

APPETIZERS

Edamame mit Meersalz	6
Edamame mit Chilisalز	6
Kimchi	9
Tsukemono	8
Gurken Miso Salat	9
Lachstatar mit Kimchi Mayonnaise	18

HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit einer Schale Shinju Mai Reis serviert

Frittierter Bio Tuyu Tofu mit Wakame & Chilisauce	23
Hokkaidokürbis mit Dashi, Cashew & Frühlingszwiebeln	16
Lachs Tataki mit Yuzukoshu	34
Seeteufel mit Miso	42
Rinderrippe (Freiland) mit Teriyaki-Chili	28 / 48
Lachstatar mit Kimchi Mayonnaise	36

YAKITORI

Alle Spiesse sind mit einer Teriyaki-Glasur überzogen

Mais	9
Doenjang Pimientos	8
Jakobsmuscheln	21
Poulet	14
Chilli Meatballs	14

SAUCEN

Ponzu, scharfe Chili, Chilinaise, Mirainaise, Wasabinaise	1
---	---

RAMEN

Die Ramen werden mit unseren hauseigenen Nudeln serviert

SHOYU	27
Geflügelbrühe, Chashu (Schwein), MuErr, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Ei	

SHOYU VEGIE	24
Gemüsebrühe, Sojasprossen, MuErr, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Ei	

MISO	27
Geflügelbrühe, Hackfleisch (Rind), Mais, Chilli, Frühlingszwiebeln, Ei	

MISO VEGIE	24
Gemüsebrühe, Sojasprossen, Mais, Chilli, Frühlingszwiebeln, Ei	

MIRAI KIMCHI	26
Hackfleisch (Rind), Kimchi, MuErr, Frühlingszwiebeln, Ei	

MIRAI KIMCHI VEGIE	26
Bio Tuyu Tofu (Basel), Kimchi, MuErr, Frühlingszwiebeln, Ei	

EXTRAS

Fleisch +5 / Tofu +5 / Ei (Freiland) +2

Reis +4 / Nudeln +5

Butter +2 / Topping +1 / Katsuobushi+2 / Furikake +1

DESSERTS

MIRAI CHEESECAKE	8
------------------	---

SCHOKOLADEN BROWNIE	14
mit Glace von Löööv, Beerenkompott & Shiso Kresse	

Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Herkunftsdeklaration: Fleisch, Schweiz / Lachs, Schottland / Seeteufel, Island / Jakobsmuscheln, Japan

Bei Allergien oder Bedarf an weiterführenden Informationen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.