

# 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.–

すまし汁

Sumashishiru

Klare Suppe

12.–

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 Soja-Dashi-Sauce

19.–

Zensai Gemüse-Tempura

verschiedene Gemüse leicht und knusprig frittiert  
serviert mit Soja-Dashi-Sauce

17.–

#### Herkunft

Lachs: Schottland (Aquakultur, Label rouge)

Kingfish: Australien (Aquakultur, Friend of the Sea)

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 78.–

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	13.–
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 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.–