

# Kura

In unserem Restaurant **KURA**, was auf Japanisch „Keller“ bedeutet, verwöhnen wir Sie mit Sushi, Maki, Sashimi und traditionellen warmen japanischen Gerichten.



Die Küche Japans gilt als sehr gesund und fettarm, ist reich an Kohlenhydraten und Eiweiss, aber auch an Vitaminen. Der bedeutendste Unterschied zu den Küchen anderer ostasiatischer Länder besteht in der sehr viel sparsameren Verwendung von Öl und Gewürzen. Der Eigengeschmack der frischen Produkte soll möglichst deutlich erhalten bleiben. Die in der Japanischen Küche verwendeten Lebensmittel und die Weise ihrer Zubereitung werden gerne als zusätzliche Gründe für die auffallend hohe Lebenserwartung der Japanischen Bevölkerung angesehen.

Die Grundlagen der Japanischen Küche bilden Reis, Fisch und Meeresfrüchte, sowie Gemüse, Bohnen, besonders die Soja-bohnen, Hirse, Süsskartoffeln und Seetang (Nori). Reis galt im alten Japan als nahezu heilig. Er durfte daher nie weggeworfen oder verschwendet werden. Ausserdem gibt es ein Japanisches Sprichwort, das besagt „eine Mahlzeit ohne Reis ist keine Mahlzeit“.

Die wichtigsten Getränke in Japan sind Tee und Sake. Sake hat in Japan ebenso wie Reis eine wichtige symbolische Bedeutung. Das Getränk wird den Gottheiten an den Hausaltären und an den öffentlichen Schreinen geopfert, und es besiegelt den Bund der Eheschließung bei einer traditionellen Shinto-Trauungszeremonie.

## 前菜

### Vorspeisen

#### Starters

#### Edamame

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz

*Steamed green soybeans with sea salt*

9.50

#### Wakame Salad

Gurken- Algensalat mit Avocado, Salat und Sesam-Dressing

*Cucumber-wakame salad with avocado, lettuce and sesame seed- dressing*

13.50

#### Salmon Fennel Salad

Lachs, Fenchel, Dill, Gurke, Schnittlauch und Soja-Essig-Dressing

*Salmon, fennel, dill, cucumber, chives and soy-vinegar-dressing*

19.00

#### Hamachi Carpaccio

Dünn geschnittene Gelbschwanzmakrele, Schnittlauch, Schalotten, Micro Salat und Ponzu-Dressing

*Thinly sliced Hamachi, chives, shallot, micro lettuce and ponzu-dressing*

20.50

#### Sunomono Salad

Gurken- Algensalat mit Oktopus, Krabben-Stick, Krevetten, Sesam und Sunomono-Dressing

*Cucumber-wakame salad with octopus, crab stick, prawns sesame seeds and sunomono-dressing*

18.50

#### Crispy Salmon Salad

Lachs mit knusprigen Teigflocken, Salat, Japanische Mayonnaise und Soja-Dressing

*Salmon with batter flakes, lettuce, Japanese mayonnaise and soy-dressing*

19.50

#### Tuna Tataki Salad

Rosa gebratener Thunfisch mit Sesam, Schnittlauch, Schalotten, Salat und Ponzu-Dressing

*Seared tuna with sesame seeds, chives, shallot, lettuce and ponzu-dressing*

21.50

## 汁物

### Suppen

#### Soups

#### Miso Soup

Japanische Sojabohnensuppe mit Algen, Tofu und Frühlingszwiebeln

*Japanese soy bean soup with wakame, tofu and spring onions*

9.50

#### Miso Soup Salmon

Japanische Sojabohnensuppe mit Lachs, Tofu, Karotten und Zucchini

*Japanese soy bean soup with salmon, tofu, carrots and zucchini*

12.50

### **Miso Soup Vongole**

Japanische Sojabohnensuppe mit Venusmuscheln, Algen und Frühlingszwiebeln

*Japanese soy bean soup with vongole, wakame and spring onions*

13.50

### **Suimono Soup**

Traditionelle klare Japanische Suppe mit Krevetten, Algen, Karotten und Frühlingszwiebeln

*Traditional clear Japanese soup with prawns, wakame, carrots and spring onions*

12.50

## **Sushi**

Sushi (jap. 寿司) ist ein Japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um weitere Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori (getrockneter und gerösteter Seetang), Gemüse und Tofu-Varianten.

Die Zusammenstellung variiert nach Art und Rezept. Sushi wird immer frisch zubereitet und optisch ansprechend mit Gari (süß eingelegter Ingwer), Wasabi (grüne Japanische Meerrettichpaste) und Sojasauce serviert.

*Sushi (jap. 寿司) is a Japanese dish consisting of cooked acidified rice which is commonly topped with other ingredients, such as fish or other seafood, sheets of seaweed (nori), vegetables or different kinds of tofu. Sushi always will be prepared of fresh ingredients. It is served with Gari (sweet pickled ginger), Wasabi (green Japanese paste of horseradish) and soy sauce.*

### **刺身**

#### **Sashimi (Roher geschnittener Fisch ohne Reis)**

*Sashimi (Raw fish sliced into thicker pieces without rice)*

#### **Sashimi 刺身**

**(5 Stücke der gleichen Sorte / 5 pieces of the same kind)**

<b>Maguro</b> / Thunfisch / <i>tuna</i>	19.00
<b>Sake</b> / Lachs / <i>salmon</i>	16.00
<b>Hokkigai</b> / Hokkigai-Muschel / <i>surf calm</i>	17.00
<b>Tako</b> / Oktopus / <i>octopus</i>	16.00
<b>Unagi</b> / gegrillter Aal / <i>grilled eel</i>	18.50
<b>Tarabi Kani</b> / Königskrabbe / <i>King crab</i>	23.50
<b>Hotate</b> / Jakobsmuschel / <i>scallop</i>	18.50
<b>Hamachi</b> / Gelbschwanzmakrele / <i>yellowtail</i>	19.50

#### **Sankan Sashimi**

Thunfisch (3 Stücke), Lachs (2 Stücke) und Gelbschwanzmakrele (2 Stücke)

*Tuna (3 pieces), salmon (2 pieces) and Hamachi (2 pieces)*

38.00

## 握り寿司

### Nigiri-Sushi (mit Fisch belegter Reis)

*Nigiri-Sushi (rice topped with fish)*

### Sushi 寿司

(2 Stücke der gleichen Sorte / *2 pieces of the same kind*)

Maguro / Thunfisch / <i>tuna</i>	9.00
Sake / Lachs / <i>salmon</i>	7.50
Hokkigai / Hokkigai-Muschel / <i>surf clam</i>	8.00
Tako / Oktopus / <i>octopus</i>	7.50
Ama Ebi / Süssschmeckende Krevette / <i>sweet prawn</i>	7.50
Tarabi Kani / Königskrabbe / <i>King Crab</i>	11.50
Unagi / gegrillter Aal / <i>grilled eel</i>	9.00
Hotate / Jakobsmuschel / <i>scallop</i>	9.00
Hamachi / Gelbschwanzmakrele / <i>Hamachi</i>	9.50

### Sankan Nigiri

Thunfisch (2 Stücke), Lachs (2 Stücke) und Gelbschwanzmakrele (2 Stücke)

*Tuna (2 pieces), salmon (2 pieces) and Hamachi (2 pieces)*

18.50

### Goka Nigiri

Thunfisch (1 Stück), Lachs (1 Stück), Gelbschwanzmakrele (1 Stück), Jakobsmuschel (1 Stück) und Hokkigai-Muschel (1 Stück)

*Tuna (1 piece), salmon (1 piece), Hamachi (1 piece), scallop (1 piece) and surf clam (1 piece)*

20.50

## 巻き物


### Maki (gerollt im Nori Seetangblatt)

*Maki (wrapped in nori seaweed)*

### 細巻き 1本

Hosomaki (dünne Rollen / *thin rolls*)

(6 Stücke / *6 pieces*)

Kyuri / Gurke / <i>cucumber</i> 	6.00
Maguro / Thunfisch / <i>tuna</i>	8.50
Sake / Lachs / <i>salmon</i>	8.00
Kani / Krabben-Stick / <i>crab stick</i>	7.00
Tarabi Kani / Königskrabbe / <i>King crab</i>	12.50

### 軍艦巻き寿司

Gunkan maki (Schiffchen-Sushi / *battle ship sushi*)

(2 Stücke / *2 pieces*)

### Ikura

Lachsrogen

*Salmon roe*

11.50

### Tobikko

Rogen vom Fliegenfisch

*Flying fish roe*

7.00

**Ko Hotate**

Rogen vom Fliegenfisch und Jakosmuschel

*Flying fish roe and scallop*

12.50

**Crazy Shrimps**

Süssschmeckende Krevetten, Rogen vom Fliegenfisch und Japanische Mayonnaise

*Sweet shrimps, flying fish roe and Japanese mayonnaise*

9.50

**Crazy Crab**

Krabben-Stick, Rogen vom Fliegenfisch und Japanische Mayonnaise

*Crab stick, flying fish roe and Japanese mayonnaise*

9.50

**裏巻き**

**Uramaki** (von innen gerollt / *inside-out roll*)

(6 Stücke / *6 pieces*)

**Yasai Uramaki** 

Karotte, Gurke, Avocado, Zucchini und schwarzer Sesam

*Carrot, cucumber, avocado, zucchini and black sesame seeds*

12.50

**White California**

Krabben-Stick, Avocado, Gurke, Sesam und Japanische Mayonnaise

*Crab stick, avocado, cucumber, sesame seeds and Japanese mayonnaise*

15.00

**Special Futomaki**

Gegrillter Aal , Rogen vom Fliegenfisch, Avocado, Mango, Gurke and Teriyaki-Sauce

*Grilled eel, flying fish roe, avocado, mango, cucumber and teriyaki-sauce*

16.50

**Crazy California**

Krabben-Stick, Rogen vom Fliegenfisch, Avocado, Gurke, schwarzer Sesam und Japanische Mayonnaise

*Crab stick, flying fish roe, avocado, cucumber, black sesame seeds and Japanese mayonnaise*

16.50

**Snow Roll**

Gelbschwanzmakrele, Lachsrogen und Frischkäse

*Hamachi, salmon roe and cream cheese*

17.00

**Philadelphia Roll**

Lachs, Avocado und Philadelphia Frischkäse

*Salmon, avocado and Philadelphia cream cheese*

17.50

**Spicy Salmon Uramaki**

Lachs, Krabben-Stick, Schnittlauch und Chilisauce

*Salmon, crab stick, chives and chili sauce*

17.00

### **Four Season roll**

Thunfisch, Gelbschwanzmakrele, Lachs, gegrillter Aal, Avocado und schwarzer Sesam

*Tuna, Hamachi, salmon, grilled eel, avocado and black sesame seeds*

21.50

### **Crazy Shrimp Uramaki**

Krevetten, Rogen vom Fliegenfisch, Krabben-Stick, Gurke und Japanische Mayonnaise

*Shrimps, flying fish roe, crab stick, cucumber and Japanese mayonnaise*

16.50

### **Rainbow Roll**

Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzmakrele, Avocado und Japanische Mayonnaise

*Tuna, salmon, Hamachi, avocado and Japanese mayonnaise*

21.50

### **Crispy Tuna**

Thunfisch, Avocado, Gurke und knusprige Teigflocken

*Tuna, avocado, cucumber and batter flakes*

13.50

### **Crispy Salmon**

Lachs, Avocado, Gurke und knusprige Teigflocken

*Salmon, avocado, cucumber and batter flakes*

12.50

### **手巻き**

**Temaki** (handgerollt / *hand roll*)

### **White & Orange**

Jakobsmuschel und Rogen vom Fliegenfisch

*Scallop and flying fish roe*

14.00

### **Crispy Spicy Hamachi**

Gelbschwanzmakrele, knusprige Teigflocken, Chilisauce und Japanische Mayonnaise

*Hamachi, batter flakes, chili sauce and Japanese mayonnaise*

14.50

### **Vulcano**

Gegrillter Aal, Gurke, Sesam, knusprige Teigflocken und Teriyaki-Sauce

*Grilled eel, cucumber, sesame seeds, batter flakes and teriyaki-sauce*

14.00

### **Spicy Tuna**

Thunfisch, Schnittlauch, Chilisauce und Japanische Mayonnaise

*Tuna, chives, chili sauce and Japanese mayonnaise*

13.50

### **California Temaki**

Krabben-Stick, Rogen vom Fliegenfisch, Avocado, Gurke und Japanische Mayonnaise

*Crab stick, flying fish roe, avocado, cucumber and Japanese mayonnaise*

13.50

天婦羅

**Tempura (im Knusperteig frittiert mit leichter Soja -Sauce)**

*Tempura (deep-fried in crispy batter with light soy sauce)*

**Yasai** 

Mit Süsskartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Pilzen und Karotten

*With sweet potatoes, onions, bell pepper, eggplants, mushrooms and carrots*

21.50

**Moriawase**

Mit Krevetten, Fisch des Tages und Gemüse

*With prawns, fish of the day and vegetables*

28.50

**Ebi**

Mit Krevetten

*With prawns*

32.00

**Tori Karaage**

Frittierter Pouletschenkel und Shiso-Blatt

*Fried chicken thigh and Shiso leaf*

24.50

麵のスープ - ウドン - そば切り

**Nudeltopf Ramen, Udon, Soba**

*Noodle pot Ramen, Udon, Soba*

**Miso Ramen**

Ramen-Nudeln in Miso-Brühe mit Bambussprossen, Mais, Frühlingszwiebeln und Algen

*Ramen noodles in miso-broth with bamboo sprouts, sweet corn, spring onions and wakame*

17.50

**Spicy Miso Ramen**

Ramen-Nudeln in scharfer Miso-Brühe mit Japanischem Fischkuchen, Mais, Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen und Japanischen Gewürzen

*Ramen noodles in spicy miso-broth with Japanese fish cake, sweet corn, spring onions, soy bean sprout and Japanese spices*

19.50

**Kitsune Udon** 

Udon-Nudeln in Soja-Brühe mit süßem Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen

*Udon noodles in soy-broth with sweet tofu, spring onions and wakame*

18.50

**Tempura Udon**

Udon-Nudeln in leichter Soja-Brühe mit Tempura-Krevetten, Algen, Frühlingszwiebeln und Japanischem Fischkuchen

*Udon noodles in light soy-broth with tempura prawns, wakame, spring onions and Japanese fish cake*

21.50

### **Tempura Soba**

Soba-Nudeln in leichter Soja-Brühe mit Tempura-Krevetten, Algen, Frühlingszwiebeln und Japanischem Fischkuchen

*Soba-noodles in light soy-broth with tempura prawns, wakame, spring onions and Japanese fish cake*

21.50

## **主菜**

### **Hauptgerichte**

*Main courses*

### **Teriyaki (mit exotischer Teriyaki-Sauce)**

*Teriyaki (with tropical teriyaki-sauce)*

#### **Gyu Niku Teriyaki**

Teriyaki Rindsfilet (180 gr.)

*Teriyaki beef tenderloin (180 gr.)*

43.50

#### **Tori Niku Teriyaki**

Teriyaki Pouletschenkel

*Teriyaki chicken leg*

29.50

#### **Sake Teriyaki**

Teriyaki Lachsfilet

*Teriyaki salmon fillet*

32.50

Alle Gerichte werden mit gedämpftem Reis serviert.

*All main courses will be served with steamed rice.*



## KURA Platten zum Teilen

### *KURA Sharing Platters*

#### FUJI

**Nigiri:** 3x Thunfisch, 3x Lachs, 3x Gelbschwanzmakrele

**Hosomaki:** 6x Thunfisch, 6x Lachs, 6x Königskrabbe

**Nigiri:** *3x tuna, 3x salmon, 3x Hamachi*

**Hosomaki:** *6x tuna, 6x salmon, 6x King crab*

45.00

#### TOKYO

**Hosomaki:** 6x Thunfisch, 6x Lachs, 6x Krabben-Stick,  
6x Gurke

**Uramaki:** 6x Spicy Salmon Uramaki, 6x Crispy Tuna

**Hosomaki:** *6x tuna, 6x salmon, 6x crab stick, 6x cucumber*

**Uramaki:** *6x Spicy Salmon Uramaki, 6x Crispy Tuna*

48.00

#### SAKURA

**Sashimi:** 2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x Oktopus,  
2x Gelbschwanzmakrele

**Nigiri:** 2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x Königskrabbe, 2x Oktopus

**Sashimi:** *2x tuna, 2x salmon, 2x octopus, 2x Hamachi*

**Nigiri:** *2x tuna, 2x salmon 2x King crab, 2x octopus*

62.50

#### KURA

**Sashimi:** 2x Thunfisch, 2x Oktopus, 2x Gelbschwanzmakrele

**Nigiri:** 2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x Königskrabbe, 2x gegrillter Aal

**Hosomaki:** 6x Gelbschwanzmakrele, 6x Krabben-Stick,  
6x Gurke

**Uramaki:** 6x Spicy Salmon Uramaki, 6x Crispy Tuna,  
6x Crazy California

**Sashimi:** *2x tuna, 2x octopus, 2x Hamachi*

**Nigiri:** *2x tuna, 2x salmon 2x King crab, 2x grilled eel*

**Hosomaki:** *6x Hamachi, 6x crab stick, 6x cucumber*

**Uramaki:** *6x Spicy Salmon Uramaki, 6x Crispy Tuna,  
6x Crazy California*

99.50

## **KURA Degustations-Menü (ab 2 Personen)**

*KURA Tasting-Menu (minimum 2 persons)*

### **Sunomono Salad**

Gurken- Algensalat mit Oktopus, Krabben-Stick, Krevetten, Sesam und Sunomono-Dressing

*Cucumber-wakame salad with octopus, crab stick, prawns sesame seeds and sunomono-dressing*

\*\*\*\*\*

### **Miso Soup Salmon**

Japanische Sojabohnensuppe mit Lachs, Tofu, Karotten und Zucchini

*Japanese soy bean soup with salmon, tofu, carrots and zucchini*

\*\*\*\*\*

### **Sushi / Sashimi Moriawase**

Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzmakrele, Ikura-Gunkan maki, Tobikko-Gunkan maki und Crazy California Uramaki

*Tuna, salmon, Hamachi, Ikura-Gunkan maki, Tobikko-Gunkan maki and Crazy California Uramaki*

\*\*\*\*\*

### **Tempura Moriawase**

Im Knusperteig fritierte Krevetten, Fisch des Tages und Gemüse mit einer leichten Soja-Sauce

*Deep-fried in crispy batter with prawns, fish of the day and vegetables with a light soy sauce*

\*\*\*\*\*

### **Kitsune Udon**

Udon-Nudeln in Soja-Brühe mit süßem Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen

*Udon noodles in soy-broth with sweet tofu, spring onions and wakame*

\*\*\*\*\*

### **Yuzu Cheesecake**

Käsekuchen mit Japanischer Zitrusfrucht

*Cheesecake flavored with Japanese citrus fruit*

68.50 pro Person / *per person*

## デザート

### Desserts

#### Desserts

##### Yuzu Cheesecake

Käsekuchen mit Japanischer Zitrusfrucht

*Cheesecake flavored with Japanese citrus fruit*

9.00

##### Mochi-Glace (3 Stücke)

Mango, Schokolade-Vanille oder Grüntee

*Mochi ice cream (3 pieces)*

*Mango, chocolate-vanilla or green tea*

9.00

##### Hausgemachte Japanische Glace (2 Kugeln)

Grüntee oder schwarzes Sesam Glace

*Homemade Japanese ice cream (2 scoops)*

*Green tea or black sesame ice cream*

9.00

## お酒

### KURA Getränke

#### KURA Beverage

**Umeshu auf Pflaumenbasis** 10% 4 cl 6.50

Umeshu ist ein Japanischer Likör. Ume ist eine Japanische Frucht, die mit der europäischen Aprikose verwandt ist. Dank seines herrlich fruchtigen Geschmacks, wird er rund um den Globus geschätzt und genossen.

*Umeshu is a Japanese liqueur. Ume is a Japanese fruit that is related to the European apricot. Thanks to its delicious fruity taste, it is appreciated and enjoyed all over the world.*

**Sake Hot/Cold** 15% 10 cl 8.50

**Sake Sho Chiku Bai** 15% 72 cl 49.00

Dieser besondere Sake wird aus Reis mit einem Polierungsgrad von über 60% gebraut. Das Ergebnis ist ein wunderbar ausgewogener Sake mit einer einmaligen weichen Textur

*This special sake is made from highly polished (to 60%) rice. It is a well-balanced sake with an exceptionally smooth texture.*

**Sake Sho Chiku Bai Kyoto** 13.5% 30 cl 28.00

Dieser Sake richtet sich an eine grosse Zielgruppe. Er wird mit dem Quellwasser der Fushimizu-Quelle in Kyoto gebraut. Dieser Sake schmeckt hervorragend gekühlt oder lauwarm und ist der ideale Begleiter von Speisen aus aller Welt.

*This sake is aimed at a big target group. It is brewed with the spring water of the Fushimizu source in Kyoto. Recommended to be served both cold or hot. It shall match to food from all over the world.*

**Sake Tokubetsu Junmai** 14.5% 18 cl 19.00

Ausgewogen, mit reichhaltigen und milden Aromen. Der perfekte Begleiter aller Japanischen Speisen.

*Balanced, with rich and mild aromas. The perfect companion for all Japanese dishes.*

**Sake Wandering Poet (Junmai Ginjo)** 15.2% 30 cl 59.00

Dieser Sake reift mehr als ein Jahr im Fass bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Blumige Nase, frisch und klar im Mund, mit einem langen und parfümierten Abgang. Besonders homogen und ausgewogen.

*This sake matures in barrels for more than a year before being bottled. Flowery nose, fresh and clear in the mouth, with a long and perfumed finish. Particularly homogeneous and balanced.*

**Blue Samurai** (Cocktail) 20 cl 13.00

Umeshu, Sake, Blue-Curaçao und Lime Juice  
*Umeshu, Sake, Blue-Curaçao and lime juice*

## 麦酒

## Bier

## Beer

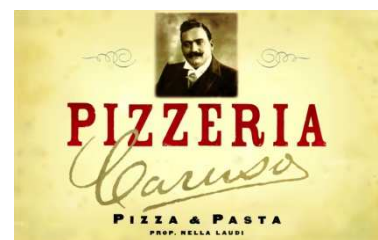
Asahi 33 cl 6.00

Kirin Ichiban 33 cl 6.00

### Herkunft Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte:

*Origin meat, fish and seafood:*

Rindsfilet:	Schweiz
Beef filet:	Switzerland
Poulet:	Schweiz/Ungarn
Chicken:	Switzerland/Hungary
Lachs:	Schottland
Salmon:	Scotland
Aal:	China
Eel:	China
Thunfisch:	Philippinen
Tuna:	Philippines
Kingfisch:	Pazifik/Australien (Zucht)
Kingfish:	Pacific/Australia (farmed)
Krevetten:	Thailand/Vietnam
Prawns:	Thailand/Vietnam
Vongole:	Italien
Vongole:	Italy
Meeresfrüchte:	Thailand/Vietnam
Seafood:	Thailand/Vietnam
Oktopus:	Mittelmeer
Octopus:	Mediterranean Sea
Lachsrogen (Ikura):	USA
Salmon Roe (Ikura):	USA
Schneekrabe:	China
Snow Crab:	China
Surimi (Krabefleischimitat):	Thailand
Surimi (Artificial Crabmeat):	Thailand
Fliegenfischrogen (Tobiko):	Korea/Taiwan
Flying fish roe (Tobiko):	Korea/Taiwan



(Preise in CHF inclusive MwSt.)  
(Prices in CHF including VAT)