



**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.

# Menu

**Sashimi** 🍣 34  
Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzmakrele, Crevetten, Omelette, Sushireis

**Nigiri** 30  
Salmon, Salmon Aburi, Tuna, Shrimp & Cucumber, Hamachi-Yuzu Ponzu, Tuna Tataki, Tuna Zuke

**Sushi** 28  
Nigiri: Salmon, Salmon Aburi Teriyaki, Tuna Zuke  
Inside Out: Spicy Tuna, California  
Maki: Salmon Avocado

**Sushi Green** 🌱 26  
Nigiri: Spicy Papaya, Smoked Aubergine, Umami Tomato  
Inside Out: Seitan, Roasted Roots  
Maki: Cucumber, Avocado

Serviert mit Miso Soup oder Cucumber Wakame Salad

# Poké & Donburi

**Salmon Mango Poké** 🍣 26  
Lachs, Ikura-Caviar, Granatapfelkernen, Edamame, Sushireis

**Maguro Avocado Poké** 🍣 28  
Thunfisch, Edamame, Sushireis

**Salmon Donburi** 26  
Lachs, Onsen-Ei, Teriyaki-Sauce, Mango-Mayo, Sushireis

**Maguro Donburi** 28  
Thunfisch, Onsen-Ei, Teriyaki-Sauce, Golden-Miso-Mayo, Sushireis

# Miso Soups

Mild oder spicy?

**Classic** 🍣 8

**Fish** 🍣 11

# Noodle Soups

**Tofu** 🍣 19

**Chicken** 🍣 21

**Fish** 🍣 22

**Beef** 🍣 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

# 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, Vegannaise, Frühlingszwiebeln

## Nori Taco 3 Stück

Spicy Tuna Tatar <sup>Ø</sup>	18
Snow Crab Yuzu Ponzu <sup>Ø</sup>	19
Hamachi Ceviche <sup>Ø</sup>	19

## Sashimi

Classic Selection <sup>Ø</sup>	42
Lachs, Thunfisch, Lachs & Ikura-Caviar, Gelbschwanzmakrele & Lime-Caviar	
Hamachi Passion Ponzu <sup>Ø</sup>	23
Gelbschwanzmakrele, Passionsfrucht, Yuzu-Ponzu-Dressing	

## Nigiri 2 Stück

Salmon <sup>Ø</sup>	8
Tuna Zuke <sup>Ø</sup>	9
Salmon Aburi Teriyaki <sup>Ø</sup>	9
Shrimp & Cucumber	8
Tamago <sup>Ø</sup>	7
Inari <sup>Ⓞ</sup>	7

## Dragon Rolls 8 Stück

Garden <sup>Ø</sup>	23
Pink Daikon, Gurke, Golden-Miso-Mayo, Reisblatt, Micro Leaf	
Salmon Teriyaki	27
Lachs, Gurke, Cream Cheese, süsse Sojasauce, Ikura-Caviar	
Red Tuna <sup>Ø</sup>	29
Spicy Thunfisch Tatar, Korean-Mayo, Frühlingzwiebeln, Rice Cracker	
Shrimp Snow Crab <sup>Ø</sup>	32
Spicy Shrimp Tatar, Krabbenfleisch, Gurke, Yuzu-Ponzu-Dressing, Limettenzeste	
Hamachi & Lime Caviar	28
Gelbschwanzmakrele, Mango, Koriander, Golden-Miso-Mayo, Yuzu Lime Caviar	

## Inside Out Rolls 8 Stück

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

## Maki Rolls 6 Stück

Cucumber <sup>Ø</sup>	8
Avocado <sup>Ø</sup>	8
Salmon <sup>Ø</sup>	9
Tuna <sup>Ø</sup>	9
Salmon Avocado <sup>Ø</sup>	9
Tuna Avocado <sup>Ø</sup>	9

# 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

<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	

