



Seit 2000 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.

Geniesse unsere traditionelle Sushi-Auswahl sowie unsere einzigartigen Dragon Rolls. Tauche in unsere Welt voller japanischer Aromen ein – herzlich willkommen im Yooji's, wo japanische Tradition auf moderne Innovation trifft!

yoojis.com

25
years
yooji's
and still rolling fresh

🚫 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, Norwegen.

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

Geflügel, Schweine- und Rindfleisch: Schweiz

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

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 🌱🌱	15.9
Chicken 🌱	16.9
Fish 🌱	17.9
Beef 🌱	18.9

Mit Ramen-, Soba- oder Udon-Nudeln?

Soy Dashi oder mit Spicy-Miso-Sesam?

Extras

Onsen Egg	2.5
Chicken, Fish, Tofu	3
Beef	4

Dragon Rolls *

8 Stück

Spicy Shrimp 19.9

Pikantes Krevetten Tatar, Gurken, Micro Leaf, Mango Mayo

Spicy Tuna Ø 20.9

Pikantes Thunfisch Tatar, Gurken, Sesam, Korean Mayo, Röstzwiebeln

Teriyaki Chicken Katsu 18.9

Chicken Katsu, Tamago, Teriyaki Sauce, Golden Miso Mayo, Petersilien, Schnittlauch, Rice Cracker

Double Salmon Avocado Ø 22.9

Lachs-Tatar, Avocado, Teriyaki-Sauce, Röstzwiebeln

Poké & Donburi *

Tuna Avocado Poké ØØ 24.9

Thunfisch, Avocado, Edamame, Sushireis

Salmon Mango Poké ØØ 23.9

Lachs, Mango, Edamame, Sushireis

Chicken Katsu Donburi Ø 23.9

Chicken Katsu, Teriyaki-Sauce, Onsen-Ei, Sushireis

Plates *

Sushi Lounge Regular Ø 28.9

2 California Inside Out, 2 Spicy Tuna Inside Out, 2 Tuna Maki, 2 Daikon Maki, 2 Cucumber Maki, 1 Ebi Nigiri, 1 Salmon Nigiri, 1 Tuna Nigiri, 1 Tamago Nigiri

Nigiri Bento Regular Ø 28.9

2 Cucumber Maki, 2 Daikon Maki, 4 Tuna Nigiri, 4 Salmon Nigiri

Super Salmon Ø 19.9

2 Salmon Cucumber Inside Out, 2 Salmon Flower Inside Out, 3 Salmon Maki, 2 Salmon Nigiri

***Upgrade +4**
Miso Soup oder Cucumber Wakame Salad

Nigiri 2 Stück

Salmon 🍣	7.9
Tuna 🍣	8.9
Salmon Aburi Teriyaki 🍣	8.9
Ebi	7.9
Tamago 🍣🥚	6.9
Inari 🍣	6.9

Inside Out 4 Stück

California 🍣 Surimi, Avocado, Vegan Mazago	7.9
Ebi Tempura 🍣 Frittierte Crevetten, Avocado, Vegan Mazago, Sesam	8.9
Spicy Tuna 🍣 Thunfisch, Schnittlauch, Sesam	10.9
Santa Cruz 🍣🥚 Omelette, Kürbis, Avocado, Frischkäse, Sesam	6.9
Italian 🍣 Gekochter Thunfisch, Avocado, Petersilie	6.9

Maki 4 Stück

Cucumber 🍣🥒	4.9
Avocado 🍣🥑	4.9
Salmon 🍣	5.9
Tuna 🍣	5.9
Salmon Avocado 🍣	5.9
Tuna Avocado 🍣	5.9

Dessert

Dark Chocolate Mousse ☞☞	5.9
Passion Yogurt Mousse ☞☞ Joghurtmousse mit Passionsfruchtsauce	5.9
Matcha Tiramisu ☞ Tiramisu mit Grünteepulver	5.9
Niji Mochi (handcrafted) Passion Mango ☞ Chocolate ☞ Vanilla ☞ Caramel Green Tea ☞ Berry Cheesecake ☞	5.9
Glace Sorbetto Über aktuelle Ice Creams ☞ und Sorbets ☺ informiert dich unser Service.	4.9

Coffee & Matcha

Espresso	4.9
Doppelter Espresso	5.9
Kaffee	4.9
Cappuccino / Milchkaffee	5.9
Latte Macchiato / Iced	5.9
Matcha Latte / Iced	5.9

Milch-Alternativen +0.5
Laktosefrei, Haferdrink

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

Prosecco Extra Dry DOC 1dl/7.5dl Glera – Enrico Bedin, Venetien, Italien	8.5/54
Cava Palau Rosé Brut 1dl/7.5dl Trepat – Mont Marçal, Penedés, Spanien	8.9/58
Zero Mousseux Alkoholfrei 1dl/7.5dl Riesling, Kerner, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg, Deutschland	8.5/54

Sake

Île Four Junmai Premium 1dl/7.2dl 7.5/49

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 Daiginjo 1dl/7.2dl 17.9/120
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 du Pech, Languedoc, Frankreich

Koshu 1dl/7.5dl 12.5/85
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 5.9
Grüntee, Zuckerrohr, Zitronengras

Ginger Apple 5dl 5.9
Grüntee, Apfel, Ingwer

Jasmeen Green 5dl 5.9
Grüntee, Jasmin, Minze

Pink Rose 5dl 5.9
Grüntee, Granatapfel, Rose

Bio Tea

Peppermint Infusion 5.9
Aufguss mit frischer Pfefferminze

Ginger Infusion 5.9
Aufguss mit frischem Ingwer

Hayato 5.9
Sencha – Grüntee aus Japan

Jinjin 5.9
Mango Lu Dao – Grüntee mit Mango

Nandil 5.9
Assam – indischer Schwarztee

Namira 5.9
Pfefferminze

Claire 5.9
Verveine

Traudl 5.9
Almkräuter

Annemarie 5.9
Rote Beeren

Bongani 5.9
Rooibos-Vanille

Sarala 5.9
Chai – Schwarztee mit Gewürzen

Softdrinks

Mineral Still and Sparkling 4.7dl 5.9
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

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

