

# Kura

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

*In our restaurant KURA, which means "cellar" in Japanese, we spoil you with sushi, maki, sashimi and traditional warm Japanese dishes.  
We work with the best quality products*

**Exzellenz - Nachhaltigkeit - Rückverfolgbarkeit**  
***Excellence – Sustainability – Retraicabilitiy***



Seit fünf Generationen garantiert die spanische Familie Balfego frischen Fisch von hoher Qualität, kombiniert mit nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Wilder Roter Thunfisch wird gefangen und mit einer Fisch-Diät gefüttert, um den optimalen Fettgehalt zu erreichen. So wird er zu einem begehrten Produkt in der Haute Cuisine.

Die Ringwadentechnik ist äußerst nachhaltig, da sie das Nichtfangen von kleineren Fischen garantiert und die Fortpflanzung der Tunas auch nach ihrem Fang ermöglicht. Die Fangquoten werden von der ICCAT, einer weltweiten Regulierungsbehörde, festgelegt. Darüber hinaus wird ein Teil des erwirtschafteten Einkommens zur Finanzierung wissenschaftlicher Forschungsprojekte verwendet.

*Since five generations the Spanish family Balfego guarantees fresh and high quality fish combined with sustainable treatment of the natural resources.*

*Wild bluefin tunas are caught and fed a fish-only diet in order to achieve the optimal fat content that makes it such a sought-after product in the haute cuisine world.*

*The purse-seine technique is highly sustainable because it guarantees the non-capture of smaller fish and allows for the reproductive activity of the tunas even after their capture. Fishing quotas are allocated by ICCAT, a world-wide regulatory authority. Furthermore, a portion of the generated income is used to fund scientific research projects.*







## 前菜 Vorspeisen Starters



**Edamame**     
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz  
*Steamed green soybeans with sea salt*  
9.50

**Kaiso Salad**     
Gurken- Algensalat mit Avocado, Salat und Sesam-Dressing  
*Cucumber-Wakame salad with avocado, lettuce and sesame seed- dressing*  
13.50

**Salmon Tataki**  
Handgeschnittener Lachs, Avocado, Zwiebeln, Ingwer, Ponzu-Sauce  
*Hand cut salmon, avocado, onions, ginger and Ponzu sauce*  
19.00

**Tuna Tataki**    
Rosa gebratener Thunfisch mit Sesam, Schnittlauch, Schalotten und Ponzu-Dressing  
*Seared tuna with sesame seeds, chives, shallot and Ponzu-dressing*  
22.50

**Hamachi Carpaccio**    
Dünn geschnittene Gelbschwanzmakrele, Schnittlauch, Schalotten, Micro-Salat und Ponzu-Dressing  
Thinly sliced Hamachi, chives, shallot, micro lettuce and Ponzu-dressing  
21.50

**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

**Hiyashi Wakame Salad**  
Marinierter Seegrass-Salat mit Tobiko und Sesam  
*Marinated seaweed salad with Tobiko and sesame*  
14.50

## Gyoza

### Chicken Gyoza

Gebratene Dumplings mit Huhn und Gemüse  
*Panfried dumplings with chicken and vegetables*

17.50

### Vegetable Gyoza

Gebratene Dumplings mit Gemüse  
*Panfried dumplings with vegetables*

15.50

## 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 clams, 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*

13.50

## 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)

Maguro / Thunfisch / *tuna*

24.00

Sake / Lachs / *salmon*

17.00

Hokkigai / Hokkigai-Muschel / *surf clam*

17.00

Tako / Oktopus / *octopus*

16.00

Unagi / gegrillter Aal / *grilled eel*

18.50

Tarabi Kani / Schneekrabbe / *snow crab*

26.50

Hotate / Jakobsmuschel / *scallop*

19.50

Hamachi / Gelbschwanzmakrele / *yellowtail*

20.50

### Sankan Sashimi

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

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

39.00

## 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 / *tuna*

12.50

Sake / Lachs / *salmon*

8.50

Hokkigai / Hokkigai-Muschel / *surf clam*

8.00

Tako / Oktopus / *octopus*

7.50

Ama Ebi / Süßschmeckende Krevette / *sweet prawn*

7.50

Tarabi Kani / Schneekrabbe / *snow crab*

14.50

Unagi / gegrillter Aal / *grilled eel*

9.00

Hotate / Jakobsmuschel / *scallop*

9.50

Hamachi / Gelbschwanzmakrele / *Hamachi*

10.50

Salmon Toro Yaki / kurzgebratener Lachsbauch / *Salmon Belly*

10.50

Tamago / Japanisches Omelett / *Japanese omelet*

6.50

### Sankan Nigiri

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

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

21.50

### 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)*

22.50

## 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 / *cucumber* 🌿

6.00

**Avocado** / *avocado* 🌿

7.00

**Maguro** / Thunfisch / *tuna*

8.50

**Sake** / Lachs / *salmon*

9.00

**Kani** / Krabben-Stick / *crab stick*

7.00

**Tarabi Kani** / Schneekrabbe / *snow crab*

14.50

**Tamago** / japanisches Omelett / *japanese omelet*

6.00

軍艦巻き寿司

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

(2 Stücke / *2 pieces*)

**Ikura** 🐟 🌿

Lachsrogen

*Salmon roe*

12.50

**Tobikko** 🐟 🌿

Rogen vom Fliegenfisch

*Flying fish roe*

8.00

**Ko Hotate** 🐟 🌿

Rogen vom Fliegenfisch und Jakosmuschel

*Flying fish roe and scallop*

13.50

**Crazy Shrimps** 🌿

Süssschmeckende Krevetten, Rogen vom Fliegenfisch und japanische Mayonnaise

*Sweet shrimps, flying fish roe and japanese mayonnaise*

10.50

**Crazy Crab** 🌿

Krabben-Stick, Rogen vom Fliegenfisch und japanische Mayonnaise

*Crab stick, flying fish roe and japanese mayonnaise*

10.50

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

**Special Futomaki** 🐟 🌿

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

*Grilled eel, flying fish roe, avocado, mango,*

*cucumber and Teriyaki-sauce*

17.50

**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*

17.50

**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*

17.50

**Four Season roll** 🌿

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

*Tuna, Hamachi, salmon, grilled eel,*

*avocado and black sesame seeds*

23.50

**Crazy Shrimp Uramaki** 🌿

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

*Shrimps, flying fish roe, crab stick,*

*cucumber and japanese mayonnaise*

17.50

**Alaska**

Lachs, Frischkäse, Avocado und Krabbenstick

*Salmon, cream cheese, avocado and crab stick*

16.50

### California

Königskrabbe, Avocado, Gurke, Mayonnaise und Rogen vom Fliegenfisch  
*King crab, avocado, cucumber, mayonnaise and Tobiko*  
18.50

### Tempura Roll

Riesenkrevetten in Tempura Teig, Avocado, Tobiko, scharfe Mayonnaise und Tempura Flakes  
*Tiger prawns tempura, avocado, Tobiko, spicy mayonnaise and batter flakes*  
18.50

### Rainbow Roll

Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzmakrele, Avocado und japanische Mayonnaise  
*Tuna, salmon, Hamachi, avocado and japanese mayonnaise*  
23.50

### Crispy Tuna

Thunfisch, Avocado, Gurke und knusprige Teigflocken  
*Tuna, avocado, cucumber and batter flakes*  
15.50

### Crispy Salmon

Lachs, Avocado, Gurke und knusprige Teigflocken  
*Salmon, avocado, cucumber and batter flakes*  
13.50

### 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*  
15.00

### Vulcano

Gegrillter Aal, Gurke, Sesam, knusprige Teigflocken und Teriyaki-Sauce  
*Grilled eel, cucumber, sesame seeds, batter flakes and Teriyaki-sauce*  
14.50

### Spicy Tuna

Thunfisch, Schnittlauch, Chilisauce und japanische Mayonnaise  
*Tuna, chives, chili sauce and japanese mayonnaise*  
15.50

### California Temaki

Krabben-Stick, Rogen vom Fliegenfisch, Avocado, Gurke und japanische Mayonnaise  
*Crab stick, flying fish roe, avocado, cucumber and japanese mayonnaise*  
14.50

### 天婦羅

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

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

### Yasai

Süßkartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Pilze und Karotten  
*Sweet potatoes, onions, bell pepper, eggplants, mushrooms and carrots*  
21.50

### Moriawase

Krevetten, Fisch des Tages und Gemüse  
*Prawns, fish of the day and vegetables*  
29.50

### Ebi

Krevetten  
*Prawns*  
33.00

### Tori Karaage

Frittiertes Pouletschenkel und Shiso-Blatt  
*Fried chicken leg and Shiso leaf*  
24.50

### 麺のスープ -ウドン-そば切り

**Nudeltopf Ramen, Udon**   
*Noodle pot Ramen, Udon*

### 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

### Niku Ramen

Ramen-Nudeln in Ramen-Brühe mit Rindfleisch, Bambussprosse, Mais, Bohnensprossen, Wakame und Fischkuchen  
*Ramen noodles with beef, bamboo sprouts, corn, bean sprouts, Wakame and fish cake*  
28.00

### Tori yaki Ramen

Ramen-Nudeln in Ramen-Brühe mit gegrilltem Poulet, Bambussprossen, Mais, Bohnensprossen, Wakame und Fischkuchen  
*Ramen noodles with grilled chicken, bamboo sprouts, corn, bean sprouts, Wakame and fish cake*  
25.50

### Cashumen

Ramen-Nudeln in Ramen-Brühe mit geschmortem Schweinefleisch, Bambussprossen, Mais, Bohnensprossen, Wakame und Fischkuchen  
*Ramen noodles with braised pork, bamboo sprouts, corn, bean sprouts, Wakame and fish cake*  
26.50

### 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*

19.00

### Tempura Udon

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

*Udon noodles in soy-broth with Tempura prawns, Wakame, spring onions and japanese fish cake*

22.50

## 主菜

### Hauptgerichte

*Main courses*

### Teriyaki (mit exotischer Teriyaki-Sauce)



*Teriyaki (with tropical teriyaki-sauce)*

#### Gyu Niku Teriyaki

Teriyaki Entrecôte (180 gr.)

*Teriyaki beef sirloin (180 gr.)*

39.50

#### Tori Niku Teriyaki

Teriyaki Pouletschenkel

*Teriyaki chicken leg*

29.50

#### Sake Teriyaki

Teriyaki Lachsfilet

*Teriyaki salmon fillet*

33.50

#### Seafood Teriyaki

Teriyaki Riesenkrevetten, Lachs, Hamachi und Jakobsmuscheln

*Teriyaki tiger prawns, salmon, Hamachi and scallops*

48.00

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 Schneekrabbe

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

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

48.00

### 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

52.00

### SAKURA

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

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

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

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

68.00

### KURA

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

**Nigiri:** 2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x Schneekrabbe 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 snow crab, 2x grilled eel

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

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

108.00

## 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 Tempurateig fritierte Krevetten, Fisch des Tages, Gemüse und Soja-Sauce

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

\*\*\*\*\*

### Yuzu Cheesecake

Käsekuchen mit japanischer Zitrusfrucht

*Cheesecake flavored with japanese citrus fruit*

59.00 pro Person / *per person*

## Japanese Introduction Bento

zum Kennenlernen...

*to win impressions...*

### Bento

Miso-Suppe, Wakame Salat, Sashimi Lachs, Hamachi, Tuna Maki Avocado, Tempura, Krevetten und Gemüse, Poulet Teryaki mit Reis

*Miso soup, Wakame salad, Sashimi salmon, Hamachi, tuna Maki, avocado, Tempura prawns and vegetables, chicken Teryaki with rice*

48.00

## デザート

### Desserts

### Desserts

#### Yuzu Cheesecake

Käsekuchen mit japanischer Zitrusfrucht

*Cheesecake flavored with japanese citrus fruit*

10.00

#### Mochi Ice cream

Mango, Schokolade-Kokosnuss, Grüntee, Litschi oder Heidelbeer

*Mango, chocolate-coconut, green tea, lychee or blueberry*

4.50 pro Stück / *per piece*

#### Hausgemachte japanische Glace

Grüntee oder schwarzes Sesam Glace

*Homemade japanese ice cream*

*Green tea or black sesame ice cream*

4.50 pro Kugel / *per piece*

## お酒

### KURA Getränke

#### KURA Beverage

**Takara Plum – Plum Wine** 10% 4 cl 6.50

Umeshu ist ein Likör aus den Früchten des japanischen Aprikosenbaums.

Dank seines herrlich fruchtigen Geschmacks, wird er rund um den Globus geschätzt und genossen. Häufig wird er auch als Pflaumenwein bezeichnet.

*Umeshu is a liqueur from the Japanese apricot tree.*

*Thanks to its delicious fruity taste, it is appreciated and enjoyed all over the world. It is also called plum wine.*

**Sake warm oder kalt** 15% 10 cl 8.50  
*Sake hot or cold*

**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 Sierra Cold Junmai Ginjo** 12% 30 cl 28.00

Dieser Sake wird mit der Hilfe von Spezialhefe gebraut. Dadurch entstehen reichhaltige und üppige Aromen.

*This sake is brewed with the help of special yeast. It creates rich and exuberant flavors.*

**Sparkling Sake Mio Dry Junmai** 5.2% 30 cl 23.00

Trockener, prickelnder Sake mit Birnen- und Traubenaroma.

*Dry and tingling sake with pear and grape flavours.*

**Sake Nigori Junmai (Nigori Junmai)** 10.5% 24 cl 25.00

Sake mit geringem Alkoholgehalt. Mild und seidig im Gaumen, mit einem robusten Körper. Hierbei handelt es sich um einen NIGORI-Sake, was wortwörtlich so viel bedeutet wie „trüb“, also um eine ungefilterte Sake-Art.

*Sake with low alcohol content. Mild and silky, with a robust body. This is a NIGORI sake, which literally means "cloudy", an unfiltered sake-type.*

**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.*

## 麦酒

### Bier

#### Beer

Asahi 33 cl 6.00

Kirin Ichiban 33 cl 6.00

## 水

### Mineralwasser

#### Water

Passugger 50cl 5.70

100cl 9.00

Allegra 50cl 5.70

100cl 9.00

## お茶

### Tee und Kräutertee

#### Teas and herbal teas

Portion / Portion

Darjeeling / Darjeeling 7.50

Earl Grey / Earl Grey 7.50

Pfefferminze / peppermint 7.50

Lindenblüten / linden-blossom 7.50

Waldbeer / forest berry 7.50

Kamille / chamomile 7.50

Verveine / verbena 7.50

Rooibos Vanilla / Rooibos vanilla 7.50

Jasmin / Jasmine 7.50

Grüntee Japan Sencha / Green tea Japan Sencha 7.50

Ingwer-Zitrone / Ginger-lemon 7.50

## Whisky

### Nikka From The Barrel Single Malt Whisky 51.4%

2cl 7.50

4cl 15.00

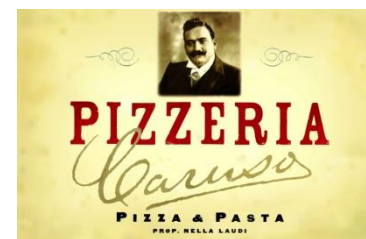
Die japanische Destillerie Nikka befindet sich auf der Nordinsel Nippons unmittelbar an der Ishikari Bucht. Für den Blended Whisky "Nikka from the Barrel" wurden diverse Single Malt und Grain Whiskys verwendet, die nach der Zusammenführung noch drei bis sechs Monate lang in gebrauchten Fässern ruhten. Der charakterstarke Whisky legt Aromen von Nelken, Zimt, Orangen, Himbeeren und Walnüssen an den Tag.

*The Japanese distillery Nikka is located on the North Island of Nippon, directly on the Ishikari Bay. For the blended whiskey "Nikka from the Barrel" various single malt and grain whiskeys were used. The whisky rested for three to six months in used barrels. The distinctive whiskey has aromas of cloves, cinnamon, oranges, raspberries and walnuts.*

## Herkunft Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte:

*Origin meat, fish and seafood:*

Rindsfilet: <i>Beef filet:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet: <i>Chicken:</i>	Schweiz/Ungarn <i>Switzerland/Hungary</i>
Schweinefleisch: <i>Pork:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Lachs: <i>Salmon:</i>	Schottland <i>Scotland</i>
Aal: <i>Eel:</i>	China <i>China</i>
Thunfisch: <i>Tuna:</i>	Spanien/Kroatien <i>Spain/Croatia</i>
Kingfisch: <i>Kingfish:</i>	Pazifik/Australien (Zucht) <i>Pacific/Australia (farmed)</i>
Krevetten: <i>Prawns:</i>	Thailand/Vietnam <i>Thailand/Vietnam</i>
Vongole: <i>Vongole:</i>	Italien <i>Italy</i>
Meeresfrüchte: <i>Seafood:</i>	Thailand/Vietnam <i>Thailand/Vietnam</i>
Oktopus: <i>Octopus:</i>	Mittelmeer <i>Mediterranean Sea</i>
Lachsrogen (Ikura): <i>Salmon Roe (Ikura):</i>	USA <i>USA</i>
Schneekrabbe: <i>Snow crab:</i>	China <i>China</i>
Surimi (Krabbenfleischimitat): <i>Surimi (Artificial Crabmeat):</i>	Thailand <i>Thailand</i>
Fliegenfischrogen (Tobiko): <i>Flying fish roe (Tobiko):</i>	Korea/Taiwan <i>Korea/Taiwan</i>
Jakobsmuscheln <i>Scallops</i>	USA <i>USA</i>



Glutenfrei  
*Gluten free*



Lactosefrei  
*Lactose free*



vegetarisch  
*vegetarian*



vegan  
*vegan*



kann Nüsse enthalten  
*may contain traces of nuts*

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