

飲み物

**Getränke**

## Kalte Getränke (alkoholfrei)

Passugger (mit Kohlensäure)	35 cl	4.50
	47 cl	6.–
	77 cl	8.50
Allegra (ohne Kohlensäure)	35 cl	4.50
	47 cl	6.–
	77 cl	8.50
Hahnenwasser	25 cl	2.–
Coca Cola	33 cl	4.50
Coca Cola Zero	33 cl	4.50
Rivella rot	33 cl	4.50
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	19 cl	4.30
Schweppes Tonic Water	19 cl	4.30
Eistee (Nestea Lemon)	33 cl	4.50

## Kaffee

Kaffee, Espresso	4.50
Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	6.–
Espresso Macchiato	5.50
Milchkaffee	4.80
Cappuccino	5.50

## お茶

### Tee

Japanische Tees werden traditionell ungezuckert und insbesondere im Winter heiss getrunken. Im Sommer erfreuen sich in Japan aber auch kalte Tees grosser Beliebtheit.

Wir verwenden ausschliesslich auserlesene, hochwertige Teesorten, welche wir frisch in grosse Beutel abfüllen, in der Kanne aufgiessen und heiss servieren. In den Sommermonaten haben wir zusätzlich eine Auswahl an hausgemachten kalten japanischen Tees im Angebot.

### Ryokucha

'normaler' japanischer Grüntee  
Kanne 6.–

### Hôjicha

gerösteter japanischer Grüntee  
mit geringerem Koffeingehalt  
infolge des Röstprozesses  
Kanne 6.–

### Genmaicha

gerösteter japanischer Grüntee  
mit gepoppten Reiskörnern  
Kanne 6.–

### Ôroncha

Oolong-Tee  
halb fermentierter Tee  
Kanne 6.–

Daneben führen wir auch nicht-japanische Teesorten wie Jasmintee und Schwarztee.

## ソーダー

### Soda

#### Ramune

kohlensäurehaltige Limonade  
in spezieller Flasche mit Kugerverschluss  
2 dl

6.–

## カクテル

### Cocktails

Unsere Cocktails eignen sich ideal als Aperitif. Bitte beachten Sie, dass das Angebot variieren kann.

#### Umeshû Prosecco

Umeshû, gemischt mit Prosecco  
10 cl

11.–

#### Umeshû 'Hugo'

Umeshû, gemischt mit Prosecco,  
Limette und frischer Pfefferminze  
10 cl

14.–

#### Yuzu Tonic (alkoholfrei)

alkoholfreier Cocktail mit Yuzu Tonic,  
Limette und frischer Pfefferminze  
20 cl

8.–

#### Shôchû Tonic

Shôchû (Reis-Destillat), gemischt mit  
Yuzu Tonic, Limette und frischer Pfefferminze  
20 cl

14.–

## 梅酒

### Umeshû

Umeshû, in unserem Sprachraum auch häufig als 'Pflaumenwein' bezeichnet, ist ein japanischer Likör, der aus der Ume-Aprikose hergestellt wird. Umeshû ist süß und leicht säuerlich im Geschmack.

In der Regel wird Umeshû kalt auf Eis bzw. mit anderen Getränken gemischt, über die Wintermonate teilweise aber auch erwärmt serviert. Er eignet sich ideal als Aperitif oder als Dessertgetränk.

Möchten Sie den puren Geschmack eines Umeshû genießen, empfehlen wir Ihnen unbedingt, unseren erstklassigen Beniotome Umeshû auf Goma-Shôchû-Basis – einem japanischen Sesam-Destillat – zu probieren.

#### Ohako Umeshû

Basis: Sesam-Shôchû  
Frucht: Gojiro-Ume  
Herkunft: Kurume, Fukuoka  
Alkoholgehalt: 15 %

8 cl 13.–

#### Takara Umeshû

Basis: Weisswein  
Herkunft: Italien  
Alkoholgehalt: 12 %

10 cl 10.–

## ビール

### Bier

Asahi Super Dry

Alkoholgehalt: 5 %

33 cl

6.50

Kirin Ichiban

Alkoholgehalt: 5 %

33 cl

6.50

Sapporo Premium Lager

Alkoholgehalt: 4.7 %

33 cl

6.50

Coedo Shiro (japanisches 'Hefeweizen')

Alkoholgehalt 5.5 %

33 cl

7.50

Coedo Ruri (japanisches 'Pilsner')

Alkoholgehalt 5 %

33 cl

7.50

Coedo Shikkoku (japanisches 'Black Lager')

Alkoholgehalt 5 %

33 cl

7.50

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüeb

Alkoholgehalt 4.8 %

33 cl

5.50

Appenzeller Leermond

alkoholfrei

33 cl

5.50

## 日本酒

### Sake (Nihonshû)

Der bei uns als Sake bekannte japanische 'Reiswein' wird in Japan Nihonshû genannt. Demgegenüber bezeichnet der Begriff Sake im Japanischen allgemein alkoholische Getränke.

Beim Nihonshû handelt es sich um ein gegärtes alkoholisches Getränk, für dessen Herstellung die Grundzutaten Reis, Wasser und Kôji (Schimmelpilz) verwendet werden. Die Reiskörner werden vor dem Gärprozess poliert, wodurch die äusseren Kleieschichten abgetragen werden. Die sogenannte Polierrate bezeichnet den Anteil des Reiskorns, der nach dem Polieren noch erhalten bleibt. Nihonshû werden in verschiedene Qualitätsklassen unterteilt, wobei unter anderem die jeweilige Polierrate als massgebendes Kriterium gilt.

Klassifizierung der Nihonshû:

- Futsû-shû:  
Standardqualität
- Junmai- und Honjôzô-shû:  
gute Qualität, Polierrate von ca. 70 %
- Ginjô- und Junmai Ginjô-shû:  
sehr gute Qualität, Polierrate von ca. 60 %
- Daiginjô- und Junmai Daiginjô-shû:  
sehr gute Qualität, Polierrate von 50 % oder weniger

Nihonshû, insbesondere wenn von hochwertiger Qualität, wird in Japan üblicherweise kalt, über die kalten Wintermonate zum Teil aber auch heiss serviert.

## Sake-Degustationsset

Als Einstieg empfehlen wir Ihnen unser Sake-Degustationsset, welches drei kalte Nihonshû verschiedener Qualitätsklassen umfasst.

Alkoholgehalt: ca. 15 bis 17 %

3 x 3 cl

15.–

## Kikusui no junmai-shû

Klassifizierung: Junmai-shû (gute Qualität)

Polierrate: 70 %

Herkunft: Shibata, Niigata

Alkoholgehalt: 15 %

10 cl

12.–

## Kubota Senju

Klassifizierung: Ginjô-shû (sehr gute Qualität)

Polierrate: 55 %

Herkunft: Niigata

Alkoholgehalt: 15 %

10 cl

13.–

## Daihôju

Klassifizierung: Junmai Daiginjô-shû (höchste Qualitätsstufe)

Polierrate: 35 %

Reissorte: Yamadanishiki

Herkunft: Itami, Hyôgo

Alkoholgehalt: 16.8 %

10 cl

20.–

## Atsukan (heisser Sake)

Als warmen Sake servieren wir Ihnen einen Junmai-shû aus Kôbe.

Auf Wunsch erwärmen wir aber gerne auch einen anderen unserer voranstehend aufgeführten Sake für Sie.

Alkoholgehalt: 15 %

10 cl

10.–

## 焼酎

### Shôchû

Shôchû ist in westlichen Ländern zwar noch weniger bekannt als Nihonshû, wird in Japan jedoch ebenso regelmässig zum bzw. nach dem Essen konsumiert. Beim Shôchû handelt es sich um ein Destillat, welches unter Verwendung der Zutaten Wasser und Kôji (Schimmelpilz) sowie der jeweiligen Grundzutat, die dem Shôchû dessen charakteristisches Aroma verleiht, hergestellt wird.

Shôchû wird üblicherweise «on the rocks» (rokku), allenfalls zusätzlich gemischt mit Wasser (misuwari), oder in den kalten Wintermonaten auch gemischt mit heissem Wasser (oyuwari) serviert. Wir empfehlen Ihnen, den Shôchû «on the rocks» – also kalt auf Eis – zu geniessen.

### Yokaichi

Grundzutat: Kome (Reis)

Herkunft: Miyazaki

Alkoholgehalt: 25 %

8 cl

11.–

### Toki no chôetsu Vento

Grundzutat: Mugi (Gerste)

Herkunft: Kurume, Fukuoka

Alkoholgehalt: 25 %

Besonderheit: Der Toki no chôetsu Vento verfügt über einen vergleichsweise milden Geschmack.

8 cl 16.–

## Kurokirishima

Grundzutat: Imo (Süßkartoffel)

Herkunft: Miyazaki

Alkoholgehalt: 25 %

8 cl 13.–

## Beniotome Maru

Grundzutat: Goma (Sesam)

Herkunft: Kurume, Fukuoka

Alkoholgehalt: 25 %

8 cl 15.–

## Mellowed Kozuru Excellence

Reis-Shochu, lange Zeit im Eichenfass gereift. Äusserst weich, besticht durch seine samtige Textur sowie sein kräftiges Aroma. Dank der vanilleähnlichen Süsse und der angenehmen Reisnote ist dieser Shochu intensiv im Geschmack und zugleich ausgewogen rund im Gaumen.

Unsere Empfehlung:

- pur oder auf Eis
- als Digestif nach dem Essen

Alkoholgehalt: 41 %

2 cl 7.–

4 cl 13.–

## ウイスキー

### Whisky

#### Akashi Blended

Alkoholgehalt: 40 %

2 cl 7.–

4 cl 13.–

#### Suntory Hibiki Harmony

Typ: Blended Whisky

Alkoholgehalt: 43 %

2 cl 9.–

4 cl 17.–

## Schaumwein

### Prosecco Spumante Superiore

di Valdobbiadene

brut DOCG 2018

De Faveri - Italien - Veneto

37.5 cl 25.–

im Offenausschank

10 cl 10.–

## Weissweine

Sol Lucet Koshu 2017 Kurambon - Japan	75 cl	52.–
Chardonnay Würenlinger Wannenberg AOC 2018 Weingut zum Sternen Schweiz - Aargau	75 cl	52.–
Petite Arvine AOC 2017 Cordonier & Lamon Schweiz - Wallis	75 cl	46.–
im Offenausschank	10 cl 30 cl 50 cl	8.– 23.– 38.–
St. Saphorin Grand Cru AOC Les Blassinges 2015 Leyvrat - Schweiz - Waadt (La Côte)	35 cl	26.–
Collinare bianco Merlot DOC 2018 Tenuta Colle degli Ulivi Schweiz - Tessin	75 cl	49.–
Fleur de Lotus Alsace Gewürztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Riesling biodynamischer Weinbau Josmeyer - Frankreich - Elsass	75 cl	45.–

## Roséwein

Re Manfredi Rosato Aglianico IGT 2017 Terre degli Svevi - Italien - Basilicata	75 cl	43.–
--	-------	------

## Rotweine

Fläscher Pinot Noir Alte Reben AOC 2017 Adank - Schweiz - Graubünden	75 cl	55.–
Château Clarke Listrac Baron Edmond de Rothschild AC 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon Frankreich - Bordeaux	75 cl	71.–
Valpolicella Classico Superiore Vigneti Torbe Ripasso DOC 2016 Corvina, Rondinella, Corvinone Domini Veneti - Italien - Veneto	75 cl 50 cl	45.– 38.–
im Offenausschank	10 cl 30 cl	8.– 23.–

Morellino di Scansano

Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Merlot DOCG 2015

Morisfarms - Italien - Toscana

75 cl

64.–

Dehesa de Luna Origenes

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

VDT 2016

Dehesa de Luna

Spanien - Castilla-La-Mancha

75 cl

52.–

Coma Vella 2013

Garnacha, Cariñena, Syrah

Finca Mas d'en Gil

Spanien - Bellmunt del Priorat

75 cl

67.–