

# 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

### Tuna Tataki

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

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

24.50

### 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*

19.50

### Crispy Salmon Salad

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

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

22.50

### Hiyashi Wakame Salad

Marinierter Seegrass-Salat mit Tobiko und Sesam

*Marinated seaweed salad with Tobiko and sesame*

14.50

### Takoyaki

Gebratene Oktopusbällchen

*Fried octopus dumplings*

14.50

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

### Salmon Miso Soup

Japanische Sojabohnensuppe mit Lachs, Tofu, Karotten und Zucchini

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

12.50

### 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*)

<b>Maguro</b> / Thunfisch / tuna	22.00
<b>Sake</b> / Lachs / salmon	17.00
<b>Hokkigai</b> / Hokkigai-Muschel / surf calm	17.00
<b>Tako</b> / Oktopus / octopus	17.00
<b>Unagi</b> / gegrillter Aal / <i>grilled eel</i>	22.50
<b>Tarabi Kani</b> / Schneekrabbe / <i>snow crab</i>	26.50
<b>Hotate</b> / Jakobsmuschel / <i>scallop</i>	19.50
<b>Hamachi</b> / Gelbschwanzmakrele / <i>yellowtail</i>	20.50



#### Sankan Sashimi

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

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

40.00

## 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* 11.50

**Hokkigai** / Hokkigai-Muschel / *surf calm* 8.50

**Tako** / Oktopus / *octopus* 9.50

**Tarabi Kani** / Schneekrabbe / *snow crab* 14.50

**Unagi** / gegrillter Aal / *grilled eel* 13.50

**Hamachi** / Gelbschwanzmakrele / *Hamachi* 10.50

## Sankan Nigiri

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

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

26.50

## 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*  7.00

**Avocado** / avocado  8.50

**Maguro** / Thunfisch / *tuna* 9.50

**Sake** / Lachs / *salmon* 10.00

**Kani** / Krabben-Stick / *crab stick* 8.00

**Tarabi Kani** / Schneekrabbe / *snow crab* 14.50

## 軍艦巻き寿司

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

(2 Stücke / 2 pieces)

**Ikura**  

Lachsrogen

*Salmon roe*

16.00

**Tobiko**  

Rogen vom Fliegenfisch

*Flying fish roe*

8.00

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*  
14.50

**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*  
19.50

**Philadelphia Roll** 

Lachs, Avocado und Philadelphia-Frischkäse  
*Salmon, avocado and Philadelphia cream cheese*  
19.50

**Spicy Salmon Uramaki**  

Lachs, Krabben-Stick, Schnittlauch und Chilisauce  
*Salmon, crab stick, chives and chili sauce*  
19.50

**California**

Schneekrabbe, Avocado, Gurke, Mayonnaise  
und Rogen vom Fliegenfisch  
*Snow crab, avocado, cucumber, mayonnaise and Tobiko*  
21.50

**Tempura Roll**

Riesenkrevetten in Tempura Teig, Avocado, Tobiko,  
scharfe Mayonnaise und Tempura-Flakes  
*Tiger prawns tempura, avocado, Tobiko, spicy mayonnaise*  
*and batter flakes*  
21.50

**Crispy Tuna**

Thunfisch, Avocado, Gurke und knusprige Teigflocken  
*Tuna, avocado, cucumber and batter flakes*  
17.50

**Crispy Salmon**

Lachs, Avocado, Gurke und knusprige Teigflocken  
*Salmon, avocado, cucumber and batter flakes*  
16.50

倉海泉

## Kura Kaisen


### Poke Bowl

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Gurke, Avocado, Tobiko,  
Wakame und Ponzu-Sesame-Sauce  
mit Miso Suppe serviert

*Salmon, tuna, Hamachi, cucumber, avocado, tobiko, wakame and  
ponzu sesame sauce*

*Served with Miso soup*

31.50

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*

24.50

### Moriawase

Krevetten, Fisch des Tages und Gemüse

*Prawns, fish of the day and vegetables*

33.50

### Ebi

Krevetten

*Prawns*

35.00

### Tori Karaage

Frittierte Pouletschenkel und Shiso-Blatt

*Fried chicken leg and Shiso leaf*

25.50

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*

21.50

### 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*

29.50

### 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*

19.50

### 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*

25.50

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)*

44.50

#### Sake Teriyaki

Teriyaki Lachsfilet

*Teriyaki salmon fillet*

35.50

#### Tori Niku Teriyaki

Teriyaki Pouletschenkel

*Teriyaki chicken leg*

30.50

Alle Gerichte werden mit gedämpftem Reis serviert.

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

## KURA Platten zum Teilen

### *KURA Sharing Platters*

#### 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*  
58.00

#### 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*

112.00

## Deluxe Degustations-Menü (ab 2 Personen)

### *Deluxe Tasting-Menu (minimum 2 persons)*

#### Sashimi Salad

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Tobiko und Wasabi-Dressing  
*Salmon, tuna, hamachi, tobiko and Wasabi-dressing*

#### Chawan Mushi stream egg custard

Garnele, Weissfisch, Pilze, Surimi  
*Shrimp, white fish, mushroom, surimi*

#### Aburi Sushi

Lachsrolle, Thunfisch, Aal, Tigergarnele  
*Salmon roll, tuna, eel, tiger prawn*

#### Yakitori

Pouletspiesse & Gemüse gegrillt  
*Chicken skewers & vegetable grilled*

#### Agedashi Tofu

Knusprig frittiert, Ingwer, Frühlingszwiebeln mit Umami-Sauce  
*Crispy deep-fried, ginger, spring onion with Umami sauce*

#### Green tea ice cream

Hausgemachtes japanisches Grüntee-Eis  
*Homemade japanese green tea ice cream*

82.00 pro Person / *per person*



## **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 soybean 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*

68.00 pro Person / *per person*

デザート

## **Desserts**

*Sweets*

### **Yuzu Cheesecake**

Käsekuchen mit japanischer Zitrusfrucht

*Cheesecake flavored with Japanese citrus fruit*

12.00

### **Mochi Ice cream**

Mango oder Grüntee

*Mango or green tea*

5.50 pro Stück / *per piece*

### **Hausgemachte japanische Glace**

Grüntee Glace

*Homemade Japanese green tea*

*ice cream*

5.50 pro Kugel /*per piece*

## お酒

### KURA Getränke

#### KURA Beverage

**Takara Plum – Plum Wine** 10% 4 cl 7.00

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 9.00

***Sake hot or cold***

**Sake Sho Chiku Bai** 15% 72 cl 52.00

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 Tokubetsu Junmai** 14.5% 18 cl 22.50

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.*

**Sparkling Sake «MIO DRY» Junmai** 5% 30 cl 27.00

Dieser Sake ist natürlich prickelnd. Mit seinem milden und weichen, köstlich-fruchtigen Geschmack eignet sich der MIO ideal zum, Aperitif oder zum Dessert.

Trockener, prickelnder Sake mit Birnen- und Traubenaroma.

*This sake is naturally sparkling. With mild and soft, delicious fruity flavor is the MIO ideal for, aperitif or dessert. Dry sparkling sake with pear and grape aroma.*

**Sake Wandering Poet (Junmai Ginjo)** 15.2% 30 cl 62.00

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	6.30
Kirin Ichiban	33 cl	6.30

## 水

### Mineralwasser

#### Water

Passugger	47cl	5.80
	77cl	8.60
Allegra	50cl	5.80
	77cl	8.60

## お茶

### Tee und Kräutertee

#### Teas and herbal teas

	Portion
	<i>Portion</i>
Darjeeling / <i>Darjeeling</i>	8.50
Earl Grey / <i>Earl Grey</i>	8.50
Pfefferminze / <i>peppermint</i>	8.50
Lindenblüten / <i>linden-blossom</i>	8.50
Waldbeer / <i>wild berries</i>	8.50
Kamille / <i>chamomile</i>	8.50
Verveine / <i>verbena</i>	8.50
Rooibos Vanilla / <i>Rooibos vanilla</i>	8.50
Jasmin / <i>Jasmine</i>	8.50
Grüntee Japan Sencha / <i>Green tea Japan Sencha</i>	8.50
Ingwer-Zitrone / <i>Ginger-lemon</i>	9.00

## Herkunft Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte:

*Origin meat, fish and seafood:*

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

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

*Our service staff will be happy to inform you about additives, allergens & food intolerance.*



Glutenfrei  
*Gluten free*



Lactosefrei  
*Lactose free*



vegetarisch  
*vegetarian*



vegan  
*vegan*



kann Nüsse enthalten  
*may contain nuts*