



**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

🌾 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.

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

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.

# Izakaya

**Edamame** 🍷🍷 6  
Maldon-Meersalz

**Spicy Soy Garlic Edamame** 🍷 8  
Chili, Knoblauch, Ingwer, Soja

**Teriyaki Chicken Meatballs** 🍷 14  
Chicken Meatballs, Spicy-Sesam-Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Chilifäden

**Glazed Pork Belly** 🍷 14  
Schweinebauch, Sweet-Soja-Marinade, Lauch

**Fried Gyoza** Beef 🍷 or Veggie 🍷 17  
Teriyaki-Sauce, Veganaise, Frühlingszwiebeln

# Nori Taco 3 Stück

**Spicy Tuna Tatar** 🍷 18

**Snow Crab Yuzu Ponzu** 🍷 19

**Hamachi Ceviche** 🍷🍷 19

# Miso Soups

**Classic** 🍷🍷 8

**Fish** 🍷 11

Mild oder spicy?

# Dragon Rolls 8 Stück

**Garden** 🍷 23  
Pink Daikon, Gurke, Golden-Miso-Mayo, Reisblatt, Micro Leaf

**Salmon Teriyaki** 27  
Lachs, Gurke, Cream Cheese, süsse Sojasauce, Ikura-Caviar

**Red Tuna** 🍷 29  
Spicy Thunfisch Tatar, Korean-Mayo, Frühlingszwiebeln, Rice Cracker

**Shrimp Snow Crab** 🍷 32  
Spicy Shrimp Tatar, Krabbenfleisch, Gurke, Yuzu-Ponzu-Dressing, Limettenzeste

**Hamachi & Lime Caviar** 28  
Gelbschwanzmakrele, Mango, Koriander, Golden-Miso-Mayo, Yuzu Lime Caviar

# Sashimi

**Classic Selection** 🍷🍷 42  
Lachs, Thunfisch, Lachs & Ikura-Caviar, Gelbschwanzmakrele & Lime-Caviar

**Hamachi Passion Ponzu** 🍷 23  
Gelbschwanzmakrele, Passionsfrucht, Yuzu-Ponzu-Dressing

# Nigiri 2 Stück

## Classics

<b>Salmon</b> 🍣	8
<b>Tuna Zuke</b> 🍣	9
<b>Salmon Aburi Teriyaki</b> 🍣	9
<b>Shrimp &amp; Cucumber</b>	8
<b>Tamago</b> 🍣🥚	7
<b>Inari</b> 🍣🍷	7

## Japan Special

<b>Salmon Mango-Soy Aburi</b>	8.9
<small>Edo Sushireis, Lachs, Mango-Sojasauce</small>	
<b>Hamachi Yuzu-Chili</b> 🍣🍣	8.9
<small>Edo Sushireis, Gelbschwanzmakrele, Yuzu-Pfeffer</small>	
<b>Spicy Sesame Ebi</b> 🍣	6.9
<small>Edo Sushireis, Crevetten, Kocyu-Jyan-Sauce</small>	
<b>Maguro Tare</b> 🍣	9.9
<small>Edo Sushireis, Thunfisch, Lauch-Ingwer-Marinade</small>	
<b>Edo Tamago</b> 🍣🍣🥚	5.9
<small>Edo Sushireis, Omelette</small>	
<b>Edo Inari Sesame</b> 🍣🍷	5.9
<small>Edo Sushireis, Tofutasche, Sesam, Schnittlauch</small>	
<b>Hamachi Miso Aburi</b> 🍣🍣	8.9
<small>Edo Sushireis, Gelbschwanzmakrele, Miso-Marinade, Shichimi-Chili</small>	

Limited Edition

# Inside Out 8 Stück

<b>California</b> 🍣	17
<small>Surimi, Avocado, Vegan Mazago</small>	
<b>Ebi Tempura</b> 🍣	19
<small>Frittierte Crevetten, Avocado, Vegan Mazago, Sesam</small>	
<b>Spicy Tuna</b> 🍣	23
<small>Thunfisch, Schnittlauch, Sesam</small>	
<b>Santa Cruz</b> 🍣🥚	16
<small>Omelette, Kürbis, Avocado, Frischkäse, Sesam</small>	
<b>Italian</b> 🍣🍣	16
<small>Gekochter Thunfisch, Avocado, Petersilie</small>	

# Maki 6 Stück

<b>Cucumber</b> 🍣🍷	8
<b>Avocado</b> 🍣🍷	8
<b>Salmon</b> 🍣🍣	9
<b>Tuna</b> 🍣🍣	9
<b>Salmon Avocado</b> 🍣🍣	9
<b>Tuna Avocado</b> 🍣🍣	9

# Menu

Limited Edition

<b>Edo Aka Nigiri</b> <small>Ø</small>	27
7 Japan Special Nigiri mit Edo Sushireis	
<b>Sashimi</b> <small>ØØ</small>	34
Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzmakrele, Crevetten, Omelette, Sushireis	
<b>Nigiri</b>	30
Salmon, Salmon Aburi, Tuna, Shrimp & Cucumber, Hamachi-Yuzu Ponzu, Tuna Tataki, Tuna Zuke	
<b>Sushi</b>	28
Nigiri: Salmon, Salmon Aburi Teriyaki, Tuna Zuke Inside Out: Spicy Tuna, California Maki: Salmon Avocado	
<b>Sushi Green</b> <small>Ø</small>	26
Nigiri: Spicy Papaya, Smoked Aubergine, Umami Tomato Inside Out: Seitan, Roasted Roots Maki: Cucumber, Avocado	

Serviert mit Miso Soup oder Cucumber Wakame Salad

# Bowls

<b>Salmon Mango Poké</b> <small>ØØ</small>	26
Lachs, Ikura-Caviar, Granatapfelkernen, Edamame, Sushireis	
<b>Maguro Avocado Poké</b> <small>ØØ</small>	28
Thunfisch, Edamame, Sushireis	
<b>Salmon Donburi</b>	26
Lachs, Onsen-Ei, Teriyaki-Sauce, Mango-Mayo, Sushireis	
<b>Maguro Donburi</b>	28
Thunfisch, Onsen-Ei, Teriyaki-Sauce, Golden-Miso-Mayo, Sushireis	

# Noodle Soups

<b>Tofu</b> <small>ØØ</small>	19
<b>Chicken</b> <small>Ø</small>	21
<b>Fish</b> <small>Ø</small>	22
<b>Beef</b> <small>Ø</small>	23

Mit Ramen-, Soba- oder Udon-Nudeln?

Soy Dashi oder mit Spicy-Miso-Sesam?

Extras

Onsen Egg	2.5
Chicken, Fish, Tofu	3
Beef	4

# Sake

<b>Île Four Junmai Premium</b> 1dl/7.2dl	7.5/49
<b>Dentoshu Aka Ninki</b> 1dl Poliergrad: 60%, Ginjo	9.5
<b>Ninki Kuro Yooji's Special Sake</b> 3dl/7.2dl Poliergrad: 60%, Junmai Ginjo	28.9/62
<b>Sake Baby!</b> 3dl Poliergrad 50%, Junmai Ginjo	35
<b>Heavensake Junmai 12</b> 1dl/7.2dl	10.5/67
<b>Heavensake Junmai Ginjo</b> 1dl/7.2dl Poliergrad: 51%, Junmai Ginjo	11.9/79
<b>Heavensake Junmai Daiginjo</b> 7.2dl Poliergrad: 50%, Junmai Daiginjo	120

# Non-Alcoholic

<b>Zero Hugo</b> Holunderblüte, Zero Mousseux, Mineralwasser	12.9
<b>Zero Gin Tonic</b> Ceder's Classic mit Tonic	14.9
<b>Yooji's Berry Sling</b> Ceder's Classic, Erdbeere, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze	14.9
<b>Dimi San</b> Passionsfrucht, Zitronensaft, Minze, Mineralwasser	9.9

# White Wine

<b>Marius Blanco</b> 1dl/7.5dl Verdejo – Finca Los Timonares, Almansa, Spanien	7.5/49
<b>Bio Riesling</b> 1dl/7.5dl Brogsitter, Mosel, Deutschland	8.9/58
<b>Chardonnay</b> 1dl/7.5dl Domaine Tour de Pech, Languedoc, Frankreich	8.9/58
<b>Grillo</b> 7.5dl Azienda Agricola Patri Rocco, Sizilien, Italien	66
<b>Koshu</b> 7.5dl Weingut Schönleber-Blümlein, Rheingau, Deutschland Aus der einzigen Koshu-Rebsorte ausserhalb Japans	85

# Rosé Wine

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

# Red Wine

<b>Pinot Noir</b> 1dl/7.5dl Domaine Tour de Pech, Languedoc, Frankreich	8.9/58
<b>Terra del Sole</b> 1dl/7.5dl Merlot – Cantine Ghidossi, Tessin, Schweiz	9.9/66
<b>Cerasuolo di Vittoria</b> 7.5dl Nero d'Avola, Frappato – Azienda Agricole Patri Rocco, Sizilien, Italien	69
<b>Sestalino 2019</b> 7.5dl Cabernet, Callet, Merlot, Syrah – Ses Talaioles, Mallorca, Spanien	77

# Beer

Limited Edition

## Hitachino Nest

Red Rice Ale, Japan, 7% Vol.

7.9

## 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

<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	

