

# 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



# Udon / Soba



## 1. Zuerst die Nudeln auswählen.

Udon: dicke, weisse Nudeln aus Weizenmehl  
Soba: dünnere Nudeln aus Buchweizen



## 2. Warm oder kalt wählen.

Warm: wird als Nudelsuppe serviert  
Kalt: Nudeln werden separat serviert und in Dashi gedippt



## 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 野菜天ぶらうどん/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



# 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 ..... 3dl / **7** 5dl / **9**
- **Kirin 0.0%** (Japan) キリン / ノンアルコール ..... **7**

### APERIO / 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** jyunmidaiginjyo45 獺祭 (純米大吟醸 45) ..... 1dl / **14.5** 7.5dl / **95**

### WEIN

- **Weisswein** Le Pic des Seigneurs 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

