



Seit 1999 pflegen wir tagtäglich die Kunst der japanischen Sushi-Küche, indem wir ausschliesslich ausgewählte und hochwertige Produkte verwenden. Mit sorgsamer Hingabe und Leidenschaft kreieren wir unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Erlebe unsere traditionelle Sushi-Auswahl, die einzigartigen Dragon Rolls, die innovativen Nori Tacos und die vielfältigen Izakaya-Delikatessen. Tauche in unsere Welt voller japanischer Aromen ein – herzlich willkommen im Yooji's, wo japanische Tradition auf moderne Innovation trifft!

yoojis.com

Spritzer

Yooji's Apéro Pflaumenwein, Prosecco	10.9
Blueberry Ginger Spritz Heidelbeer-Ingwer-Likör, Prosecco	12.9
Berry Cava Spritz Cava Rosé, Erdbeere, Limette, Mineralwasser	12.9
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	12.9
Hugo Holunderblüte, Prosecco, Mineralwasser	12.9
Gespritzter Weisswein süß oder sauer	8.5

Cocktails

Yooji's Mule Wodka, Sake, Ingwer, Limette, Zuckersirup, Mineralwasser, Minze	14.9
Yuzu London Leaves Gin, Apfel, Yuzu, Gurke, Minze	15.9
Whiskey Sour Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiss	16.9
Hanami Gin Tonic Kirschblüten-Gin, Gents Tonic	16.9

Sparkling Wine

Paul Clouet Sélection Grande Reserve 1dl/7.5dl Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier – Champagne, Frankreich	14.5/79
Prosecco Extra Dry DOC 1dl/7.5dl Glera – Enrico Bedin, Venetien, Italien	8.5/54
Cava Palau Rosé Brut 1dl/7.5dl Trepas – Mont Marçal, Penedés, Spanien	8.9/58
Zero Mousseux Alkoholfrei 1dl/7.5dl Riesling, Kerner, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg, Deutschland	8.5/54

Japan Special

Hitachino Nest Red Rice Ale, Japan, 7% Vol.	7.9
Salmon Mango-Soy Aburi Nigiri 2 Stück Edo Sushireis, Lachs, Mango-Sojasauce	8.9
Hamachi Yuzu-Chili Nigiri [☞] 2 Stück Edo Sushireis, Gelbschwanzmakrele, Yuzu-Pfeffer	8.9
Spicy Sesame Ebi Nigiri [☞] 2 Stück Edo Sushireis, Crevetten, Kocyu-Jyan-Sauce	6.9
Maguro Tare Nigiri [☞] 2 Stück Edo Sushireis, Thunfisch, Lauch-Ingwer-Marinade	9.9
Edo Tamago [☞] 2 Stück Edo Sushireis, Omelett	5.9
Edo Inari Sesame [☉] 2 Stück Edo Sushireis, Tofutasche, Sesam, Schnittlauch	5.9
Hamachi Miso Aburi Nigiri [☞] 2 Stück Edo Sushireis, Gelbschwanzmakrele, Miso-Marinade, Shichimi-Chili	8.9
Edo Aka Nigiri [☞] 7 Nigiri mit Edo Sushireis	22.9
Strawberry Chocolate Shortcake [☞]	5.9

Limited Edition

[☞] keine glutenhaltigen Zutaten [☞] keine Milch [☞] vegetarisch [☉] vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen geben dir unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Herkunft Fisch und Fleisch

Thunfisch: Gelbflossenthunfisch [Thunnus albacares], gefangen mit Haken und Langleinen, FAO 71/77/81.

Lachs: Atlantischer Lachs [Salmo Salar], Zucht, Schottland oder Norwegen.

Kingfish: Gelbschwanzmakrele [Seriola lalandi], Zucht, Australien.

Geflügel, Schweine- und Rindfleisch: Schweiz (Rindfleisch in den Betrieben Yooji's Bahnhofstrasse/Kesselhaus: Paraguay).

Snow Crab: Krabbe [Chionoecetes opilio], Kanada, gefangen mit Reusen und Fallen, Nordwest-Atlantik, FAO 21.

Oona Caviar No. 103: Störrogen [Acipenser baerii], in Aquakultur gewonnen in der Schweiz mit

Umschliessungsnetzen und Hebenetzen.

Zu den Herkunftsangaben Fleisch und Fisch aus den Angeboten Chef's Choice und Limited Edition geben dir unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. 02/24

Starters & Salads

Edamame 🍴🌱 Maldon-Meersalz	5.9
Spicy glazed Edamame 🌶️ Ingwer, Soja	7.9
Fried Veggie Gyoza 🌱 Teriyaki-Sauce, Veganaise, Frühlingszwiebeln	13.9
Fried Beef Gyoza 🍴 Teriyaki-Sauce, Veganaise, Frühlingszwiebeln	14.9
Cucumber Wakame Salad 🍴🌱 Gurke, Wakame-Algen, Edamame, Soja-Sesam-Dressing	5.9

Miso Soups

Classic 🍴🌱	6.9
Spicy Classic 🍴🌶️	6.9
Spicy Fish 🍴	9.9

Noodle Soups

Tofu 🍴🌱	13.9
Chicken 🍴	13.9
Fish 🍴	14.9
Beef 🍴	15.9

Mit Ramen-, Soba- oder Udon-Nudeln?

Mild oder mit Spicy-Sesam-Miso?

Dragon Rolls 8 Stück

Spicy Shrimp Dragon 🍴 Spicy-Shrimp-Tatar, Gurke, Mango-Sauce, Micro Leaf	18.9
Spicy Tuna Dragon 🍴 Spicy-Tuna-Tatar, Röstzwiebeln, Sesam, Chili-Sauce	20.9
Chicken Dragon 🍴 Poulet, Omelett, Teriyaki-Sauce, Rice-Cracker	19.9
Double Salmon Dragon 🍴 Lachs-Tatar, Avocado, Teriyaki-Sauce, Röstzwiebeln	21.9

Donburi

Tuna Donburi 🍴 Thunfisch, Onsen-Ei, Frühlingszwiebeln, Sesam, Sushireis	25.9
Salmon Donburi 🍴 Lachs, Onsen-Ei, Frühlingszwiebeln, Sesam, Sushireis	23.9
Chicken Katsu Donburi 🍴 Chicken Katsu, Teriyaki-Sauce, Onsen-Ei, Sushireis	23.9

Plates

Sushi Lounge Regular 🍴 4 Nigiri, 4 Inside Out, 6 Maki	28.9
Yooji's Rolls 6 Inside Out, 2 Rainbow, 4 Maki	21.9
V Rolls 🌱 4 Inside Out, 2 Rainbow, 6 Maki	18.9
Only for Nigiri 🍴 7 Nigiri (Fisch)	22.9
Super Salmon 🍴 2 Nigiri, 4 Inside Out, 3 Maki	19.9
Plant Based 🌱 3 Nigiri, 2 Inside Out, 4 Maki	19.9

Sake

Dentoshu Aka Ninki 1dl 9.5
Poliergrad: 60%, Ginjo

Ninki Kuro Yooji's Special Sake 3dl / 7.2dl 28.9 / 62
Poliergrad: 60%, Junmai Ginjo

Sake Baby! 3dl 35
Poliergrad 50%, Junmai Ginjo

Heavensake Junmai 12 1dl / 7.2dl 10.5 / 67

Heavensake Junmai Ginjo 1dl / 7.2dl 11.9 / 79
Poliergrad: 51%, Junmai Ginjo

Heavensake Junmai Daiginjo 7.2dl 120
Poliergrad: 50%, Junmai Daiginjo

Non-Alcoholic

Zero Hugo 12.9
Holunderblüte, Zero Mousseux, Mineralwasser

Zero Gin Tonic 14.9
Ceder's Classic mit Tonic

Yooji's Berry Sling 14.9
Ceder's Classic, Erdbeere, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze

Dimi San 9.9
Passionsfrucht, Zitronensaft, Minze, Mineralwasser

White Wine

Marius Blanco 1dl / 7.5dl 7.5 / 49
Verdejo – Finca Los Timonares, Almansa, Spanien

Bio Riesling 1dl / 7.5dl 8.9 / 58
Brogsitter, Mosel, Deutschland

Chardonnay 1dl / 7.5dl 8.9 / 58
Domaine Tour de Pech, Languedoc, Frankreich

Koshu 7.5dl 85
Weingut Schönleber-Blümlein, Rheingau, Deutschland
Aus der einzigen Koshu-Rebsorte ausserhalb Japans

Rosé Wine

Palm 1dl / 7.5dl 8.5 / 54
Grenache, Cinsault, Syrah – Château de L'Escarelle, Provence, Frankreich

Red Wine

Pinot Noir 1dl / 7.5dl 8.9 / 58
Domaine Tour de Pech, Languedoc, Frankreich

Terra del Sole 1dl / 7.5dl 9.9 / 66
Merlot – Cantine Ghidossi, Tessin, Schweiz

Beer

Asahi 3.3dl Lagerbier, Japan, 5%	7.5
Kirin 3.3dl Premium-Bier, Japan, 5%	7.9
Jasmin Reisbier 3.3dl Bio Fairtrade, Einsiedeln, 4.8%	7.9
Yuzu Pale Ale 3.3dl Pale Ale, Kyburg, 5.7%	8.5
Kirin Free 3.3dl Premium-Bier, Japan, 0%	7.9
Lola Bier 3.3dl India Pale Ale, Bern, 0%	8.5

Whisky

Suntory Toki 43% Vol. 4cl Hakushu, Yamazaki & Chita Destillieren, Japan	12.9
Kamiki Sakura Wood 48% Vol. 4cl Blended Malt Whisky, Japan	17.9

Plum Wine

Choya 1dl Kalt oder warm	8.9
------------------------------------	-----

Bio Yootea

Lemon Grass 5dl Grüntee, Zuckerrohr, Zitronengras	5.9
Ginger Apple 5dl Grüntee, Apfel, Ingwer	5.9
Jasmeen Green 5dl Grüntee, Jasmin, Minze	5.9
Pink Rose 5dl Grüntee, Granatapfel, Rose	5.9

Bio Tea

Peppermint Infusion Aufguss mit frischer Pfefferminze	5.9
Ginger Infusion Aufguss mit frischem Ingwer	5.9
Hayato Sencha – Grüntee aus Japan	5.9
Jinjin Mango Lu Dao – Grüntee mit Mango	5.9
Nandil Assam – indischer Schwarztee	5.9
Namira Pfefferminze	5.9
Claire Verveine	5.9
Traudl Almkräuter	5.9
Annemarie Rote Beeren	5.9
Bongani Rooibos-Vanille	5.9
Sarala Chai – Schwarztee mit Gewürzen	5.9

Softdrinks

Mineral Still and Sparkling 5dl	5.9
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	
Citron Lemonade 3.3dl	6.9
Purer Bio-Limetten- und Zitronensaft, ohne Konzentrate und aus fairem Anbau	
Grapefruit Lemonade 3.3dl	6.9
Purer Bio-Pink-Grapefruit- und Zitronensaft, ohne Konzentrate und aus fairem Anbau	
Kombucha Passionfruit 3.3dl	6.9
Schweizer Bio-Kombucha mit Passionsfruchtsaft	
Super Maté 3.3dl	6.9
Schweizer Bio-Mate mit Kohlensäure	
Matcha Energy Drink 2.5dl	5.9
Bio-Matcha, Mango, Zitrone	
Coca-Cola 3.3dl	5.5
Classic oder Zero	

Juice

Mango Juice	5.9
Mangosaft	
Coconut Water	6.9
Naturbelassenes Bio-Kokoswasser	
Bio-Apfelschorle	5.9
Aus naturtrübem Apfelsaft	

