

Irasshaimase!

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT NIPPON SUN

- » Japanisch essen ist gesunde Frische geniessen. Neben den bekannten Sushi bieten wir eine grosse Vielfalt an Gerichten. Unsere japanischen Chefs zaubern Ihnen den idealen Mix aus ihrer traditionellen und neuzeitlichen Küche auf den Teller.

Lassen Sie sich überraschen.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Nippon Sun-Team.





Maki-Sushi

HOSO-MAKI – kleine Sushi Rolle

| | ganze Rolle | pro 2 Stück |
|----------------------------------|-------------|-------------|
| » Tekka Maki – Thunfisch | 7.60 | 3.80 |
| » Shake Maki - Lachs | 7.00 | 3.50 |
| » Ebi Maki – Krevetten mit Gurke | 7.00 | 3.50 |
| » Unakyu Maki – Aal mit Gurke | 7.00 | 3.50 |
| » Kappa Maki – Gurke | 6.00 | 3.00 |
| » Shinko Maki – Rettich | 6.00 | 3.00 |
| » Avocado Maki – Avocado | 6.00 | 3.00 |
| » Kampyo Maki – Kürbis | 6.00 | 3.00 |

MAKI TEMPURA – gebackene Sushi Rolle, lauwarm serviert

| | |
|----------------------------------|------|
| » Ebi Maki Tempura – Krevetten | 8.00 |
| » Shake Maki Tempura – Lachs | 8.00 |
| » Tekka Maki Tempura – Thunfisch | 9.00 |

FUTO-MAKI – grosse Sushi Rolle

| | | |
|---|---------|-------|
| » Yasai Futo Maki (Gemüse) | 3 Stk. | 7.50 |
| » Tempura Futomaki (gebackene Krevettenrolle) | 10 Stk. | 24.00 |



URA-MAKI – "inside-out" Rolle

| | | |
|--|--------|-------|
| » California Roll – Krabbenfleisch, Krevetten mit Avocado, fliegender Fischrogen | 1 Stk. | 3.60 |
| » Boston Roll – Thunfisch mit Avocado | 4 Stk. | 14.00 |
| » Alaska Roll – Lachs mit Avocado und fliegender Fischrogen | | |
| » Salmonskin Roll – Lachshaut mit Lollo Salat und Chilisauce | | |
| » Rainbow Roll – Krabbenfleisch, Krevetten mit Avocado und versch. Fische | 4 Stk. | 14.00 |
| | 8 Stk. | 26.00 |



TEMAKI SUSHI – Sushi Handrolle

| | | |
|---|---------|------|
| » Ebi no Tempura Temaki – gebackene Tempura Handrolle mit Krevetten | | |
| » Boston Temaki – Thunfisch mit Avocado Handrolle | | |
| » Alaska Temaki – Lachs mit Avocado Handrolle | 1 Rolle | 8.00 |

Nigiri-Sushi

NIGIRI-SUSHI

- » Thunfisch, Lachs, Krevetten, Krabbenfleisch, Tintenfisch, Aal, Süss-Krevetten, Kingfisch, Makrele, Jakobsmuschel, Rind, Thunfisch-Tatar, Lachs-Tatar, Krevetten-Tatar oder Lachsrogen 1 Stk. 3.70
- » Gemüse-Omelett, Avocado, Inari-Tofu, Avocado-Tatar 1 Stk. 3.00



Sushi Portionen

PORTION SUSHI GEMISCHT*

- » ... mit Miso-Suppe 12 Stk. 43.00
- » ... ohne Miso-Suppe 38.00

KLEINE PORTION SUSHI GEMISCHT*

- » ... mit Miso-Suppe 6 Stk. 25.00
- » ... ohne Miso-Suppe 21.00

PORTION SUSHI UND SASHIMI GEMISCHT*

- » (6 Stk. Sushi, 9 Stk. Sashimi) 43.00
- » ...mit Misosuppe 48.00

* die Portionen werden nach Marktangebot zusammengestellt

Sashimi – roher Fisch

- » Thunfisch Sashimi mit Reis 6 Stk. 16.00
- » Lachs Sashimi mit Reis 6 Stk. 14.00

MIXED SASHIMI

- » Thunfisch, Lachs, Kingfisch mit Reis je 5 Stk. 31.00
- » ...mit Misosuppe 36.00

SASHIMI 8 TEN MORI

- » 8 verschiedene Fische – Thunfisch, Kingfisch, Lachs, Süsskrevetten, Jakobsmuscheln, Makrele, Fischrogen, Tintenfisch (je 3 Stück) mit Reis 43.00
- » ...mit Misosuppe 48.00



Für Liebhaber

MAGURO MORIAWASE

- » Thunfischsteller mit Misosuppe
4 Thunfisch Nigiri und 1 Thunfisch Sushi Rolle (Maki) 29.00

SHAKE MORIAWASE

- » Lachsteller mit Misosuppe
4 Lachs Nigiri und 1 Lachs Sushi Rolle (Maki) 27.00

SPECIAL MORIAWASE

- » Spezialteller mit Misosuppe
1 Thunfisch-, 1 Kingfisch-, 1 Lachs- und 1 Krevetten-Nigiri,
4 Inside-out Rolle, 1 Omelette, Lachsrogen und 1 Hosu-Maki 41.00



Shiru-Mono – Suppen

MISO SUPPE

- » Sojasuppe mit Gemüse und Tofu 8.50

TAGESSUPPE

8.50

Vorspeisen

EDA-MAME

- » Japanischer Bohnensnack 8.00

EBI NO TEMPURA

- » gebackene Riesenkrevetten 14.00

MAGURO TO AVOCADO

- » Thunfisch mit Chili-Kräuter-Mayonnaise und Avocadotatar 18.00

USUGIRI

- » 3 verschiedene flambierte Fische
mit kalter Rettich-BBQ-Sauce und Lauch 17.00

HARUMAKI

- » Gemüse-Frühlingsrolle mit "sweet chili" sauce 2 Stück 13.00



Gesund und frisch – Salate einmal anders

BLATTSALATE MIT YAKINIKUSAUCE UND SESAM

- » Mariniertes Rindfleisch mit Koriander, Chili, Gurken, Karottenstreifen und Sojasprossen

Portion 27.00
Kleine Portion 17.50

BLATTSALATE MIT SOJADRESSING

- » Sautierte Pouletbruststreifen mit Sesam, Kefen, Cherrytomaten, Mango und roten Zwiebeln

Portion 22.50
Kleine Portion 16.50

SPINATSALAT MIT "SWEET & SOUR" DRESSING

- » Barbeque-Krevetten mit Ananas und Melone, Peperonistreifen und Minze

Portion 25.00
Kleine Portion 17.00

BLATTSALATE MIT WASABI-SAUERRAHMSAUCE

- » Warmer Lachssalat mit Grapefruit, Rucola und Gemüsestreifen

Portion 24.50
Kleine Portion 16.50

Die Salate sind auch als vegetarische Variante erhältlich. Preisreduktion CHF 4.–.



Hauptgänge

...serviert mit japanischem Reis

YAKI MAGURO SHISO FUUMI

- » Thunfischsteak (150 g)
mit Soja, Wasabi, japanischen Kräutern 43.00

GYUHIRE NO DAIKON-SHISO NI

- » Rindsfilet (150 g)
mit Rettich, japanischer Kräutersauce 43.00

KUSHI-AGE

- » Gemischte, panierte Spiessli (Poulet und Rind)
mit "spicy" Zitronensauce 39.00

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

- » mit "creamy & spicy"-Sauce und
Maispoularde "Teriyaki-Style" mit Saisongemüse 41.00

TEMPURA MORIAWASE

- » Gebackene Riesenkrevetten und Gemüse 3 Stück 38.00
- » ...nur Gemüse 26.00
- » ...nur Riesenkrevetten 5 Stück 43.00

EBI NO TERIYAKI

- » BBQ-Riesenkrevetten
mit Soja-Knoblauchsauce 5 Stück 43.00

YAKINIKU

- » Mariniertes Rindfleisch mit Gemüsestreifen 38.00

Jeden Freitag Mittag Sushi à discrétion!

Geniessen Sie Sushi nach
Wahl des Küchenchefs, so
viel Sie mögen, zum Preis
von CHF 44.00 pro Person
inkl. Tagessuppe.

ASUKA Menu CHF 71.00

Japanische Edamame Bohnen

Blattsalat mit Sojasprossen
und Cocktailkrevetten

oder

Miso Suppe

Gyuhire no Daikon-Shiso ni
Rindsfilet mit Rettich, Kräutersauce
und japanischem Reis

oder

BBQ Krevetten
mit Soja-Knoblauchsauce und japanischem Reis

oder

Gebratene Jakobsmuscheln
mit "creamy & spicy"-Sauce und Maispoularde
"Teriyaki-Style" mit Saisongemüse

oder

Nigiri Sushi (10 Stk) nach Wahl des Küchenchefs

Japanischer Reiskuchen mit schwarzem Sesam

oder

Früchteteller

MENU AOI CHF 69.00

Maguro no Tataki
Thunfischtatar mit pikanter Sauce

Ebi no Tempura
Im Weizenteig gebackene Riesenkrevetten

Moriawase Special
Variation von Sushi* (9 Stk.)

Yaki Eis
In der Crêpe gebratenes Vanilleeis
mit Erdbeersauce

oder

Joghurt-Passionsfrucht-Cake
mit Schokoladensauce

* Die Portionen werden nach dem Marktangebot zusammengestellt.

NABE MONO und YAKI MONO

» Japanische Eintopfgerichte serviert ab 2 Personen mit Reis

SUKIYAKI

» Edamame Bohnen, Fondue mit Rindfleisch,
Gemüse und Pilzen, serviert mit Reis pro Pers. 49.00

SHABU – SHABU MIX

» Edamame Bohnen, Gemüse-Fondue mit Rindfleisch,
Thunfisch, Lachs, Kingfisch, Krevetten
und Pilzen, serviert mit Reis pro Pers. 49.00

YAKINIKU GRILL MENU – GRILLIEREN AUF JAPANISCH

» Reservation mindestens 24 Stunden im Voraus pro Pers. 67.00

Das Grill Menu beinhaltet:

- » Gemischter japanischer Salat mit Sushi und Sashimi
oder mit Krevetten-Tempura
- » Krevetten, Rind- und Pouletfleisch
- » Reis, Zwiebeln, Zucchini, Austernpilze Lauch,
Peperoni und Shitake-Pilze
- » Chili- und Soja-Knoblauchsauce
- » Ein japanisches Bier
- » Lychees mit Pflaumenwein und Pflaumensorbet



Dessert

YAKI ICE

- » Vanilleglace im Pfannkuchenmantel mit Erdbeersauce 14.00

UME SORBET

- » Pflaumensorbet mit saisonalen Früchten 9.50

DAIFUKU MOCHI

- » Japanischer Reiskuchen mit Fruchtegarnitur 8.50

FRITTIERTE VANILLE-WASABICREME

- » mit geschnittenen Früchten 13.00

GRÜNTEE PANNA COTTA

- » mit Mango 13.00

JOGHURT-PASSIONSFRUCHT-CAKE

- » mit Schokoladensauce 13.00



Spezialitäteneis

MACCHA ICE

- » Grüntee-Eis pro Kugel 3.80

KURO GOMA ICE

- » Schwarzes Sesam Eis pro Kugel 3.80

MANGO ICE

- » Mango Sorbet pro Kugel 3.80

ICE MORIAWASE

- » Grüntee-Eis, Sesam-Eis und Mango-Eis mit Früchten 9.50

No mi mono

ZUM APERO ODER DIGESTIV

| | | |
|---|-------|-------|
| » Hennessy Tokio | | 11.00 |
| » Hennessy New York | | 11.00 |
| » O - Cha (jap. Grüntee) | Kanne | 5.00 |
| » Jasmintee | Kanne | 5.00 |
| » Sake Nihonsakari (warm oder kalt serviert) | 15cl | 13.00 |
| » Umeshu on the rocks – japanischer Pflaumenwein auf Eis | 5cl | 7.00 |
| » Kirin Beer | 35cl | 7.00 |
| » Hakutsuru Sake | 15cl | 8.00 |

PROSECCO / CHAMPAGNER

| | | |
|--|-------|-------|
| » Prosecco Ca Vittoria (Prosecco) | 10 cl | 8.50 |
| | 75 cl | 49.00 |
| » Champagner Veuve Clicquot Brut (Chardonnay, Pinot Meunier) | 10 cl | 15.00 |
| | 75 cl | 89.00 |
| » Rose Champagner Veuve Clicquot Brut (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) | 10 cl | 17.00 |
| | 75 cl | 98.00 |

Weine

WEISSWEIN

- | | | |
|---|-------|-------|
| » SHIRO – Martin Pasler Welschriesling, Chardonnay und Muskat - Ottonel | 75 cl | 49.00 |
| | 10 cl | 7.50 |
| » CLOUDY BAY Sauvignon Blanc | 75cl | 67.00 |
| Frische, leichte Speisen asiatische Küche, ideal zu Soja, mildem Chili, frischen Kräutern. Perfekt zu Sashimi oder gebratenen Riesenkrevetten | 10cl | 9.50 |
| » CLOUDY BAY Chardonnay | 75cl | 74.00 |
| Ideal zu reichhaltigen Speisen, sowie kross gebratenem Tuna | 10cl | 10.50 |

ROTWEIN

- | | | |
|---|-------|-------|
| » AKA – Martin Pasler Blaufränkisch, Zweigelt | 75 cl | 59.00 |
| | 10 cl | 8.50 |
| » Amarone Allegrini (Corvina, Rondinella, Molinara) Corte Giara / Veneto | 75 cl | 97.00 |
| | 10 cl | 12.80 |
| » Rioja Herencia Remondo La Montesa DOC (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo) | 75 cl | 59.00 |
| | 10 cl | 8.50 |
| Bodegas Palacios Remondo / Rioja | | |
| » CLOUDY BAY Pinot Noir | 75cl | 77.00 |
| Traditionell ideal zu Rind und Poulet | 10cl | 11.00 |

ROSEWEIN

- | | | |
|--|-------|-------|
| » MOMO – Martin Pasler Blaufränkisch, Zweigelt | 75 cl | 49.00 |
| | 10 cl | 7.50 |

WEINEMPFEHLUNGEN

CLOUDY BAY

» 1985 von David Hohnen und Kevin Judd, respektiv dem Gründer und Weinproduzenten Cape Mentelle gegründet repräsentiert Cloudy Bay eines der ersten Fünf Weingüter in Marlborough. Innerhalb von kurzer Zeit erlangte Cloudy Bay einen Welt-ruf als anerkannter Hersteller von neuseeländischem Sauvignon Blanc und baute seine Position mit einer exzellenten Produktpalette weiter aus, bestehend aus dem Cloudy Bay Chardonnay und dem Cloudy Bay Pinot Noir. Diese Weine unterstreichen optimal den Geschmack der asiatischen Küche.

SHIRO – AKA – MOMO

» Martin Pasler (Winzer aus Österreich), selbst grosser Liebhaber der Japanischen Küche, kam auf die Idee, zusammen mit einem Koch aus München, Weine zu entwickeln, welche genau zu der Stilistik der asiatischen Küche passen.

Fleischherkunft: Poulet, Schwein = Schweiz. Rind = Brasilien.

Ente = Frankreich, Pouletspiessli = Ungarn.

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Hormonen als
Leistungsförderer und/oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

September 2011 | Alle Preise in CHF und inkl. Mehrwertsteuer