



**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

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

# Cocktails

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

# Sparkling Wine

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

# Japan Special

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

Limited Edition

<sup>⚡</sup> keine glutenhaltigen Zutaten <sup>⚡</sup> keine Milch <sup>Ⓞ</sup> vegetarisch <sup>Ⓞ</sup> 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

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.

# Starters & Salads

<b>Edamame</b> 🌱🌱 Maldon-Meersalz	5.9
<b>Spicy glazed Edamame</b> 🌱 Ingwer, Soja	7.9
<b>Fried Veggie Gyoza</b> 🌱 Teriyaki-Sauce, Veganaise, Frühlingzwiebeln	13.9
<b>Fried Beef Gyoza</b> 🌱 Teriyaki-Sauce, Veganaise, Frühlingzwiebeln	14.9
<b>Cucumber Wakame Salad</b> 🌱🌱 Gurke, Wakame-Algen, Edamame, Soja-Sesam-Dressing	5.9

# Miso Soups

<b>Classic</b> 🌱🌱	6.9
<b>Spicy Classic</b> 🌱🌱	6.9
<b>Spicy Fish</b> 🌱	9.9

# Noodle Soups

<b>Tofu</b> 🌱🌱	13.9
<b>Chicken</b> 🌱	13.9
<b>Fish</b> 🌱	14.9
<b>Beef</b> 🌱	15.9

Mit Ramen-, Soba- oder Udon-Nudeln?

Mild oder mit Spicy-Sesam-Miso?

# Dragon Rolls 8 Stück

<b>Spicy Shrimp Dragon</b> 🌱 Spicy-Shrimp-Tatar, Gurke, Mango-Sauce, Micro Leaf	18.9
<b>Spicy Tuna Dragon</b> 🌱 Spicy-Tuna-Tatar, Röstzwiebeln, Sesam, Chili-Sauce	20.9
<b>Chicken Dragon</b> 🌱 Poulet, Omelette, Teriyaki-Sauce, Rice-Cracker	19.9
<b>Double Salmon Dragon</b> 🌱 Lachs-Tatar, Avocado, Teriyaki-Sauce, Röstzwiebeln	21.9

# Donburi

<b>Tuna Donburi</b> 🌱 Thunfisch, Onsen-Ei, Frühlingzwiebeln, Sesam, Sushireis	25.9
<b>Salmon Donburi</b> 🌱 Lachs, Onsen-Ei, Frühlingzwiebeln, Sesam, Sushireis	23.9
<b>Chicken Katsu Donburi</b> 🌱 Chicken Katsu, Teriyaki-Sauce, Onsen-Ei, Sushireis	23.9

# Plates

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

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

## Whisky

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

## Plum Wine

<b>Choya</b> 1dl Kalt oder warm	8.9
------------------------------------	-----

## Bio Yootea

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

## Bio Tea

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

# Softdrinks

<b>Mineral Still and Sparkling</b> 2.7dl/4.7dl	4.9/5.9
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	
<b>Citron Lemonade</b> 3.3dl	6.9
Purer Bio-Limetten- und Zitronensaft, ohne Konzentrate und aus fairem Anbau	
<b>Grapefruit Lemonade</b> 3.3dl	6.9
Purer Bio-Pink-Grapefruit- und Zitronensaft, ohne Konzentrate und aus fairem Anbau	
<b>Kombucha Passionfruit</b> 3.3dl	6.9
Schweizer Bio-Kombucha mit Passionsfruchtsaft	
<b>Super Maté</b> 3.3dl	6.9
Schweizer Bio-Mate mit Kohlensäure	
<b>Matcha Energy Drink</b> 2.5dl	5.9
Bio-Matcha, Mango, Zitrone	
<b>Coca-Cola</b> 3.3dl	5.5
Classic oder Zero	

# Juice

<b>Mango Juice</b>	5.9
Mangosaft	
<b>Coconut Water</b>	6.9
Naturbelassenes Bio-Kokoswasser	
<b>Bio-Apfelschorle</b>	5.9
Aus naturtrübem Apfelsaft	

