



RAMEN



VORSPEISEN

- **Edamame-Meersalz**  **Fr. 8.5**
Sojabohnen in der Schale gegart mit Meersalz
- **Edamame-Gochujang**  **Fr. 11.-**
Gochujang-Glasur, Frühlingszwiebeln, Sesam
- **Kimchi Original** **Fr. 8.-**
Hausgemachte, fermentierte, koreanische Spezialität
- **Kimchi Fenchel**  **Fr. 8.-**
Hausgemachte, fermentierte, koreanische Spezialität
- **Gurke-Miso Salat**  **Fr. 9.-**
Gurke mit Misopaste und Zitronensaft mariniert, Furikake*
- **Tsukemono**  **Fr. 7.5**
Hausgemachtes, eingelegtes Gemüse nach japanischer Art
- **Lachs Tataki** **Fr. 16.-**
Lachsfilet, Sesam, Yuzu-Mayo, Ponzu Sauce
- **Chashu Tranchen** **Fr. 14.-**
Geschmorte Schweinebrust, fermentierte Yuzu-Mayo

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

***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

***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. 28.-**
Miso-Tare, Hühnerbrühe, pikantes Rindshack, Mais, Ajitama*, Mayu*, Frühlingszwiebeln, Rayu*
- **VEGI MISO RAMEN**  **Fr. 26.-**
Miso-Tare, Shiitake-Gemüsebrühe, marinierter Bio-Tofu, Mais, Pak Choi, Ajitama*, Mayu*, Frühlingszwiebeln, Rayu*
- **TANTANMEN** **Fr. 29.-**
Scharfe Miso-Tare, Hühnerbrühe, pikantes Rindshack, Mais, Pak Choi, Ajitama*, Frühlingszwiebeln, Rayu*,
- **SPICY VEGI MISO**  **Fr. 27.-**
Scharfe Miso-Tare, Shiitake-Gemüsebrühe, marinierter Bio-Tofu, Mais, Pak Choi, Ajitama*, Frühlingszwiebeln, Rayu*,
- **SHIO RAMEN** **Fr. 28.-**
Shio-Tare*, Hühner/Schweinebrühe, Chashu*, Noriblatt, Frühlingszwiebeln, Frühlingszwiebelöl, Yuzu-Saft
- **SHOYU RAMEN** **Fr. 29.-**
Shoyu-Tare*, Hühner/Schweinebrühe, Chashu*, Mu-err Pilze, Pak Choi, Noriblatt, Ajitama, Frühlingszwiebeln, Frühlingszwiebelöl
(Empfehlung: Katsuobushi*)
- **VEGI SHOYU RAMEN**  **Fr. 26.-**
Shoyu-Tare*, Shiitake-Gemüsebrühe, Mu-err pilze, marinierter Bio-Tofu, Pak Choi, Ajitama*, Frühlingszwiebeln, Frühlingszwiebelöl Furikake*

EXTRAS

Portion Nudeln



Fr. 5.5

Ajitama

Fr. 3.-

Chashu

Fr. 6.-

Tofu



Fr. 4.5

Edamame



Fr. 2.5

Mais



Fr. 2.5

Pak Choi



Fr. 2.5

Katsuobushi

Fr. 3.-

Brühe/Vegan



Fr. 5.-

Kimchi/ Vegan



Fr. 3.5

Pilze



Fr. 3.-

Scharf



Fr. 2.-

Hackfleisch

Fr. 5.-

Lachs

Fr. 6.-

Frühlingszwiebeln



Fr. 2.-

Erdnüsse



Fr. 2.-

HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch Jenzer, Schweiz

Lachs Label Rouge Zertifizierung, Schottland

Eier Freiland, Schweiz

Tofu Tuyu Tofu, Basel/Schweiz

Poulet Jenzer, Schweiz



= **Vegi**



= **Vegan**

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



BISTRO JOHANNES