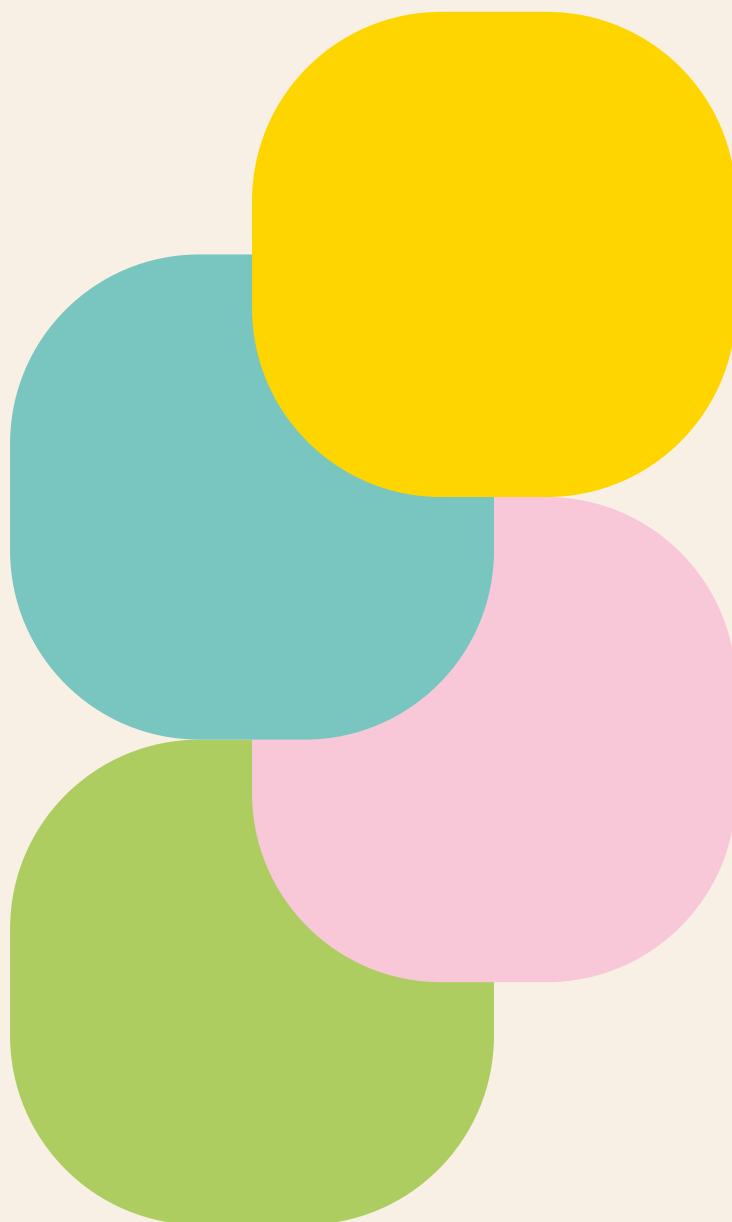




Seit 2000 pflegen wir tagtäglich die Kunst der japanischen Sushi-Küche, indem wir ausschliesslich ausgewählte und hochwertige Produkte verwenden. Mit sorgsamer Hingabe und Leidenschaft kreieren wir unvergessliche Geschmackserlebnisse.

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

Starters & Salads

Sushi Rice 🍴🌱	3.9
Sesam	
Peeled Edamame 🍴🌱	5.9
Meersalz	
Cucumber Wakame Salad 🍴🌱	5.9
Gurke, Wakame-Algen, Edamame, Soja-Sesam-Dressing	
Edamame 🍴🌱	5.9
Meersalz	
Spicy glazed Edamame 🌱	7.9
Ingwer, Soja	
Fried Veggie Gyoza 🍴	13.9
Teriyaki-Sauce, Veganaise, Frühlingszwiebeln	
Fried Beef Gyoza 🍴	14.9
Teriyaki-Sauce, Veganaise, Frühlingszwiebeln	

Miso Soups

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

Noodle Soups

Tofu 🍴🌱	16.9
Chicken 🍴	17.9
Fish 🍴	18.9
Beef 🍴	19.9

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

Mango Avocado ☺

12.9

Avocado, Mango, Veganaise, Microgreens

Chicken Tamago Teriyaki

14.9

Pouletbrust, Omelett, Teriyaki-Sauce, Schnittlauch, Rice Cracker

Spicy Shrimp

16.9

Pikantes Krevetten Tatar, Gurke, Microgreens, Mango Mayo

Spicy Tuna Tatar ⌘

18.9

Pikanter Thunfisch, Gurke, Sesam, Korean Mayo, Röstzwiebeln

Double Salmon Avocado ⌘

22.9

Lachs, Avocado, Teriyaki-Sauce, Röstzwiebeln

Poké & Donburi*

Salmon Mango Poké ⌘⌘

18.9

Sushireis mit mariniertem Lachs, Mango, Edamame, Ingwer

Tuna Avocado Poké ⌘⌘

19.9

Sushireis mit Thunfisch, Avocado, Edamame, Ingwer, Sesam

Salmon Donburi ⌘

19.9

Sushireis mit mariniertem Lachs, Onsen-Ei, Ingwer und Frühlingszwiebeln

Tuna Donburi ⌘

20.9

Sushireis mit mariniertem Tuna, Onsen-Ei, Sesam, Ingwer und Frühlingszwiebeln

Plates*

Super Salmon ⌘

21.9

2 Futomaki (Salmon Cucumber), 2 Inside Out (Salmon Flower),
3 Maki (Salmon), 2 Nigiri (Salmon)

Sushi Lounge ⌘

21.9

3 Nigiri (Ebi, Salmon, Tuna), 4 Inside Out (California, Spicy Tuna),
3 Maki (Salmon, Tuna, Cucumber)

Nigiri Bento ⌘

29.9

6 Nigiri (Salmon, Tuna), 2 Maki (Cucumber)

*Upgrade

+4

Miso Soup oder Cucumber Wakame Salad

Nigiri 2 Stück

Tamago 🌶️	5.9
Inari 🍷	5.9
Ebi	6.9
Salmon 🌶️	8.9
Salmon Teriyaki Aburi 🌶️	9.9
Tuna 🌶️	9.9

Futomaki 2 Stück

Salmon Cucubmer 🌶️	3.9
Lachs, Gurke	

Inside Out 2 Stück

California 🌶️	3.9
Surimi, Avocado, Vegan Mazago	
Italian 🌶️	3.9
Gegarter Thunfisch, Avocado, Petersilie	
Roasted Roots 🍷	3.9
Geröstetes Gemüse	
Santa Cruz 🌶️	3.9
Omelett, Kürbis, Avocado, Frischkäse, Sesam	
Seitan 🍷	3.9
Seitan, Quinoa, Gurke, Sesam	
Ebi Tempura 🌶️	4.9
Frittierte Krevetten, Avocado, Vegan Mazago, Sesam	
Salmon Flower 🌶️	4.9
Gegarter Lachs, Blüten	
Spicy Shrimp 🌶️	4.9
Pikante Kaltwasserkrevetten, Avocado, Sesam	
Spicy Tuna 🌶️	5.9
Pikanter Thunfisch, Schnittlauch, Sesam	

Maki

4 Stück

Cucumber ☿	3.9
Avocado ☿	4.9
Salmon ☿	5.9
Tuna ☿	6.9
Salmon Avocado ☿	6.9
Tuna Avocado ☿	6.9

Sashimi

Salmon ☿	12.9
Tuna ☿	12.9
Salmon & Tuna ☿	12.9

Dessert

Dorayaki Azuki Cream Cheese ☿ Pancakes mit Azukibohnen-Frischkäse-Füllung	4.9
Dorayaki Lemon Cheesecake ☿ Pancakes mit Zitronen-Cheesecake-Füllung	4.9
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
--	-----

Spritzer & Cocktails

Yooji's Apéro Pflaumenwein, Prosecco	10.9
--	------

Blueberry Ginger Spritz Heidelbeer-Ingwer-Likör, Cava Rosé	13.9
--	------

Passion Yuzu Spritz Yuzu Sake, Passionsfrucht, Prosecco, Soda	13.9
---	------

Mango Spritz Mangosaft, Prosecco, Mineralwasser	12.9
---	------

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	13.9
---	------

Hugo Holunderblüte, Prosecco, Mineralwasser	12.9
---	------

Gespritzter Weisswein Süss oder sauer	8.5
---	-----

Yooji's Mule Sake, Ginger Beer, Ingwer, Gurke, Limette	14.9
--	------

Spicy Mango Mojito Rum, Mangosaft, Chili, Minze, Soda	15.9
---	------

Yuzu Fizz Tanqueray LDG, Yuzu Lemonade, Rosmarin	15.9
--	------

Non-Alcoholic Cocktails

Zero Hugo Holunderblüte, Sparkling Sauvignon Blanc 0%, Mineralwasser	12.9
--	------

Yooji's Virgin Mule Seedlip Grove 42, Ginger Beer, Ingwer, Gurke, Limette	14.9
---	------

Zero Mango Spritz Mangosaft, Sparkling Sauvignon Blanc 0%, Mineralwasser	12.9
--	------

Mango Mokito Seedlip Grove 42, Mangosaft, Minze, Soda	14.9
---	------

Dimi San Passionsfrucht, Zitronensaft, Minze, Mineralwasser	9.9
---	-----

Beer

Turbinenbräu 2.5dl / 4dl Goldsprint, Zürich, 4.8%	4.9 / 6.9
Asahi 3.3dl Lagerbier, Japan, 5%	7.5
Kirin 3.3dl Premium-Bier, Japan, 5%	7.9
Yuzu Pale Ale 3.3dl Pale Ale, Winterthur, 5.7%	8.5
Kirin Free 3.3dl Premium-Bier, Japan, 0.0%	7.9
Lola IPA 3.3dl India Pale Ale, Bern, 0.0%	8.5

Sake & Plum Wine

Île Four Premium 1dl / 7.2dl Junmai	7.5 / 49
Ninki Red 1dl Poliergrad: 60%, Ginjo	9.5
Ninki Black 1dl / 7.2dl Poliergrad: 60%, Junmai Ginjo	9.9 / 62
Yuzu Sake 1dl / 5dl Auf Eis serviert	10.9 / 52
Heavensake 1dl / 7.2dl Poliergrad: 50%, Junmai Daiginjo	Special Price 11.9 / 79
Kiuchi Plum Wine 1dl / 5dl Auf Eis serviert	9.9 / 47
Choya Plum Wine 1dl Kalt oder warm serviert	7.9

Sparkling Wine

- Prosecco Extra Dry DOC** 1dl/7.5dl 8.5/54
Glera – Enrico Bedin, Veneto, Italien
- Cava Palau Rosé Brut** 1dl/7.5dl 8.9/58
Trepát – Mont Marçal, Penedès, Spanien
- Sparkling Sauvignon Blanc 0%** 1dl/7.5dl 8.5/54
Alkoholfrei – Vignobles Villebois, Loire, Frankreich

White Wine

- Marius Blanco** 1dl/7.5dl 7.5/49
Verdejo, Sauvignon Blanc – Finca Los Timonares, Almansa, Spanien
- Riesling Sylvaner** 1dl/7.5dl 9.5/62
Kümin Weinbau, Zürichsee, Schweiz
- Chardonnay** 1dl/7.5dl 8.9/58
Domaine Tour du Pech, Languedoc, Frankreich

Rosé Wine

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

Red Wine

- Marius Crianza** 1dl/7.5dl 7.5/49
Finca Los Timonares, Almansa, Spanien
Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon
- Primitivo «No. 83»** 1dl/7.5dl 8.5/54
Azienda Vinicola Palamà, Puglia, Italien
Primitivo

Bio Yootea

Lemon Grass 5dl	5.9
Bio Eistee aus Grüntee und Zitronengras	
Ginger Apple 5dl	5.9
Bio Eistee aus Grüntee, Apfelsaft und Ingwer	
Jasmeen Green 5dl	5.9
Bio Eistee aus Grüntee, Jasmin und Minze	

Mineral & Softdrinks

Mineral Still and Sparkling 4.7dl	5.9
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	
Züriwasser 5dl	3
Spende an DRINK & DONATE zur Förderung von sauberem Trinkwasser auf der ganzen Welt	Refill +1
FLIP – Cucumber & Mint 3.3dl	4.9
Sprudelwasser ohne Zucker & Süsstoffe	
FLIP – Lemon & Lime 3.3dl	4.9
Sprudelwasser ohne Zucker & Süsstoffe	
Bio Kombucha Passionfruit 3.3dl	6.9
Natürlich fermentiert und mit Kohlensäure	
Bio Super Maté 3.3dl	6.9
Mit Kohlensäure	
Yuzuka 3.3dl	6.9
Yuzu Limonade	
Coca-Cola 3.3dl	5.5
Classic oder Zero	
Bio Apfelschorle 5dl	5.9
Aus naturtrübem Apfelsaft	
Mango Juice 2.5dl	5.9
Mangosaft	
Bio Coconut Water 3.3dl	6.9
Kokoswasser	

Infusions

Peppermint Infusion

Aufguss mit frischer Pfefferminze

5.9

Ginger Infusion

Aufguss mit frischem Ingwer

5.9

Yooji's Infusion

Aufguss mit frischer Minze und Ingwer

5.9

Bio Tea

Sencha Grüntee

5.9

Grüntee mit Mango

5.9

Schwarztee

5.9

Verveine Tee

5.9

Kräutertee

5.9

Rote Beeren Tee mit Vanille

5.9

Rooibos Vanille

5.9

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

Herkunft und Produktionsland

Fisch	Herkunft	Fang- und Zuchtmethode
Gelbflossenthunfisch [Thunnus albacares]	FAO 71, 77	Wildfang – Haken & Langleinen ²
Atlantischer Lachs [Salmo salar]	Norwegen	in Aquakultur gewonnen ¹
Atlantischer Lachs geräuchert [Salmo salar]	Norwegen	in Aquakultur gewonnen ²
Atlantischer Lachs gebeizt [Salmo salar]	Norwegen	in Aquakultur gewonnen
Tintenfisch [Dosidicus gigas]	FAO 87	Wildfang – Haken & Langleinen
Forellenrogen [Oncorhynchus mykiss]	Dänemark	in Aquakultur gewonnen ²
Kaltwassercrevetten [Pandalus borealis]	FAO 21, 27	Wildfang – Schleppnetze ²
Black Tiger Crevetten [Penaeus monodon]	Vietnam	in Aquakultur gewonnen ²
Riesencrevetten paniert [Litopenaeus vannamei]	Vietnam	in Aquakultur gewonnen ²
Surimi; Pazifischer Seehecht [Merluccius productus], Alaska Seelachs [Theragra chalcogramma]	FAO 61, 67	Wildfang – pelagische Scherbrettnetze ²

Fleisch	Herkunft
Geflügelfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz

Brot und Feinbackwaren	Produktionsland
Niji Mochi	Spanien
Dorayaki	Vereinigtes Königreich

¹ ASC zertifiziert ² MSC zertifiziert

Zeichenerklärung

✂ keine glutenhaltigen Zutaten
✂ keine Milch als Zutat
🌱 vegetarisch 🌿 vegan

Allergene

Trotz sorgfältiger Verarbeitung im Betrieb können wir mögliche Allergenspuren in unseren Produkten nicht vollends ausschliessen. Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.