

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 Tōfu

– 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



So bestellen Sie

— und so geniessen Sie TanukiYa —



Udon oder Soba?

Wählen Sie zwischen:

Udon



Dicke, weisse
Nudeln aus
Weizenmehl

Soba



Dünnere
Nudeln aus
Buchweizen



Warm oder kalt?

Wählen Sie zwischen:

Warm



Wird als
Nudelsuppe
serviert

Kalt



Nudeln werden
separat serviert
und in Tsuyu-Brühe
gedippt

1.

2.

3.

4.



Classic oder Curry?

Curry topping



Alle warmen Nudelsuppen
können auch als japanische
Curry-Nudelsuppe bestellt
werden



„Set Menü“ + 7.-

Onigiri



Goma-ae



mit zusätzlichem Onigiri und
Goma-ae (Cocobohnen mit
Sesamsauce)



Vegetarische
Option

Unsere Brühe wird traditionell mit Kombu und Bonito-Fisch gekocht.
Wenn Sie lieber eine vegetarische Brühe möchten, lassen Sie es uns bitte wissen.



Warm Udon/Soba



■ Kitsune Udon/Soba (✓) .. 24 きつねうどん/そば Classic Curry set +7

Udon- oder Soba-Nudeln in Dashi-Brühe mit süß mariniertem, frittiertem Tofu (lokal produzierter Bio-Tofu), Wakame und Frühlingszwiebeln, serviert mit Tsukemono



■ Ebi Ten Udon/Soba 28 海老天うどん/そば Classic Curry set +7

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



■ Yasai Ten Udon/Soba (✓) 25 野菜天うどん/そば Classic Curry set +7

Udon- oder Soba-Nudeln in Dashi-Brühe mit feinem Gemüse-Tempura, Frühlingszwiebeln, Wakame, serviert mit Tsukemono



■ Gyū Niku Udon/Soba 28 牛肉うどん/そば Classic Curry set +7

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 Classic Curry set +7

Udon- oder Soba-Nudeln in Dashi-Brühe mit zartem Poulet-Tempura (CH), Frühlingszwiebeln, Wakame und Onsen-Ei, serviert mit Tsukemono

EXTRAS

- Onsen-Ei 3
- Extra Crevetten Tempura 5.5
(1Stk.)
- Extra CH-Rindfleisch 9.5
- Extra Poulet Tempura (2Stk.) 7
- Extra Portion Udon 6
- Extra Portion Soba 6



Vegetarische Option

Unsere Brühe wird traditionell mit Kombu und Bonito-Fisch gekocht.
Wenn Sie lieber eine vegetarische Brühe möchten, lassen Sie es uns bitte wissen.



Kalt Udon/Soba



■ Kitsune Udon/Soba (✓) ... 24

きつねうどん/そば **Kalt** set +7

Kalte Udon- oder Soba-Nudeln, serviert mit separater Tsuyu-Brühe, frittiertem Tofu (lokal produzierter Bio-Tofu), Frühlingszwiebeln, Nori (getrocknete Meeresalgenblätter) und Tsukemono (eingelegtes Gemüse).

■ Ebi Ten Udon/Soba 28

海老天うどん/そば **Kalt** set +7

Kalte Udon- oder Soba-Nudeln mit separater Tsuyu-Brühe, knusprigen Crevetten-Tempura, Onsen-Ei, Frühlingszwiebeln, Nori (getrocknete Meeresalgenblätter) und Tsukemono (eingelegtes Gemüse).

■ Yasai Ten Udon/Soba (✓) 25

野菜天うどん/そば **Kalt** set +7

Kalte Udon- oder Soba-Nudeln mit separater Tsuyu-Brühe, feinem Gemüse-Tempura, Frühlingszwiebeln, Nori (getrocknete Meeresalgenblätter) und Tsukemono (eingelegtes Gemüse).

■ Gyû Niku Udon/Soba 28

牛肉うどん/そば **Kalt** set +7

Kalte Udon- oder Soba-Nudeln mit separater Tsuyu-Brühe, zart geschmortem Rindfleisch (CH), Onsen-Ei, Frühlingszwiebeln, Nori (getrocknete Meeresalgenblätter) und Tsukemono (eingelegtes Gemüse).

■ Tori Ten Udon/Soba 26

鶏天うどん/そば **Kalt** set +7

Kalte Udon- oder Soba-Nudeln mit separater Tsuyu-Brühe, zartem Poulet-Tempura (CH), Onsen-Ei, Frühlingszwiebeln, Nori (getrocknete Meeresalgenblätter) und Tsukemono (eingelegtes Gemüse).



EXTRAS

- Onsen-Ei 3
- Extra Crevetten Tempura 5.5
(1Stk.)
- Extra CH-Rindfleisch 9.5
- Extra Poulet Tempura (2Stk.) 7
- Extra Portion Udon 6
- Extra Portion Soba 6



Vegetarische Option

Unsere Brühe wird traditionell mit Kombu und Bonito-Fisch gekocht. Wenn Sie lieber eine vegetarische Brühe möchten, lassen Sie es uns bitte wissen.



Ippin Ryori

— kleine Gerichte —



✓ **Edamame** 枝豆 7
Gekochte und gesalzene Sojabohnen

✓ **Goma-ae** 胡麻和え 7
Blanchierte Cocobohnen an hausgemachter Sesamsauce

✓ **Kimchi** キムチ 7
Fermentierter Chinakohl würzig und leicht scharf

✓ **Tsukemono** 漬物 6
Traditionell eingelegtes Gemüse

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

✓ **Hiyayakko** 冷奴 9
Kalter Tofu mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln

✓ **Tempura Gemüse** 野菜天ぷら 14
Knusprig frittiertes Marktgemüse im leichten Tempurateig

■ **Tempura Crevetten** (3Stk.) 海老天ぷら 16
Knusprig frittierte Crevetten im leichten Tempurateig

■ **Onigiri mit gegrilltem Lachs** 6.5
鮭おにぎり Reisbällchen mit gegrilltem Lachs und Nori-Blatt

✓ **Onigiri vegetarisch** 野菜おにぎり 6.5
Reisbällchen mit japanischer Gewürzmischung (Furikake), Seetang (Kombu) und Nori-Blatt

Dessert



Hausgemachte Desserts – bitte fragen Sie nach!

■ **Mochi Eis** (diverse Sorten - bitte Fragen Sie nach) もちアイス je 4

■ **extra Azuki** あずき追加 +1.5

GETRÄNKE

ALKOHOLISCH

BIER

- **Asahi vom Fass** (Japan) アサヒスーパードライ 3dl / **6.5** 5dl / **9**
- **Kirin 0.0%** (Japan) キリン / ノンアルコール **7**

SAKE

kalt oder warm

- **Oze no Yukidoke** 尾瀬の雪解け
..... 1dl / **11** 7.5dl / **73.5**
- **Dassai** junmidaiginjyo45 瀬奈 (純米大吟醸45)
..... 1dl / **14.5** 7.5dl / **95**



APERRO / 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**

WEIN

- **Weisswein** Le Pic des Seigneur 2022 1dl / **7.7** 7.5dl / **55**
Chardonnay, Pays d' Oc, FR
- **Rotwein** Real Compania de Vinos 2022 1dl / **7.5** 7.5dl / **48**
Garnacha, Castilla-La Mancha, ES

WHISKY

auf Eis / Soda / pur

- **Nikka from the Barrel** (Vol. 51.4%) 4cl / **15**
ニッカ フロム・ザ・バレル
- **Hibiki** Japanese Harmony (Vol. 43%) 4cl / **25**
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 ... 4dl / **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

