

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-Trauzeremonie.

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
25.50

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*
21.50

Crispy Salmon Salad



Lachs mit knusprigen Teigflocken, Salat, japanische Mayonnaise
und Soja-Dressing
*Salmon with batter flakes, lettuce, japanese mayonnaise
and soy-dressing*
24.50

Hiyashi Wakame Salad



Marinierter See gras-Salat mit Tobiko und Sesam
Marinated seaweed salad with Tobiko and sesame
15.50

Takoyaki

Gebratene Oktopusbällchen
Fried octopus dumplings
16.50

Ebi Shumai Dim Sum

Gedämpfte Garnelen Taschen
Steamed shrimp dumplings
18.50

汁物

Suppen

Soups

Miso Soup



Japanische Sojabohnensuppe mit Algen, Tofu
und Frühlingszwiebeln

Japanese soy bean soup with Wakame, tofu and spring onions

10.00

Salmon Miso Soup



Japanische Sojabohnensuppe mit Lachs, Tofu, Karotten
und Zucchini

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

14.50

Suimono Soup



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

*Traditional clear japanese soup with prawns, Wakame,
carrots and spring onions*

15.50

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

22.00

Sake / Lachs / salmon

17.00

Tako / Oktopus / octopus

17.00

Unagi / gegrillter Aal / grilled eel

22.50

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)

42.00

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>	13.50
Sake / Lachs / <i>salmon</i>	12.50
Tako / Oktopus / <i>octopus</i>	10.50
Unagi / gegrillter Aal / <i>grilled eel</i>	15.50
Hamachi / Gelbschwanzmakrele / <i>Hamachi</i>	11.50
Ebi / Krevetten / <i>Shrimp</i>	11.50

Sankan Nigiri

Thunfisch (2 Stücke), Lachs (2 Stücke) und
Gelbschwanzmakrele (2 Stücke)
Tuna (2 pieces), salmon (2 pieces) and Hamachi (2 pieces)
31.50

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>	7.50
Avocado / avocado 	9.50
Maguro / Thunfisch / <i>tuna</i> 	12.50
Sake / Lachs / <i>salmon</i>	11.00
Kani / Krabben-Stick / <i>crab stick</i>	8.50

軍艦巻き寿司

Gunkan maki (Schiffchen-Sushi / *battle ship sushi*)
(2 Stücke / 2 pieces)

Ikura 
Lachsrogen
Salmon roe
17.50

Tobiko 
Rogen vom Fliegenfisch
Flying fish roe
9.00

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
15.50

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*
20.50

Philadelphia Roll



Lachs, Avocado und Philadelphia-Frischkäse
Salmon, avocado and Philadelphia cream cheese
22.50

Spicy Salmon Uramaki



Lachs, Krabben-Stick, Schnittlauch und Chilisauce
Salmon, crab stick, chives and chili sauce
21.50

California

Krabben-Stick, Avocado, Gurke, Mayonnaise
und Rogen vom Fliegenfisch
Crab stick, avocado, cucumber, mayonnaise and Tobiko
22.50

Tempura Roll

Riesenkrevetten in Tempura Teig, Avocado, Tobiko,
scharfe Mayonnaise und Tempura-Flakes
*Tiger prawns tempura, avocado, Tobiko, spicy mayonnaise
and batter flakes*
23.50

Crispy Tuna

Thunfisch, Avocado, Gurke und knusprige Teigflocken
Tuna, avocado, cucumber and batter flakes
19.50

Crispy Salmon

Lachs, Avocado, Gurke und knusprige Teigflocken
Salmon, avocado, cucumber and batter flakes
18.50

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

34.50

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

25.00

Moriawase

Krevetten, Fisch des Tages und Gemüse

Prawns, fish of the day and vegetables

34.50

Ebi

Krevetten

Prawns

36.00

麺のスープ-うどん-そば切り

Nudeltopf Ramen, Udon



Noodle pot Ramen, Udon

Miso Ramen

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

Ramen noodles in Miso-broth with bamboo sprouts, spring onions and Wakame

22.50

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

30.50

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

20.50

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

26.50

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)

46.50

Sake Teriyaki

Teriyaki Lachsfilet

Teriyaki salmon fillet

36.50

Tori Niku Teriyaki

Teriyaki Pouletschenkel

Teriyaki chicken leg

31.50

Alle Gerichte werden mit gedämpftem Reis serviert.

All main courses will be served with steamed rice.

KURA Platten zum Teilen

KURA Sharing Platters

HITORI

Sashimi: 2x Thunfisch, 2x Jakobsmuschel, 2x Lachs
Uramaki: 6x California Roll
Nigiri: 1x Thunfisch, 1x Lachs, 2x Makrele, 1x Garnele, 1x Aal

Hosomaki: 2x tuna, 2x scallop, 2x salmon
Uramaki: 6x California roll
Nigiri: 1x tuna, 1x salmon, 2x hamachi, 1x ebi, 1x grilled eel
59.00

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
75.00

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

158.00

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 steam egg custard

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

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

98.00 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

82.00 pro Person / *per person*

デザート

Desserts

Sweets

Yuzu Cheesecake

Käsekuchen mit japanischer Zitrusfrucht
Cheesecake flavored with Japanese citrus fruit
13.00

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*
6.00 pro Kugel /*per piece*

お酒

KURA Getränke

KURA Beverage

Takara Plum – Plum Wine 10% 4 cl 8.50

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 9.50

Sake hot or cold

Sake Sho Chiku Bai 15% 72 cl 57.00

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 25.00

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.

Sparkling Sake «MIO DRY» Junmai 5% 30 cl 30.00

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 68.00

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