Willkommen im Tanukiya!

Tanukiya ist ein Restaurant, das sich ganz der Kunst der
japanischen Udon- und Soba-Nudeln widmet.
Unser Menü wurde von Chefkoch Abe entwickelt,
der auf über 45 Jahre Erfahrung in der japanischen Küche zurückblickt.
Ob klassisch mit Tempura, herzhaft mit Rindfleisch, würzig mit Curry,
oder vegetarisch mit handgemachtem Inari Age Tôfu (Kitsune Udon)
– bei uns findet jede(r) seine persönliche Lieblingsnudelsuppe.
Viel Spass beim Schlürfen und Geniessen!

- Allergene und Intoleranzen: Gerne gibt unser Personal Auskunft.
- Wir bieten keine glutenfreien Speisen an!

Fleischdeklaration: Geflügel und Fleisch stammen aus Schweizer Produktion

Fisch (MSC-zertifiziert): Lachs: Norwegen Crevetten: Indien

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst

麺 Udon / Soba

壱 **1. Zuerst die Nudeln auswählen.**
Udon: dicke, weisse Nudeln aus Weizenmehl
Soba: dünnere Nudeln aus Buchweizen

弐 **2. Warm oder kalt wählen.**
Warm: wird als Nudelsuppe serviert
Kalt: Nudeln werden separat serviert und in Dashi gedippt

参 **3. +7CHF für das „Set Menü“**
mit zusätzlichem Onigiri und Goma-ae (Cocobohnen mit Sesamsauce)

SET MENÜ

mit zusätzlichem Onigiri
und Goma-ae (Cocobohnen mit Sesamsauce) **+7**
おにぎり (鮭または野菜) &ごま和え

■ Kitsune Udon/Soba 24

きつねうどん/そば Kalt Warm

Udon- oder Soba-Nudeln in vegetarischer Dashi-Brühe mit süss mariniertem, frittiertem Tofu (handgemachte Aburaage), Wakame und Frühlingszwiebeln, serviert mit Tsukemono

■ Ebi Ten Udon/Soba 28

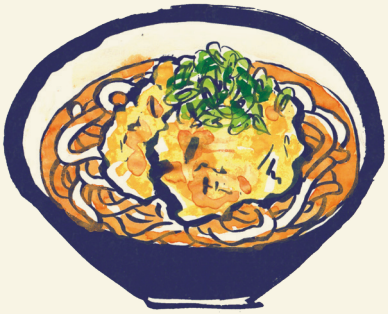
海老天うどん/そば Kalt Warm

Udon- oder Soba-Nudeln in Dashi-Brühe mit 3 Stk. Crevetten-Tempura, Frühlingszwiebeln und Onsen-Ei, serviert mit Tsukemono

■ Gyû Niku Udon/Soba 28

牛肉うどん/そば Kalt Warm

Udon- oder Soba-Nudeln in Dashi-Brühe mit zart geschmortem CH-Rindfleisch (Hohrücken), Frühlingszwiebeln und Onsen-Ei, serviert mit Tsukemono



■ Tori Ten Udon/Soba 26

鶏天うどん/そば Kalt Warm

Udon- oder Soba-Nudeln in Dashi-Brühe mit frittiertem Poulet-Tempura, Frühlingszwiebeln und Onsen-Ei, serviert mit Tsukemono

Yasai Ten Udon/Soba 野菜天ぷらうどん/そば Kalt Warm 24

Udon- oder Soba-Nudeln in vegetarischer Dashi-Brühe mit Gemüse-Tempura und Frühlingszwiebeln, serviert mit Tsukemono

■ Gyû Kare Udon/Soba 牛カレーうどん/そば Kalt Warm 28

Udon- oder Soba-Nudeln in japanischer Curry-Brühe mit CH-Rindfleisch (Hohrücken) und Onsen-Ei, serviert mit Tsukemono

Yasai Kare Udon/Soba 野菜カレーうどん/そば Kalt Warm 24

Udon- oder Soba-Nudeln in japanischer, vegetarischer Curry-Brühe mit Gemüse und serviert mit Tsukemono

EXTRAS

- ■ Onsen-Ei 3
- ■ extra Crevetten Tempura 6.5
- ■ extra CH-Rindfleisch (Hohrücken) 9.5
- ■ extra Poulet Tempura 7
- ■ extra Gemüse Tempura 7
- ■ extra Portion Nudeln (Udon/Soba) 6

おつまみ Ippin Ryori

kleine Gerichte

Edamame 枝豆 7
Gekochte und gesalzene Sojabohnen

Goma-ae 胡麻和え 9
Blanchierte Cocobohnen an hausgemachter Sesamsauce

Ohitashi おひたし 9
Kurz blanchiertes Tagesgemüse in einer leichten Dashi-Sojasaucen-Marinade

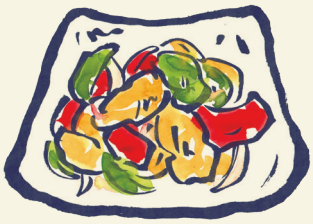
Kimchi キムチ 7
Fermentierter Chinakohl würzig und leicht scharf

Tsukemono 漬物 6
Traditionell eingelegtes Gemüse

Hiyayakko 冷奴 12
Kalter Tofu mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln

Yasai Nambanzuke 野菜南蛮漬け 14
Frittiertes Gemüse in süss-saurer Marinade, kalt serviert

Nattô 納豆 6
Japanische, fermentierte Sojabohnen mit kräftigem Aroma und klebrig-fädiger Textur



■ **Onigiri mit gegrilltem Lachs** 6.5
鮭おにぎり

Onigiri vegetarisch 6.5
野菜おにぎり

Dessert

■ **Mochi Eis** (Matcha, Vanille, Erdbeercheesecake) ..... je 4
もちアイス（抹茶、バニラ、苺チーズケーキ）

■ **extra Azuki** あずき追加 ..... +3

GETRÄNKE
ALKOHOLISCH

BIER

- **Asahi vom Fass** (Japan) アサヒスーパードライ ····· 1dl / **7** 7.5dl / **9**
- **Kirin 0.0%** (Japan) キリン / ノンアルコール ····· **7**

APERO / DRINKS

- **Prosecco** Nudo Extra Dry DOC Bio (IT) プロセッコ ····· 1dl / **8.5** 7.5dl / **56**
- **Umeshu Ohako** (18%) 梅酒 大箱 ····· 1dl / **15** 7.2dl / **95**
- **Ume Spritz** 梅酒スピリッツ ····· **14**
- **Yuzu Spritz** 柚子スピリッツ ····· **14**
- **Umeshû Soda** 梅酒ソーダ ····· **12.5**
- **Fresh Lemon Chûhai** (Shôchû, frisch gepresste Zitrone & Soda) 生レモン酎ハイ **12.5**
- **Whisky Highball** (mit Nikka from the Barrel) ハイボール ····· **18**

SAKE

kalt oder warm

- **Masuizumi** Karakuchi 満寿泉 (辛口) ····· 1dl / **11.5** 7.5dl / **75**
- **Dassai** jyunmaidaiginjyo45 獺祭 (純米大吟醸45) ····· 1dl / **14.5** 7.5dl / **95**

WEIN

- **Weisswein** Le Pic des Seigneur 2022 ····· 1dl / **7.7** 7.5dl / **55**
  Chardonnay, Pays d'Oc, FR
- **Rotwein** „Felix" Cuvée Rot AOC 2022 ····· 1dl / **8.8** 7.5dl / **62**
  Pinot Noir, Diolinoir, Garanoir, Zürich, CH

WHISKY

auf Eis / Soda / pur

- **Nikka from the Barrel** (Vol. 51.4%) ····· 4cl / **18**
  ニッカ フロム・ザ・バレル
- **Hibiki** Japanese Harmony (Vol. 43%) ····· 4cl / **30**
  響 ジャパニーズハーモニー

GETRÄNKE
SOFTDRINKS

HOMEMADE

- **Kalter Grüntee** (ungesüsst) 緑茶 ····· 3dl / **5** 5dl / **7**
- **Kalter Mugi Cha** (Gerstentee, ungesüsst) 麦茶 ····· 3dl / **5** 5dl / **7**

MINERAL

- **Wasser mit/ohne** 水 (炭酸あり / なし) ····· 5dl / **6.5** 1l / **9.5**
- **Bio Yuzu Lemonade** 有機ゆずレモネード ····· 3.3dl / **7**
- **Cola / Cola Zero** コーラ / コーラゼロ ····· 3.3dl / **5.5**
- **Ramune** ラムネ ····· 2dl / **6**

TEE (in der Kanne)

warm

- **Sencha** (Grüntee) 煎茶 ····· 5dl / **6**
- **Genmaicha** (Grüntee mit geröstetem Reis) 玄米茶 ····· 5dl / **6**
- **Hôjicha** (Gerösteter Grüntee) ほうじ茶 ····· 5dl / **6**
- **Jasmintee** ジャスミンティー ····· 5dl / **6**
- **Frischer Ingwertee** フレッシュジンジャーティー ····· 5dl / **6**

KAFFEE

- **Kaffee** (Ueshima, Japan) 上島珈琲 ····· **4.5**
- **Espresso** (Ueshima, Japan) 上島珈琲 エスプレッソ ····· **4.5**

Folgen Sie uns für mehr Japan-Feeling!

Neuigkeiten & Empfehlungen
– immer frisch! Folgen Sie uns!

@tanukiya_zh