

Japanischer Mittagstisch

Ohne Geschmackverstärker

Im SMUK Feldbergstrasse 121



jkkikaku oder www.jkkikaku.com

Anmeldung empfohlen!

Wenn Sie keine Antwort erhalten, rufen Sie bitte an 079 536 7494

Nur mit Bargeld oder TWINT 079 536 7494 bitte!

Onigiri CHF 3 Miso Suppe oder Nachtisch CHF 3-5

Glutenfrei möglich. Bitte melden Sie sich mindestens 1 Tag im Voraus 😊

Zur Lieferung kann man selber organisieren mit Gabriela Bertin Tel 078 899 1033



Okonomiyaki お好み焼き CHF 15

Gemüse Pfannkuchen mit
entweder Tintenfisch oder Speck oder Tofu

Eier, Kabis, Speck aus der Schweiz, Tintenfisch, Tofu, Mehl, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Sojasauce, Orangensaft, Ketchup, Essig, Algen Worcestersauce, Mirin, Mayo



Sushiburritos CHF15 **Vegan**

Reis, Norialgen, Essig, Zucker, geräucherter Lachs oder Tofu, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam, Karotten, Grünes Gemüse



5. Mai Der Kindertag in Japan

3 Onigiri, Miso Suppe und Nachtisch CHF20 **Vegan**

3 Onigiri mit gekochtem Rettich, gekochtem Lotuswurzel, eingelegter Brauner Senf (nicht Scharf!)

Mirin, der Dampfluchen mit roter Sohnennote zum Nachtisch



Shougayaki 生姜焼き CHF 25

Gebratenes Schweinefleisch oder Tofu mit Ingwersauce über Reis

Schweinefleisch aus der Schweiz oder Tofu, Tapiokamehl, Gurke, Kabis, saisonales Gemüse, Ingwer, Sojasauce, Sake, Mirin, Zucker