KALTE DONBURI



CHIRASHI
ちらし丼

MIX 21
Lachs, Tuna, Crevetten, Avocado, Tamago mit Chirashi-Sauce auf Sushi-Reis



SALMON 20
Lachs, Avocado, Tamago, Gurken mit Chirashi Sauce auf Sushi-Reis



TUNA 22
Tuna, Avocado, Tamago, Gurken mit Chirashi Sauce auf Sushi-Reis

VEGGIE 18
Shichimi-Tofu, Melonen-Rettich, Avocado, Kabayaki-Aubergine, Tamago mit Chirashi Sauce auf Sushi-Reis



TATAR
塩ユッケ丼



SALMON 19
Lachs-Tatar, Edamame, Avocado, Tamago mit Yuzu-Ponzu Sauce auf Sushi-Reis



TUNA 20
Tuna-Tatar, Edamame, Avocado, Tamago mit Yuzu-Ponzu Sauce auf Sushi-Reis

ADD ON

ONSEN BIO-EI +2
Pochiertes Bio-Ei (Japanese Style)

Vegan / Vegane Zubereitung möglich
alle Preise sind in CHF inkl. Mwst

FISCH & FLEISCHHERKUNFT

Lachs: Salmo salar, Zucht, Norwegen
Tuna: Thunnus albaceres, Wildfang
Flusskrebs: Procambarus clarkii, Wildfang, Binnenfischerei China
Crevetten: Panaeus monodon, Zucht, Vietnam
Poulet: Schweiz
Rind: Schweiz
Schwein: Schweiz

WARME DONBURI & UDON SUPPEN



GYUDON 20
牛丼

Geschmortes Rindfleisch japanischer Art, Oshinko Pickels auf Reis



KARAAGE DON
唐揚げ丼

CHICKEN 20
Karaage Chicken, frittierte Shishito-Peperoni, marinierter Rotkohl, mit Karaage Sauce auf Reis



VEGGIE 18
Karaage Blumenkohl und Tofu, frittierte Shishito-Peperoni, marinierter Rotkohl mit Kaarage Sauce auf Reis



YUZUKOSHO SHAKE DON 20
柚子胡椒しゃけ丼

Teriyaki Lachs, frittierte Shishito-Peperoni mit Yuzukosho-Mayo auf Reis



KATSU DON 20
カツ丼

Tonkatsu Schnitzel (frittiertes Schweinefleisch), frittierte Shishito-Peperoni, marinierter Rotkohl mit Tonkatsu Sauce auf Reis



UDON
うどん

SALMON 18
Japanische Weizennudeln in Dashi-Suppe mit Lachs, Blattspinat, Wakame Algen, Frühlingszwiebeln und Tempura-Bits



BEEF 18
Japanische Weizennudeln in Dashi-Suppe mit Rindfleisch, Blattspinat, Wakame Algen, Frühlingszwiebeln und Tempura-Bits



TOFU (INARI) 16
Japanische Weizennudeln in Dashi-Suppe mit fried Tofu, Blattspinat, Wakame Algen, Frühlingszwiebeln und Tempura-Bits

BEILAGEN



SASHIMI
MIX 12



KARAAGE
CHICKEN 10
VEGGIE 8



EDAMAME 5



SALAT
GINGER SALMON 8
ROTKOHL 6
CUCUMBER WAKAME 6



MISO SUPPE 4

DESSERT



MATCHA CHEESE CAKE 7



MATCHA CHOCOLATE TARTE 7



YUZU ROLL CAKE 7
ZITRONEN-BISKUIT-ROLLE

MATCHA BAR
CEREMONIAL GRADE

Wir von MARU importieren unseren Matcha aus dem Teeanbaugebiet Uji in der Präfektur Kyoto, wo die traditionelle Teezeremonie ihren Ursprung fand.



MATCHA SHOT 5.5
WARM
Matcha nach traditioneller Art



MATCHA AMERICANO 5.5
WARM/KALT
Matcha, Wasser



MATCHA LATTE 7
WARM/KALT
Matcha,Bio-Milch (ohne Kaffee)
mit Hafer- oder Sojamilch +0.5



MATCHA DIRTY LATTE 7.5
WARM/KALT
Matcha, Bio-Milch, Espresso
mit Hafer- oder Sojamilch +0.5



MATCHA MANGO 8
KALT
Matcha, Mangonektar



MATCHA TONIC 8
KALT
Matcha, Tonic Water

WARME GETRÄNKE

TEE

SENCHA Japanischer Grüntee	4.5
HOJICHA Gerösteter Grüntee	4.5
GINGER LEMON Ingwer-Zitronen-Tee	4.5
OOLONG Halbfermentierter Tee	4.5

KAFFEE

ESPRESSO SINGLE / DOPPIO	4 / 5
AMERICANO WARM	4
LATTE WARM	5

KALTE GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

EVIAN	5 dl	4
HENNIEZ mit Kohlensäure	5 dl	4
COCA COLA	4.5 dl	4
COCA COLA ZERO	4.5 dl	4
KABUSECHA Grüntee ungesüsst	4 dl	4
CHARI TEA Green Bio	3.3 dl	6
YUZU Zitronen-Limonade	3.3 dl	7

BIER, SAKE & PROSECCO

SAPPORO BIER (Japan)	3.3 dl	6
LEERMOND (alkoholfreies Bier)	3.3 dl	5
SAKE Shirayuki Akafuji	3.3d l	32
PROSECCO Bottega DOC	2 dl	10

DE

COLD DONBURI



CHIRASHI
ちらし丼

MIX 21
Salmon, Tuna, Shrimp, Avocado, Tamago with Chirashi-Sauce and Sushi Rice



SALMON 20
Salmon, Avocado, Tamago, Cucumber with Chirashi Sauce and Sushi Rice



TUNA 22
Tuna, Avocado, Tamago, Cucumber with Chirashi Sauce and Sushi Rice



VEGGIE 18
Shichimi Tofu, Melon Radish, Avocado, Kabayaki-Eggplant, Tamago with Chirashi Sauce and Sushi Rice

TATAR
塩ユッケ丼



SALMON 19
Salom Tatar, Edamame, Avocado, Tamago with Yuzu-Ponzu Sauce and Sushi Rice



TUNA 20
Tuna Tatar, Edamame, Avocado, Tamago with Yuzu-Ponzu Sauce and Sushi Rice

ADD ON
ONSEN EGG (ORGANIC) +2
Poached egg (japanese style)

vegan option available
all prices are incl. VAT

COUNTRY OF ORIGIN

Salmon: Salmo salar, breeding, Norway
Tuna: Thunnus albaceres, wildcaught
Crayfish: Procambarus clarkii, wildcaught, inland fishing China
Shrimp: Panaeus monodon, breeding, Vietnam
Chicken: Switzerland
Beef: Switzerland
Pork: Switzerland

WARM DONBURI & UDON SOUP



GYUDON 20
牛丼

Simmered Beef (japanese style), Oshinko Pickels with Rice



KARAAGE DON
唐揚げ丼

CHICKEN 20
Karaage Chicken, fried Shishito-Pepper, marinated red cabbage, with Karaage Sauce and Rice



VEGGIE 18
Karaage Cauliflower and Tofu, fried Shishito-Pepper, marinated red cabbage, with Karaage Sauce and Rice



YUZUKOSHO SHAKE DON 20
柚子胡椒しゃけ丼

Teriyaki Salmon, fried Shishito-Pepper with Yuzukosho-Mayo and Rice



KATSU DON 20
カツ丼

Tonkatsu cuttlet prok (fried), fried Shishito-Pepper, marinated red cabbage with Tonkatsu Sauce and Rice

UDON
うどん



SALMON 18
Japanese wheat noodles in Dashi-Soup with Salmon, spinach, wakame seaweed, spring onions and Tempura-Crisps



BEEF 18
Japanese wheat noodles in Dashi-Soup with Beef, spinach, wakame seaweed, spring onions and Tempura-Crisps



TOFU (INARI) 16
Japanese wheat noodles in Dashi-Soup with fried Tofu, spinach, wakame seaweed, sprig onions and Tempura-Crisps

SIDE DISH



SASHIMI
MIX 12



KARAAGE
CHICKEN 10
VEGGIE 8



EDAMAME 5



SALAD
GINGER SALMON 8
RED CABBAGE 6
CUCUMBER WAKAME 6



MISO SOUP 4

DESSERT



MATCHA CHEESE CAKE 7



MATCHA CHOCOLATE TARTE 7



YUZU ROLL CAKE 7
YUZU BISCUIT ROLL

MATCHA BAR
CEREMONIAL GRADE

MARU imports Matcha from Uji in Kyoto, which is known for its green tea and where the traditional tea ceremony originated.



MATCHA SHOT 5.5
WARM
Classic Matcha Style



MATCHA AMERICANO 5.5
WARM/COLD
Matcha, Water



MATCHA LATTE 7
WARM/COLD
Matcha,Milk (organic)
(without coffee)
with oat or soy milk +0.5



MATCHA DIRTY LATTE 7.5
WARM/COLD
Matcha, Milk (organic), Espresso
with oat or soy milk +0.5



MATCHA MANGO 8
COLD
Matcha, Mango Juice



MATCHA TONIC 8
COLD
Matcha, Tonic Water

WARM DRINKS

TEA

SENCHA Japanese Green Tea		4.5
HOJICHA Roasted Green Tea		4.5
GINGER LEMON		4.5
OOLONG Semi-fermented Tea		4.5

COFFEE

ESPRESSO SINGLE / DOPPIO		4 / 5
AMERICANO WARM		4
LATTE WARM		5

COLD DRINKS

NON-ALCOHOLIC

EVIAN	5 dl	4
HENNIEZ Sparkling Water	5 dl	4
COCA COLA	4.5 dl	4
COCA COLA ZERO	4.5 dl	4
KABUSECHA Green Tea unsweetened	4 dl	4
CHARI TEA Green Bio	3.3 dl	6
YUZU Lemon Lemonade	3.3 dl	7

BEER, SAKE & PROSECCO

SAPPORO BEER (Japan)	3.3 dl	6
LEERMOND (non-alcoholic Beer)	3.3 dl	5
SAKE Shirayuki Akafuji	3.3d l	32
PROSECCO Bottega DOC	2 dl	10

EN