

Mittagskarte

Vorspeisen & Extras

Edamame	6
Gekochte Sojabohnen, gesalzen	
Spicy Edamame	9
Gekochte Sojabohnen an rassiger Sauce	
Gomaae	6
Saisongemüse an hausgemachtem Sesamdressing	
Kaisou Salat	8
Seealgensalat an Hausdressing	
Sashimi extra	8
„Mini“ Sashimi Assortiment als kleines Extra	
Crevetten Tempura extra 2 Stk.	11
„Kokoro-Salat“ / kleine Portion	24/15
Gemischter Salat, garniert mit verschiedenen rohen Fischen und Meeresfrüchten, an Hausdressing	
Tôfu-Avocado Salat	10
Tôfu & Avocado auf buntem Salatbeet, an Hausdressing	
Thuna- oder Lachs-Avocado Salat	14
Würfel vom rohen Thun oder Lachs & Avocado, an Wasabi-Soja Dressing	
Chicken Karaage	16
Marinierte und frittierte Poulet-Nuggets (5-6 Stück)	
Agedashi Tôfu	12
Frittierter Tôfu, in klarer Brühe	



Alle Menüs inklusive
MISO-SUPPE oder SALAT



Allergene und Intoleranzen:

Wir geben gerne Auskunft

Fleischdeklaration:

Geflügel und Fleisch stammen aus Schweizer Produktion

Fisch (MSC-Zertifiziert):

Thuna: Malediven/Philippinen, Lachs: Schottland,

Kingfish: Australien/Japan

Bentô-Box

Bentô-Box „Kokoro“ mit Lachs Teriyaki 30.-

5-Teilige Bentô-Box mit gebratenem Lachs an Teriyaki Sauce, Tempura Assortiment (Crevetten und Gemüse), kleineren Köstlichkeiten aus Gemüse, etwas Frittiertem und eingelegtem Gemüse (Tsukemono). Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box „Kokoro“ mit Chicken Teriyaki 30.-

5-Teilige Bentô-Box mit gebratenem Poulet an Teriyaki-Sauce, Tempura Assortiment (Crevetten und Gemüse), kleineren Köstlichkeiten aus Gemüse, etwas Frittiertem und eingelegtem Gemüse (Tsukemono). Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Sushi & Sashimi

Sushi Set 28.-

Nigiri: 2 Thuna, 2 Lachs, 1 Kingfisch, 1 Crevette

Inside-Out Rolls: 4 Kalifornia, 4 Lachs/Avocado

Serviert mit Miso-Suppe oder Salat.

Maki Set 26.-

Inside-Out Rolls: 8 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado

Hoso Maki (dünne Rollen): 6 Tekka Maki (Thuna)

Serviert mit Miso-Suppe oder Salat.

Sashimi Set 30.-

Sashimi: 3 Thuna, 3 Lachs, 3 Kingfisch, Crevette, Süßcrevetten,

Calamares & Oktopus; serviert mit Reis, Miso-Suppe oder Salat.

**Inside-Out Rolls, Maki & Nigiri à la carte:
Fragen Sie bitte nach.**

Ramen

„Kokoro Ramen“ 26.-

Ramen-Suppe mit hausgemachter Brühe aus Gemüse, Poulet & Schwein; garniert mit Schweinsroulade (Châshû), Ei und verschiedenen Gemüsen.

Ramen „Set“ 28.-

* kleine Portion „Kokoro Ramen“

* 3 Stück Poulet Karaage (frittierte Poulet-Nuggets)

* 4 Stück Kalifornia-Rollen

Poké & Sushi Bowls

Kokoro Poké (Thuna, Lachs oder Mix) 26.-

Roher Thuna, Lachs oder „Mix“ (Thuna, Lachs, Kingfisch), Avocado, Gurken, Hausmarinade, Sesam; auf Sushi-Reis.
Mit Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Sushi Don 28.-

Frische Fisch-Tranchen auf Sushi-Reis:

Tekka-Don

Thuna auf Sushi-Reis

Shake-Oyako

Lachs & Lachsrogen auf Sushi-Reis

Shake Don

Lachs auf Sushi-Reis

Chirashi

verschiedene Fische & Meeresfrüchte

Shake-Maguro Don

Lachs & Thuna auf Sushi-Reis

extra Onsen-Ei 2.-

Donburi (Bowls)

Yakiniku Don 28.-

Dünne Rindfleischtranchen (CH Rib-Eye), mariniert & gebraten, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Chicken Teriyaki Don 26.-

Gebratenes Poulet, mundgerecht tranchiert, an Teriyaki-Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Chicken Katsu Don 26.-

Frittiertes Poulet, mundgerecht tranchiert, an hausgemachter Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Shake Teriyaki Don 26.-

Gebratener Lachs an Teriyaki Sauce, garniert mit Gemüse, auf Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Una Don 34.-

Gegrillter Süßwasser-Aal an Teriyaki-Sauce, auf japanischem Reis serviert. Mit Miso-Suppe oder Salat.

Japanese Currys

Chicken Curry 26.-

Japanisches Curry mit gekochtem Poulet, serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Chicken Katsu Curry 28.-

Japanisches Curry mit panierterem Pouletschnitzel, serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Ebi Fry Curry 28.-

Japanisches Curry mit panierten Crevetten (3 Stk.), serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Vegetarisch ✓

Bentô-Box „Kokoro“ vegetarisch 25.-

5-Teilige Bentô-Box mit gebratenem Tôfu, vegetarisches Tempura Assortiment, kleineren Köstlichkeiten aus Gemüse und eingelegtem Gemüse (Tsukemono). Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Tôfu Vegi Curry 24.-

Japanisches Curry mit Gemüse & Tôfu, serviert mit Reis und Miso-Suppe oder Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Vegi Poké 23.-

mit Tôfu, Avocado, Edamame, Randen, Gurken, Tomaten, hausgemachte Sesam-Sauce; auf Sushi-Reis. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Lunch Salads

Poké Salat 26.-

Roher Thuna, Lachs oder „Mix“ (Thuna, Lachs, Kingfisch), Avocado, Gurken, Hausmarinade, Sesam; serviert auf Salat.

Yakiniku Salat 28.-

Dünne Rindfleischtranchen (CH Rib-Eye), mariniert & gebraten, garniert mit Gemüse; serviert auf Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Chicken Teriyaki Salat 26.-

Gebratenes Poulet, mundgerecht tranchiert, an Teriyaki-Sauce, garniert mit Gemüse; serviert auf Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Shake Teriyaki Salat 26.-

Gebratener Lachs an Teriyaki Sauce, garniert mit Gemüse; serviert auf Salat. (**extra Onsen-Ei 2.-**)

Summer Specials!

Ramen-Salat (kalt) 26.-

Kalter Ramen-Nudelsalat mit hausgemachter Sesamsauce, garniert mit Schweinsroulade (Châshû), Ei und verschiedenen Gemüsen

Ramen-Salat Set 28.-

- * kleine Portion Ramen-Salat
- * 3 Stück Poulet Karaage (frittierte Poulet-Nuggets)
- * 4 Stück Kalifornia-Rollen

Desserts

Hausgemachte Desserts 12-14

Fragen Sie bitte nach..

„Coupe Kokoro“ 15

1 Kugel Grüntee- & 1 Kugel Vanille-Eis, garniert mit Azuki-Bohnen, Maisflocken, Rahm & Beerensauce

Mochi-Eis (Grüntee, Vanille, Schokolade (vegan), Himbeer) 4
Eiskügelchen im Reiskuchenmantel

Rahm-Eis & Sorbet 4-5

Vanille, Grüntee, Schwarzer Sesam, Wasabi, Yuzu Sorbet

Japanische Cocktails!

Lemon Sour 10

Zitronensaft, Shôchû, Soda

Yuzu Sour 12

Yuzu-Sirup, Shôchû, Soda

Calpis Sour 12

Calpis (jap. Süßgetränk auf Milchserumbasis), Shôchû, Soda

Mineral, Tee, Kaffee

Kalter, ungesüßter Grüntee 3dl (hausgemacht)	4.5
Mineralwasser 5 dl	6
Appenzeller still, Appenzeller laut	
Süssgetränke 3dl	4.5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Ice-T (offen), Citro, Tonic Water, Cherry Blossom Tonic Water	
Calpis/ Calpis Soda 3dl	5
Japanisches Süssgetränk aus Milchserum	
Tee (warm)	4.5
Grüntee, Genmaicha, Hōjicha, Jasmintee, Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Ingwertee frisch (5.-)	
Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee	4

Bier, Wein, Sake..

Amboss Bier (Blond oder Amber)	5.5
Amboss Weizen Bier 5 dl	7
Asahi (japanisches Bier)	7
Sapporo (japanisches Bier)	7
Rising Sun Pale Ale (japanisches Bier)	9.5
Appenzeller Panaché Naturtrüb 2,5%	5
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	5
Ume Bellini (Prosecco & Umeshû)	12
Yuzu Bellini (Prosecco & Yuzu-Liqueur)	12
Prosecco: Treviso extra Dry DOC 1 dl	8.5
Weisswein: Chardonnay „Nuviana“ 1 dl	7.-
Rotwein: Barbera d'Alba 1 dl	7.5
Sake: Tôkô 1.8 dl	18.5
Sake: Masuizumi Karaguchi 1.8 dl	17.5
Whisky: Suntory „Hibiki“ 43% Vol. 2 cl	12