwer), Negi (Frühlingszwiebeln), Röstzwiebeln, Nira (Schnittknoblauch)	26.00

DONBURI
丼

Shake Don シャケ丼	Gohan (Reis), Shake (Lachs), Tamago (Ei) Moyashi (Sojasprossen), Beni Shoga (eingelegter Ingwer), Wakame (Algen) Tomaten, Negi (Frühlingszwiebeln), Kuro Goma (schwarzer Sesam), Yuzu-Dressing	22.00
Zhajiang Don 炸醬丼	Gohan (Reis), Chili-Hackfleisch vom Rind und Schwein, Kyūri (Gurke), Beni Shoga (eingelegter Ingwer), Kuro Goma (schwarzer Sesam), Negi (Frühlingszwiebeln) • Vegane Variante: Gohan (Reis), Chili-Auberginen, Kyūri (Gurke), Beni Shoga (eingelegter Ingwer)	22.50 21.50