

# Mittagskarte

## Vorspeisen & Extras

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



**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

## Summer Lunch Specials!

### **Udon Salat „Gyû-Miso“**

**26.-**

*Dicke Weizennudel (Udon), gehacktes Rindfleisch an Miso, Gurken, Tomaten, Sojasprossen, Blattsalat und Ei - an hausgemachter Sesam-Ponzu Sauce.*

### **Udon Salat vegetarisch ✓**

**24.-**

*Dicke Weizennudeln (Udon), Miso-Auberginen, Gurken, Tomaten, Sojasprossen, Blattsalat und Ei - an hausgemachter Sesam-Ponzu Sauce.*



## 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*

## 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 paniertem 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, Kingfish), 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.-)

## **Mineral, Tee, Kaffee**

<b>Kalter, ungesüsster Grüntee 3dl (hausgemacht)</b>	<b>4.5</b>
<b>Mineralwasser 5 dl</b>	<b>6</b>
<i>Appenzeller still, Appenzeller laut</i>	
<b>Süssgetränke 3dl</b>	<b>4.5</b>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Ice-T (offen), Citro</i>	
<b>Calpis/ Calpis Soda 3dl</b>	<b>5</b>
<i>Japanisches Süssgetränk aus Milchserum</i>	
<b>Tee (warm)</b>	<b>4.5</b>
<i>Grüntee, Genmaicha, Hôjicha, Jasmintee, Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Ingwertee frisch (5.-)</i>	
<b>Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee</b>	<b>4.5</b>

## **Bier, Wein, Sake..**

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