

Menü

imada • japanische küche

前菜

Zensai

kalte Vorspeisen

サラダ

Sarada

grüner Salat mit 'imada'-Hausdressing

11.–

kleiner grüner Salat mit 'imada'-Hausdressing

6.–

海草ミックスサラダ

Kaiso-Sarada

Seetangsalat

9.–

鮪のカルパッチョ 柚子胡椒ソース和え

Maguro no karupatcho

Thunfisch-Carpaccio an Yuzu-Pfeffer-Sauce

18.–

ハマチのカルパッチョ 柚子胡椒ソース和え

Hamachi no karupatcho

Kingfish-Carpaccio an Yuzu-Pfeffer-Sauce

22.–

たこの酢味噌

Tako no sumiso

Oktopus an Essig-Misosauce

12.–

漬け物

Tsukemono

Eingelegtes Gemüse

13.–

Die Sushi- und Sashimi-Vorspeisen finden Sie unter 'Sushi und Sashimi'

前菜

Zensai

warme Vorspeisen

枝豆

Edamame

junge Sojabohnen, blanchiert und leicht gesalzen

8.–

味噌汁

Misoshiru

Misosuppe mit Tofuwürfeln und Seetang

8.–

鶏の唐揚げ

Tori no kara-age

Pouletfleisch vom Schenkel, mariniert und gebacken

15.–

茶碗蒸し

Chawanmushi

Eierstich

14.–

天ぷら

Zensai Tempura mit Krevette

Krevette und verschiedene Gemüse frittiert
serviert mit Matcha-Salz

19.–

Zensai Gemüse-Tempura

verschiedene Gemüse leicht und knusprig frittiert
serviert mit Matcha-Salz

17.–

Herkunft

Lachs: Schottland (Aquakultur, Label rouge)

Kingfish: Dänemark (Aquakultur)

Thun: westlicher pazifischer Ozean (Wildfang, Friend of the Sea)

Krevetten: Vietnam (Aquakultur)

Sepia: westlicher pazifischer Ozean

Poulet, Schweinefleisch und Rindfleisch: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

お料理

warme Gerichte

天ぷら盛合せ

Tempura moriawase

Krevetten und Gemüse frittiert, serviert mit Soja-Dashi-Sauce 35.–

野菜天ぷら盛合せ

Gemüse-Tempura

Gemüse leicht und knusprig frittiert, serviert mit Soja-Dashi-Sauce 30.–

鮭の照り焼き

Shake no Teriyaki

Grilliertes schottisches Lachsfilet an Teriyaki-Sauce, mit Gemüsebeilage 29.–

豚のしょうが焼き

Buta no shoga-yaki

dünn geschnittenes Schweinefleisch an Soja-Ingwer-Sauce,
mit Gemüsebeilage 28.–

鶏の柚子胡椒

Tori no Yuzu-Kosho

Pouletschnitzel vom Schenkel an Yuzu-Pfeffer-Sauce, mit Gemüsebeilage 28.–

鶏の唐揚げ

Tori no kara-age

Pouletfleisch vom Schenkel, mariniert und gebacken, mit Gemüsebeilage 28.–

牛ステーキ

Entrecote

Swiss Premium Weiderind (150 g), zubereitet nach japanischer Art
an würziger Soja-Sauce, mit Gemüsebeilage 38.–

和牛ステーキ

Wagyu-Steak

Hohrücken-Steak (150 g) vom Luzerner Wagyu-Rind (japanische Rinderrasse)
an würziger Soja-Sauce, mit Gemüsebeilage 84.–

Als Beilage zu unseren warmen Gerichten empfehlen wir Reis und Miso-
suppe.

Reis 4.–

Miso-
suppe (als Beilage) 6.–

鍋物

Topfgerichte auf dem Tisch zubereitet

すき焼き Sukiyaki

fein geschnittenes Entrecote (Swiss Premium Weiderind), Pilze, Glasnudeln, Tofu und verschiedene Gemüse, auf dem Tisch gekocht, serviert mit Reis und mit rohem Ei- oder Onsentamago-Dipping
ab 2 Personen, pro Person

56.–

しゃぶしゃぶ Shabushabu

fein geschnittenes Entrecote (Swiss Premium Weiderind), Pilze, Glasnudeln, Tofu und verschiedene Gemüse, auf dem Tisch in Seetang-Bouillon gekocht, serviert mit Reis und Ponzu-Sauce (Zitronen-Soja-Dashi-Sauce)
ab 2 Personen, pro Person

56.–

丼物

Donburi Reisgerichte in der Donburi-Schüssel

いまだボール

imada-Bowl (kalt)

roher Fisch mariniert an Soja-Sauce
auf Sushi-Reis mit verschiedenen Gemüsen

35.–

野菜ちらしボール

Gemüse-Bowl (kalt)

Kanpio, Tofu, Avocado und verschiedene Gemüse auf Sushireis mit Sesam

24.–

海老天丼

Ebi-Tendon

Krevetten und Gemüse frittiert, serviert auf Reis mit leicht gesüsster Soja-Dashi-Sauce

36.–

野菜天丼

Yasai-Tendon

Gemüse frittiert, serviert auf Reis mit leicht gesüsster Soja-Dashi-Sauce

30.–

鮨と刺身

Sushi- und Sashimi

Vorspeisen

Zensai Sashimi	
Thunfisch, Lachs und Kingfish	23.–
Zensai Sushi	
3 Nigiri-Sushi mit Lachs, Thunfisch und Krevette	14.–
4 Tobiko-Uramaki	11.–
6 Hosomaki-Sushi mit Lachs	10.–
6 Hosomaki-Sushi mit Thunfisch	10.–
6 Hosomaki-Sushi mit Gurke	8.–
6 Hosomaki-Sushi mit Avocado	8.–
4 Shake nigiri no aburi (Nigiri-Sushi mit geflammtem Lachs)	19.–
4 Ebiten ro-ru (Krevetten-Tempura-Rolle, ½ Rolle)	15.–

Sushi- und Sashimiplatten

Sushi moriawase 'Aso'	
5 Nigiri-, 6 Hosomaki- und 2 Uramaki-Sushi	39.–
Sushi moriawase 'Fuji'	
5 Nigiri-, 6 Hosomaki- und 4 Tobiko-Uramaki-Sushi	43.–
Nigiri moriawase	
8 Nigiri-Sushi mit Thunfisch, Lachs, Kingfish und Krevette	38.–
Lachs-Sushi	
6 Nigiri- und 6 Hosomaki-Sushi mit Lachs	37.–
Sashimi moriawase	
Thunfisch, Lachs, Kingfish, Sepia, Krevette	36.–
Sushi to Sashimi moriawase	
3 Nigiri-Sushi mit Thunfisch, Lachs und Krevette, 6 Hosomaki-Sushi, 2 Uramaki-Sushi, Lachs-, Thunfisch-, Kingfish-, Sepia- und Krevetten-Sashimi	49.–
Als Beilage zu unseren Sushi-Platten empfehlen wir Miso- suppe, zur Sashimi-Platte Miso- suppe und Reis.	
Miso- suppe (als Beilage)	6.–
Reis	4.–