



RAMEN



VORSPEISEN

- **Edamame-Meersalz**  **Fr. 7.5**
Sojabohnen in der Schale gegart mit Meersalz
- **Edamame-Nussbutter** **Fr. 9.5**
Sojabohnen in der Schale gegart, sautiert in Nussbutter, Sojasauce, Knoblauch
- **Kimchi Original** **Fr. 6.-**
Hausgemachte, fermentierte, koreanische Spezialität
- **Kimchi Fenchel**  **Fr. 6.-**
Hausgemachte, fermentierte, koreanische Spezialität
- **Gurke-Miso Salat**  **Fr. 8.-**
Gurke mit Misopaste und Zitronensaft mariniert, Furikake*
- **Tsukemono**  **Fr. 6.-**
Hausgemachtes, eingelegtes Gemüse nach japanischer Art
- **Lachs Tataki** **Fr. 16.-**
Lachsfilet, Sesam, Ponzu Sauce, fermentierte Frühlingszwiebel-Mayo
- **Chashu Tranchen** **Fr. 12.-**
Geschmorte Schweinebrust, fermentierte Frühlingszwiebel-Mayo

***Scharfe Miso-Tare:** Miso-Tare*, Gochujang (fermentierte, koreanische Gewürzpaste)

***Tori Paitan:** „Cremige“ Hühnerbrühe

***Shio-Tare:** Kombu-Alge, Shiitake, Meersalz

***Shoyu-Tare:** Sojasauce, Kombu-Alge, Shiitake, Katsuobushi (Vegan: Ohne Katsuobushi)

***Ajitama:** In Soja und Mirin marinierte, weichgekochte Eier

***Mayu:** Schwarzes Knoblauchöl, Sesamöl

***Tori Chintan:** Klare Hühnerbrühe (Etwas leichter als die Tori Paitan)

***Chashu:** In Soja und Mirin geschmorte Schweinebrust

***Rayu:** Aromaöl (Schalotten, Ingwer, Chilipulver)

***Furikake:** Gewürzmischung aus Sesam, gehacktem Seetang, Zucker, Salz

***Miso-Tare:** Weisse und rote Misopaste, Sesampaste

***Katsuobushi:** Getrocknete, geräucherte, Bonitoflocken

RAMEN

- **MISO RAMEN** **Fr. 25.-**
Miso-Tare, Tori Paitan*, pikantes Rindshack, Mais, Ajitama*, Mayu*, Frühlingszwiebeln, Rayu*
(Empfehlung: Extra Butter)
- **VEGI MISO RAMEN**  **Fr. 23.-**
Miso-Tare, Shiitake-Gemüsebrühe, mariniert Bio-Tofu, Mais, Pak Choi, Ajitama*, Mayu*, Frühlingszwiebeln, Rayu*
(Empfehlung: Extra Butter)
- **TANTANMEN** **Fr. 26.-**
Scharfe Miso-Tare, Tori Chintan*, pikantes Rindshack, Mais, Pak Choi, Ajitama*, Frühlingszwiebeln, Rayu*, Frühlingszwiebelöl
- **SPICY VEGI MISO**  **Fr. 24.-**
Scharfe Miso-Tare, Shiitake-Gemüsebrühe, mariniert Bio-Tofu, Mais, Pak Choi, Ajitama*, Frühlingszwiebeln, Rayu*, Frühlingszwiebelöl
- **SHIO RAMEN** **Fr. 26.-**
Shio-Tare*, Tori Chintan*, Chashu*, Frühlingszwiebeln, Frühlingszwiebelöl
- **SHOYU RAMEN** **Fr. 27.-**
Shoyu-Tare*, Tori Chintan*, Chashu*, Mu-err Pilze, Pak Choi, geröstete Tomate, Ajitama, Frühlingszwiebeln, Frühlingszwiebelöl
(Empfehlung: Katsuobushi*)
- **VEGI SHOYU RAMEN**  **Fr. 24.-**
Shoyu-Tare*, Shiitake-Gemüsebrühe, Mu-err pilze, mariniert Bio-Tofu, Pak Choi, geröstete Tomate, Ajitama*, Frühlingszwiebeln, Furikake*, Rayu*

EXTRAS

Portion Nudeln		Fr. 5.-	Brühe/Vegan		Fr. 4.-
Ajitama		Fr. 2.-	Kimchi/ Vegan		Fr. 2.-
Chashu		Fr. 4.-	Pilze		Fr. 2.-
Tofu		Fr. 4.-	Scharf		Fr. 1.-
Edamame		Fr. 2.-	Hackfleisch		Fr. 4.-
Mais		Fr. 1.-	Lachs		Fr. 5.-
Pak Choi		Fr. 2.-	Frühlingszwiebeln		Fr. 1.-
Katsuobushi		Fr. 2.-	Erdnüsse		Fr. 1.-

HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch	Jenzer, Schweiz
Lachs	Label Rouge Zertifizierung, Schottland
Eier	Freiland, Schweiz
Tofu	Tuyu Tofu, Basel/Schweiz
Poulet	Jenzer, Schweiz



= **Vegan**



*Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten gibt unser Personal gerne Auskunft



BISTRO JOHANNES