



VORSPEISEN

01	EDAMAME Junge gekochte Soyabohnen	Fr. 6.00
02	WAKAME SALAT Wakame (Algen), Rettich und Gurke mit Essig Dressing	Fr. 8.00
03	EBI SALAT Krevetten-Cocktail Salat an hausgemachter Sauce	Fr. 12.00
04	SPINAT SALAT Spinat mit spezieller japanischer Salatsauce	Fr. 8.00
05	FUJIYAMA SALAT Tobikko, Ebi, Surimi, Octopus	Fr. 15.00
06	TAKOSU Octopus, Wakame (Algen) mit japanischer Salatsauce	Fr. 9.00
07	KAKI-FRY Panierte Austern, gemischter Salat mit Tartare Sauce	Fr. 14.00
08	YOSHINO SPEZIAL SALAT Gemischter Salat mit Krevetten, rohen Fischen an japanischer Salatsauce	Fr. 15.00
09	MAGURO NO TATAKI Leicht angebratenes Thunfischfilet an hausgemachter Sauce (kalt serviert)	Fr. 18.00
10	GYUNIKU NO TATAKI Halb angebratenes Rindsentrecôte, dünn geschnitten an hausgemachter Sauce (kalt serviert)	Fr. 18.00
11	CARPACCIO an hausgemachter Sauce	Fr. 18.00
	<ul style="list-style-type: none"> • Thunfisch • Lachs • Kingfisch 	



SUPPEN

15	MISO SHIRU Tofu, Wakame, Frühlingszwiebel	Fr.	6.00
16	PIKANTE FISCHSUPPE Miso Suppe mit geschnittenem Fisch und Chili Oil	Fr.	10.00
17	PIKANTE KREVETTENSUPPE Miso Suppe mit Krevetten und Chili Oil	Fr.	9.00
18	NUDELSUPPE		
	• Vegi : Verschiedenes Gemüse und Wakame	Fr.	8.00
	• Chicken : Gemüse, Wakame und Chicken	Fr.	10.00
	• Krevetten : Gemüse, Wakame und Krevetten	Fr.	11.00



SUSHI PLATTER

20	CLASSIC COMBI Nigiri, Maki (Hosomaki, Uramaki, Futomaki)		
	• Ume	Fr.	35.00
	• Hana	Fr.	70.00
	• Matzu (ab 3 Personen, Fr. 35.00 pro Person)		
21	SPEZIAL COMBI Sashimi, Maki (Hosomaki, Uramaki, Futomaki)		
	• Ume	Fr.	39.00
	• Hana	Fr.	78.00
	• Matzu (ab 3 Personen, Fr. 39.00 pro Person)		
22	YOSHINO CHOICE Nigiri, Sashimi, Maki	Pro Fr.	Person 47.00



SUSHI-REIS-SCHALE MIT DIVERSEN TOPPINGS

23	• TEKKA DON (Thunfisch)	Fr.	31.00
	• MAGURO YAMAKAKE (Marinierte Thunfisch-Würfel und 3-Minuten-Ei)	Fr.	32.00
	• KAISEN DON (Meeresfrüchte, Fisch)	Fr.	29.00
	• SHAKE CHIRASHI (Lachs)	Fr.	28.00
	• MAGURO & SHAKE CHIRASHI (Thunfisch, Lachs)	Fr.	30.00
	• YOSHINO SPECIAL CHIRASHI	Fr.	32.00
	• IKURA DON (Lachs Kaviar, Tamago)	Fr.	37.00



SASHIMI

(diverse rohe Fische, dazu servieren wir Reis)

		Grosse Portion	Kleine Portion
24	MAGURO (Thunfisch)	Fr. 42.00	Fr. 24.00
25	SHAKE (Lachs)	Fr. 38.00	Fr. 22.00
26	MAGURO & SHAKE (Thunfisch, Lachs)	Fr. 42.00	Fr. 24.00
27	SPICY MAGURO (Spicy Thunfisch)	Fr. 44.00	Fr. 25.00
28	SHIROMI (Dünn geschnittener weisser Fisch, je nach Angebot)	Fr. 44.00	Fr. 25.00
29	MORIAWASE (Auswahl von verschiedenen Fischen)	Fr. 42.00	



URAMAKI

8 Stück

- | | | |
|---|-----|-------|
| 30 CALIFORNIA ROLL | Fr. | 16.00 |
| Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobikko | | |
| 31 EBI ROLL | Fr. | 17.00 |
| Krevetten, Avocado, Chili Mayonnaise, Sesam | | |
| 32 ASUPARA SHAKE | Fr. | 17.00 |
| Lachs, Spargel, Sesam | | |
| 33 VEGI ROLL | Fr. | 15.50 |
| Spinat, Avocado, Kampyo, Sesam | | |
| 34 KINGFISCH OF CRUNCHY | Fr. | 20.00 |
| Kingfisch, Gurke, Chili Mayonnaise, Tobikko | | |
| 35 TEMPURA ROLL | Fr. | 20.00 |
| Knusprige Krevetten, Mayonnaise, Tobikko | | |
| 36 RAINBOW ROLL | Fr. | 19.00 |
| Fisch, Avocado, Gurke | | |



FUTOMAKI

8 Stück

- | | | |
|---------------------------------|-----|-------|
| 37 YOSHINO FUTOMAKI | Fr. | 18.00 |
| Avocado, Kampyo, Tamago, Spinat | | |
| 38 TATAR FUTOMAKI | Fr. | 20.00 |
| Thunfisch Tatar, Gurke | | |
| 39 FISCH TATAR | Fr. | 20.00 |
| Mixed Fisch Tatar, Gurke | | |



NIGIRI

2 Stück

40	MAGURO (Thunfisch)	Fr.	9.00
41	SHAKE (Lachs)	Fr.	9.00
42	HAMACHI (Kingfisch)	Fr.	10.00
43	EBI (Gekochte Krevetten)	Fr.	8.00
44	AMA EBI (Rohe Krevetten)	Fr.	8.00
45	SURIMI (Krabbenfleischersatz)	Fr.	8.00
46	IKA (Tintenfisch)	Fr.	8.00
47	TAKO (Octopus)	Fr.	8.00
48	UNAJYU (Geräucherter Aal)	Fr.	12.00
49	TAMAGO (Omelette)	Fr.	8.00
50	INARI (Frittierte Tofu Tasche)	Fr.	8.00



GUNKANMAKI

2 Stück

51	TOBIKKO Flugfisch Kaviar	Fr.	10.00
52	SURIMI Surimi, Mayonnaise	Fr.	9.00
53	TATAR Gehackter Thunfisch/ mixed Fisch	Fr.	11.00
54	IKURA Lachs Kaviar	Fr.	12.00



TEMAKI

1 Stück

- | | | | |
|----|--|-----|-------|
| 55 | FISCH TEMAKI
Fisch, Avocado, Lollo | Fr. | 14.00 |
| 56 | VEGI TEMAKI
Avocado, Gurke, Tamago, Inari, Lollo | Fr. | 12.00 |
| 57 | CALIFORNIA TEMAKI
Surimi, Avocado, Tobikko | Fr. | 14.00 |



HOSOMAKI

6 Stück

- | | | | |
|----|--|-----|-------|
| 60 | TEKKA MAKI (Thunfisch) | Fr. | 9.00 |
| 61 | SHAKE MAKI (Lachs) | Fr. | 9.00 |
| 62 | SHAKE AVOCADO (Lachs, Avocado) | Fr. | 9.50 |
| 63 | KAPPA MAKI (Gurke) | Fr. | 8.00 |
| 64 | SHINKO MAKI (Gelber Rettich) | Fr. | 8.00 |
| 65 | AVOCADO MAKI | Fr. | 8.00 |
| 66 | TEKKA TATAR MAKI (Gehackter Thunfisch) | Fr. | 10.50 |
| 67 | CALIFORNIA MAKI (Krabbenfleischersatz, Avocado) | Fr. | 9.50 |
| 68 | KAMPYO MAKI (Kürbis) | Fr. | 8.00 |



O-BENTO

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 70 | TONKATSU BENTO
Paniertes Schweinefleisch, hausgemachter Salat, Sushi oder Sashimi, Reis, Miso Suppe und Saison Früchte | Fr. 32.00 |
| 71 | CHIKINKATSU BENTO
Panierte Pouletbrust, hausgemachter Salat, Sushi oder Sashimi, Reis, Miso Suppe und Saison Früchte | Fr. 32.00 |
| 72 | KAKI-FRY BENTO
Frittierte Austern, hausgemachter Salat, Sushi oder Sashimi, Reis, Miso Suppe und Saison Früchte | Fr. 36.00 |
| 73 | MIX-FRY BENTO
Frittierte Meeresfrüchte, Fisch, hausgemachter Sala, Sushi oder Sashimi, Reis, Miso Suppe und Saison Früchte | Fr. 38.00 |



TERIYAKI

(ab 6 Uhr abends)

- | | | |
|-----------|---|------------------------|
| 75 | LACHS TERIYAKI
- Lachs, Frühlingszwiebel mit Teriyaki Sauce
Beilage: Miso Suppe und Reis
- Ohne Beilage | Fr. 33.00
Fr. 29.00 |
| 76 | RINDFLEISCH TERIYAKI
- Zartes Rindsentrecôte, Frühlingszwiebel mit Teriyaki Sauce
Beilage: Miso Suppe und Reis
- Ohne Beilage | Fr. 39.00
Fr. 35.00 |



TEMPURA

(ab 6 Uhr abends)

- | | | | |
|-----------|--|-----|-------|
| 77 | TEMPURA MORIAWASE | | |
| | - Im Backteig frittierte Meeresfrüchte, Gemüse, serviert mit Tempura-Sauce | Fr. | 39.00 |
| | Beilage: Miso Suppe und Reis | | |
| | - Ohne Beilage | Fr. | 35.00 |
| 78 | YASAI TEMPURA | | |
| | - Frittiertes Gemüse, serviert mit Tempura-Sauce | Fr. | 32.00 |
| | Beilage: Miso Suppe und Reis | | |
| | - Ohne Beilage | Fr. | 28.00 |
| 79 | EBI TEMPURA | | |
| | - Im Backteig frittierte Riesen Krevetten (5 Stk.), serviert mit Tempura-Sauce | Fr. | 40.00 |
| | Beilage: Miso Suppe und Reis | | |
| | - Ohne Beilage | Fr. | 36.00 |



NABE MONO

(für 2 Personen ab 6 Uhr abends)

- | | | | |
|-----------|---|-----|-------|
| 80 | SUKI YAKI | | |
| | - Fein geschnittenes Rindsentrecôte (120-130g), frisches Gemüse, Pilze, Tofu, Rohe Eier und Glasnudeln mit Sukiyaki Sauce abgelöscht. | Fr. | 55.00 |
| | Beilage: Miso Suppe und Reis | | |
| | - Fleisch Nachbestellung | Fr. | 30.00 |
| 81 | YOSE NABE | | |
| | Meeresfrüchte, frisches Gemüse, Pilze und Tofu, Glasnudeln kurz in einer Brühe gekocht. | Fr. | 55.00 |
| | Beilage: Miso Suppe und Reis | | |



UDON-NUDELN

90	TEMPURA UDON-NUDELSUPPE Heisse Udon-Nudelsuppe mit frittierte Krevette und Gemüse	Fr. 28.00
91	UDON-NUDELSUPPE	
	• YASAI : Verschiedenes Gemüse und Wakame	Fr. 18.00
	• TORI : Gemüse, Pouletfleisch, Wakame	Fr. 22.00
	• EBI : Gemüse, Krevetten, Wakame	Fr. 22.00
	• GYU : Gemüse, Rindfleisch, Wakame	Fr. 24.00
92	YAKI SOBA	
	• YASAI : Gebratene Soba-Nudeln mit Gemüse	Fr. 20.00
	• TORI : Gebratene Soba-Nudeln mit Gemüse und Pouletfleisch	Fr. 25.50
	• EBI : Gebratene Soba-Nudeln mit Gemüse und Krevetten	Fr. 25.50
	• GYU : Gebratene Soba-Nudeln mit Gemüse und Rindfleisch	Fr. 27.00

Kleine Beilagen

- Gohan (Gedämpfter Reis)	Fr. 3.00
- Fisch Tatar (Gehackter Fisch)	Fr. 14.00
- Tsukemono (Eingelegtes)	Fr. 5.00
- Ikura (Lachs Kaviar)	Fr. 6.00



Herkunftsdeklaration

- | | | |
|-------------------------|--|------------------|
| - Rindsbraten | Schweiz | |
| - Rindsentrecôte | Australien | |
| | Rindfleisch aus Australien kann mit Hormonen als Leistungsförderer, mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein | |
| - Geflügel | Brasilien | |
| | Pouletfleisch aus Brasilien kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein | |
| - Gelbflossentuna | Philippinen | FOS-zertifiziert |
| - Kingfisch | Australien / Neuseeland | FOS-zertifiziert |
| - Lachs | Schottland | FOS-zertifiziert |
| - Krevetten-Cocktail | Norwegen | FOS-zertifiziert |
| - Black Tiger krevetten | Vietnam | |

Bei Lebensmittelallergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.