

Ramen

Bestellen Sie Ihren Lieblingsramen und wählen Sie zwischen Soja, Miso-, Shio- und Togarashisuppe.



| | | | |
|---|--|---|--|
| Soja Klassische milde, Soja-suppe | Miso Unsere leicht pikante Misosuppe | Shio Klare, sehr milde Shio-suppe | Togarashi Unsere scharfe Misosuppe |
|---|--|---|--|



Ramen Nature

Original japanische Frischteigwaren (Namamen) mit frischem Lauch, Menma und Nori, serviert in Suppe 16.50 / kleine Portion 12.50



Ramen mit Gemüse und Ei

Ramen-Nudeln mit viel gesundem Gemüse – Lauch, Menma, Spinat, Mais, Sojasprossen, Ei und Nori – serviert in Suppe 19.50



Ramen mit Gyoza

Gebratene Teigtaschen mit Pouletfüllung auf Ramen-Nudeln, mit Menma, Spinat, Ei, Nori und Lauch, serviert in Suppe 20.50



Ramen mit Tintenfisch

Ramen-Nudeln mit zarten Tintenfischstücken, Menma, Peperonistreifen, Ei, Sesam und Lauch, serviert in Suppe 20.50



Ramen mit Seafood

Krevetten, Tintenfisch, Muscheln auf Ramen-Nudeln, mit Mais, Sojasprossen, Lauch und Ei, serviert in Suppe 23.50



Ramen mit Chashu

Hausmarinierter Speck in feinen Scheiben auf Ramen-Nudeln, dazu Lauch, Menma, Sojasprossen und Ei, serviert in Suppe 21.50



Ramen mit Rindfleisch

Zart mariniertes Rindfleisch auf Ramen-Nudeln, dazu frischer Lauch, Menma, Mais, Ei und Nori, serviert in Suppe 22.50



Ramen mit Poulet

Ramen-Nudeln mit zarten Pouletbruststreifen, Lauch, Menma, Ei, Karotte und frischem Spinat, serviert in Suppe 20.50



Vegetarischer Ramen **

Ramen-Nudeln mit Lauch, Karotte, Spinat, Sojasprossen und Mais in einer veganen Miso- Soja-, Shio- oder Togarashisuppe 19.50

Zusätzliche Rameneinlagen

Einlagen können Sie auch extra bestellen und so Ihr Nudelgericht nach Wunsch ergänzen.



| | |
|---|---------|
| Kimchi (pikant) | 2.00 |
| Halbes Ei | 1.50 |
| Menma | 2.00 |
| Halbe Portion Nudeln | 4.50 |
| Frittierter Tofu | 3.00 |
| Seafoodmix (Krevetten, Tintenfisch, Muscheln) | 4.50 |
| Neuseelandmuschel | je 1.50 |
| Lauch / Spinat / Mais / Karottenspaghetti | je 1.50 |
| Sojasprossen / Peperoni | je 2.00 |
| Tintenfisch / drei Crevetten | je 4.50 |
| Rindfleisch / Speck / Poulet | je 4.50 |
| Gyoza (Teigtasche) | je 2.00 |

Udon oder Soba?

Wählen Sie bei den folgenden Gerichten zwischen zwei traditionellen japanischen Frischteigwaren. Die Udon- und Soba-Gerichte werden Ihnen in einer mild gewürzten Dashi-Brühe serviert.



Udon

Dicke Nudeln, welche ausschliesslich aus Weizenmehl, Kochsalz und Wasser hergestellt werden.



Soba

Dünne, braune Nudeln aus Buchweizen. Soba sind leicht verdaulich und gelten aufgrund ihrer Länge in Japan als Symbol für ein langes Leben.



Nature *

Udon- oder Soba-Nudeln, serviert in einer milden hausgemachten Suppe, garniert mit Nori und Lauch 16.50 / kleine Portion 12.50



Mit Gemüse *

Udon- oder Soba-Nudeln in Suppe mit Karotte, Lauch, Spinat, Mais und Sojasprossen 19.50



Kitsune *

Udon- oder Soba-Nudeln, serviert mit frittierten süsslichen Tofuscheiben, frischem Lauch und Nori 18.50



Mit Ebi *

Udon- oder Soba-Nudeln in Suppe mit Crevetten, Lauch, Mais, Spinat, Karotte und Nori 22.50

Japanische Tapas

Diese Nebengerichte sind keine Vorspeisen und werden unmittelbar nach der Zubereitung serviert.



Edamame **

Kalte Sojabohnen, leicht gesalzen (auf Wunsch auch warm serviert) 5.50



Kimchi pickles**

Würzig mariniertes Kohlgemüse nach koreanischem Rezept 5.50



Wafu-Salat *

Rettschsalat auf Spinat, mit Thon und Zwiebelringen 6.50 (ohne Thon** 5.50)



Onigiri**

Ein Reisdreieck, passend als Ergänzung zu jedem Gericht 3.50



Tofu Kushiyaki**

Zwei grillierte Tofuspieße an Yakitori Sauce 7.50 / Halbe Portion 4.00



Yasai Kushiya **

Zwei Gemüse-spiesschen, serviert an einer Yakitori-Sauce 6.50 / Halbe Portion 3.50



Negima Yakitori

Zwei Spiesschen mit Pouletfleisch und Lauch an einer Yakitori-Sauce 9.50 / Halbe Portion 5.00



Ebi Kushiya *

Zwei Spiesschen mit Krevetten und Zucchini an Yakitori-Sauce 9.50 / Halbe Portion 5.00



Poulet Gyoza / Vegi Gyoza**

Fünf gebratene Teigtaschen mit Poulet- oder Gemüsefüllung, serviert mit pikanter Gyoza-Sauce 8.50



Uramaki Roll *

Vier Futomakis, gefüllt mit Thon und Gurke, ummantelt von Sesam 8.50 / Halbe Portion 4.50



California Roll *

Vier Futomakis, gefüllt mit Gurke, Surimi und Omelettenstreifen 8.50 / Halbe Portion 4.50



Salmon Roll *

Vier Futomakis, gefüllt mit geräuchertem Lachs (Wildfang) und Avocado 8.50 / Halbe Portion 4.50



Inari Sushi**

Vier süss frittierte Tofutaschen gefüllt mit Suhreis 7.50 / Halbe Portion 4.00



Zu einem Aufpreis von CHF 2.00 servieren wir Ihnen, zu Ihren japanischen Tapas, Miso-, Shio-, Soja- oder Togarashisuppe à discretion.

Getränke

Sämtliche Getränke in Flaschen bieten wir Ihnen auch zum Mitnehmen an.



Mineral und Fruchtsaft

| | |
|-------------------------------|------|
| Karaffe Mineralwasser, 3,3 dl | 4.00 |
| Valsler Classic, 5 dl | 4.50 |
| Valsler Naturelle, 5 dl | 4.50 |
| Coca Cola, 5 dl | 5.00 |
| Coca Cola Zero, 5 dl | 5.00 |
| Sprite, 5 dl | 5.00 |
| Fanta, 5 dl | 5.00 |
| Rivella Rot, 5 dl | 5.00 |
| Nestea Ice Tea, 5 dl | 5.00 |
| Ramseier Apfelschorle, 5 dl | 5.50 |
| Granini Orangensaft, 3,3 dl | 4.50 |
| Green Tea, 5 dl, zuckerfrei | 5.50 |
| Green Tea, 5 dl, mit Honig | 5.50 |
| Lemonsoda, 3,3 dl | 4.50 |



Bier

| | |
|---------------------|------|
| Hopfenperle | |
| 3,3 dl, 5,2% Vol. | 5.00 |
| Kirin Ichiban | |
| 3,3 dl, 5% Vol. | 6.00 |
| Sapporo Silver Can | |
| 6,5 dl, 5% Vol. | 9.50 |
| Clausthaler | |
| 3,3 dl, alkoholfrei | 4.50 |



Wein, Prosecco

| | |
|-------------------------|-------|
| Rot: Nero d'Avola, 1 dl | 6.50 |
| Weiss: Chardonnay, 1 dl | 6.50 |
| Prosecco 2 dl, 11% Vol. | 12.00 |



Sake, Pflaumenwein

| | |
|--------------------------|-------|
| Sake Sawanotsuru | |
| 1,5 dl, 18% Vol. | 13.00 |
| Umeshu Dento mit Pflaume | |
| 0,5 dl, 15% Vol. | 6.50 |



Kaffee

| | |
|--------------------|------|
| Espresso | 3.50 |
| Doppelter Espresso | 5.00 |
| Kaffee | 3.50 |
| Latte macchiato | 6.00 |
| Cappuccino | 5.50 |



Stick Tea

Ein speziell für den einmaligen Aufguss entwickelter Behälter aus Aluminiumfolie. Einfach ins heisse Wasser tauchen und umrühren, bis die gewünschte Intensität im Geschmack erreicht ist.

| | |
|----------------------------|------|
| Ceylon Classic, Schwarztee | 4.50 |
| Alle übrigen Sorten | 5.50 |



Grüntee

Gyokuro
Jasmine
Kirschblüte

Früchtetee

Hibiscus «Karkadè»
(koffeinfrei)



Schwarztee

Ceylon Classic

Kräutertee

Pfefferminze

Im Namamen wird jede Teesorte mit der für sie optimalen Wassertemperatur serviert. Während Schwarztee mit 90 °C heissem Wasser aufgegossen wird, darf z.B. Gyokuro-Grüntee, um sämtliche Aromen zu erhalten, nur mit 60 °C heissem Wasser zubereitet werden. Wünschen Sie Ihren Grüntee heisser, so lassen Sie es unsere Servicemitarbeiter wissen. Gerne schenken wir Ihnen auf Wunsch auch heisses Wasser nach.

Süsses

Zum Abschluss eines guten Essens haben wir folgende Süssspeisen im Angebot.

Dessertset

Eine Kugel Glace und ein Minicake nach Wahl 6.00



Glace: Süsskartoffel, Grüntee oder Kürbis. Pro Kugel 3.50

Minicakes: Grüntee oder Schokolade, je 3.50

Info

Namamen

Frische Nudeln nach original japanischer Sapporo-Art.

Menma

In einer speziellen Marinade eingelegte Bambusstreifen.

Nori

Getrocknete und geröstete Meeresalgen. Reich an Vitaminen und Mineralien.

Dashi-Brühe

Dashi ist ein japanischer Fischsud aus Bonito-Flocken (Bonito ist eine Thunfischart) und Seetang.

- Sämtliche Gerichte die wir Ihnen servieren, werden frisch und vor Ort zubereitet.
- Im Namamen wird ohne Zusatz von Glutamat gekocht.
- Alle unsere Ramen- und Nebengerichte können Sie auch zum Mitnehmen bestellen.
- Tischreservierungen sind leider nicht möglich.
- Alle Preise in CHF inkl. MWST.
- Sie finden Namamen auch im Internet. Besuchen Sie unsere Website: www.namamen.ch
- Sie können bei uns diverse Namamen-Artikel wie T-Shirts, Sesammühlen, Essschürzen, Teegläser und Gutscheine kaufen. Fragen Sie hierzu bitte unsere Mitarbeiter.
- Rolls nur solange Vorrat.

Lebensmitteldeklaration

Rind, Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz/Ungarn
Eier (Bodenhaltung): EU
Meeresfrüchte (Wildfang): Vietnam

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von:
– Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige.
– Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige.
Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

- * **Fleischlose Gerichte**
- ** **Vegetarische Gerichte**