



Menü



**Hoso-Maki** (細巻き, dt. „dünne Rolle“) sind dünne, aus einem halben Nori-Blatt hergestellte Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Die fertige Rolle wird in sechs gleich große Stücke geschnitten. Üblicherweise wird für die Füllung nur eine Zutat verwendet.

**Futo-Maki** (太巻き, dt. „dicke Rolle“) sind dicke, aus einem ganzen Nori-Blatt hergestellte Reisrollen, die mit einer Kombination aus verschiedenen Zutaten gefüllt werden. Oft werden dafür Fisch, Gemüse und Pilze verwendet. Die fertige Rolle wird in sechs gleich große Stücke geschnitten.

**Ura-Maki** (裏巻き, dt. „von innen gerollt“), auch California Roll genannt, sind Hoso- oder Futo-Maki, bei denen der Reis außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen, Schnittlauch oder kleinen, farbigen Fischeiern verziert wird. Ura-Maki gehören nicht zu den traditionellen Maki und haben ihren Ursprung vermutlich unter japanischstämmigen Amerikanern an der Pazifikküste der USA.

Zutaten

**Sushi-Reis** (Kome, auch Ketan oder Nikishi) ist ein spezieller rundkörniger Reis aus Japan mit sehr gutem Klebeverhalten. Die Zubereitung des Reises ist die hohe Kunst des Sushi, weshalb bei der Ausbildung zum Sushi-Koch ein großer Teil der Zeit darauf verwendet wird.

**Sashimi** (刺身) wird in vielen Sushi-Kochbüchern erwähnt, ist aber kein Sushi, da es ohne Reis angerichtet wird. Sashimi besteht nur aus ästhetisch zubereitetem Fisch und Meeresfrüchten.

# DRINKS MENU

## APERITIFS

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda Fruchtig & erfrischend	<b>Fr. 11</b>
<b>Lillet Spritz (Blanc / Rosé)</b> Lillet, Prosecco, Soda – Floral & leicht	<b>Fr. 12</b>
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco	<b>Fr. 12</b>
<b>Campari Soda</b> Campari mit Soda auf Eis – Bitter & klassisch	<b>Fr. 8</b>
<b>Mimosa</b> Prosecco & Orangensaft	<b>Fr. 10</b>
<b>White Wine Spritzer</b> Weisswein & Soda – Leicht & erfrischend	<b>Fr. 8</b>

## SIGNATURE SAKE COCKTAILS

**Hausgemachte Sake-Kreationen passend zu Sushi**

<b>Yuzu Sakura</b> Sake, Yuzu, Zitronensaft, Sakura-Sirup Floral & frisch	<b>Fr. 18</b>
<b>Sake Blossom</b> Sake, Holunder, Tonic, Limettenzeste Elegant & herb	<b>Fr. 17</b>
<b>Matcha Sake Sour</b> Sake, Matcha, Zitrone, Zucker Umami & erfrischend	<b>Fr. 18</b>
<b>Yuzu Fizz</b> Sake, Yuzu, Soda Zitrus & Spritz	<b>Fr. 17</b>

## BIER

<b>Leo Lager</b> Thailand   5.0% Alc   3.3 dl	<b>Fr. 6.9</b>
<b>Singha Lager</b> Thailand   5.0% Alc   3.3 dl	<b>Fr. 6.9</b>
<b>Tsingtao</b> China   4.7% Alc   3.3 dl	<b>Fr. 6.9</b>
<b>Asahi Super Dry</b> Japan   5.0% Alc   3.3 dl	<b>Fr. 6.9</b>
<b>Corona Extra</b> Mexico   4.5% Alc   3.3 dl	<b>Fr. 6.5</b>
<b>Heineken</b> Niederlande   5.0% Alc   2.5 dl	<b>Fr. 4.9</b>
<b>Schützengarten Fassbier</b> 3.3 dl	<b>Fr. 5.2</b>
<b>Schützengarten Fassbier</b> 5 dl	<b>Fr. 6.5</b>

## KLASSISCHE COCKTAILS

<b>Pornstar Martini</b>	<b>Fr. 19</b>
<b>Espresso Martini</b>	<b>Fr. 17</b>
<b>Margarita</b>	<b>Fr. 15</b>
<b>Mojito</b>	<b>Fr. 15</b>
<b>Piña Colada</b>	<b>Fr. 17</b>
<b>Daiquiri</b>	<b>Fr. 15</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>Fr. 14</b>
<b>Negroni</b>	<b>Fr. 15</b>

## WEISS

### Weingut Pfaffl

Wien, 1, Gemischter Satz, 1 dl | 7.5 dl  
Herkunt: Österreich

**Fr. 8 | 54**

### Weingut Domäne Wachau

Grüner Veltliner, 1 dl | 7.5 dl  
Herkunt: Österreich

**Fr. 8 | 54**

### Weingut Paulinshof

Vom Roten Schiefer, Riesling , 1 dl | 7.5 dl  
Herkunft: Deutschland

**Fr. 8 | 54**

### Weingut Marques de Riscal

Sauvignon Blanc, 1 dl | 7.5 dl  
Herkunft : Spanien

**Fr. 7 | 47**

## ROT

### Weingut Bodegas Manzanos

Finca Manzanos Crianza, 1 dl | 7.5 dl  
Herkunft: Spanien

**Fr. 8 | 54**

### Weingut Zonin

Ripasso Valpolicella, 1 dl | 7.5 dl  
Herkunft: Italien

**Fr. 7.5 | 49**

## ROSE

### Weingut Château L'Ermitage

Domaine Castillon Dune Gris de Gris Rose  
Herkunft : Frankreich

**Fr. 7.5 | 49**

## CHAMPAGNER & CO

### Prosecco DOC Treviso Extradry

Weingut Montelliana, 1 dl | 7.5 dl  
Italien

**Fr. 7.5 | 49**

### Schlumberger Bio Grüner Veltliner Brut Sekt

Österreich, 1 dl | 7.5 dl

**Fr. 7.5 | 49**

### Borgoluce Rosariflesso Extra Brut Rosé

Italien, 1 dl | 7.5 dl

**Fr. 8 | 55**

### DEUTZ Brut Classic Champagner

Weingut Deutz, 1 dl | 7.5 dl

**Fr. 12 | 84**

### Dom Perignon Champagner 2012

Weinngut Moët & Chandon, 7.5 dl

**Fr. 270**

# SPIRITUOSEN

## VODKA

Wyborowa 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Zubrowka Weiss 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Absolut Vodka 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Stolichnaya 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Vesta Coffee Vodka 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Belvedere 4 dl	<b>Fr. 12</b>

## GIN

Gin & Tonic Klassisch mit Wahl aus Premium-Gins & Schweppes Tonic	<b>Fr. 16</b>
Gin Mare 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Tanqueray London 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Bombay Sapphire 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Hendrick's Gin 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Malfy Rosa 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Malfy Arancia 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Roku Gin 4 dl	<b>Fr. 12</b>

Schweppes Tonic **+ Fr. 4**  
Soft Getränk **+ Fr. 4**

## TEQUILA

Sierra Reposado 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Sierra Silver Tequila 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Patron Anejo 4 dl	<b>Fr. 16</b>

## WHISKEY & CO

Glendfiddich 12y 4 dl	<b>Fr. 14</b>
Glenlivet Founder's Reserve 4 dl	<b>Fr. 14</b>
Jameson 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Ballantine's Finest 4 dl	<b>Fr. 11</b>
Kavalan Sherry Oak 4 dl	<b>Fr. 15</b>
Hennessy Very Special Cognac 4 dl	<b>Fr. 15</b>

## RUM

Bacardi 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Havana Club Anejo 3 Anos 4 dl	<b>Fr. 9</b>
Havana Club Especial 4 dl	<b>Fr. 10</b>
Santos Dumont XO Elixir 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Santos Dumont XO 4 dl	<b>Fr. 15</b>
Don Papa 4 dl	<b>Fr. 12</b>
Diplomatico Reserva Exclusiva 4 dl	<b>Fr. 14</b>

## DIVERS

Malibu Coconut Liqueur 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Averna 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Baileys Irish Cream 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Amalfi Limoncello 4 dl	<b>Fr. 8</b>
Hakutsuru Sake 4 dl	<b>Fr. 8</b>

## WASSER

Eptinger Mineral 10 dl	<b>Fr. 9.5</b>
San Pellegrino/Acqua Panna 5 dl	<b>Fr. 6</b>
Glas Hahnenwasser	<b>Fr. 2</b>
Karaffe Hahnenwasser	<b>Fr. 5.5</b>

## KAFFEE & TEE

Espresso	<b>Fr. 4.5</b>
Doppelter Espresso	<b>Fr. 5.5</b>
Café Crème	<b>Fr. 4.9</b>
Cappuccino	<b>Fr. 5.9</b>
Latte Macchiato	<b>Fr. 5.9</b>
Teekanne (Sortenwahl)	<b>Fr. 7.5</b>

## SOFT DRINKS

Coca-Cola / Zero 3.3 dl	<b>Fr. 5.5</b>
Fanta / Sprite 3.3 dl	<b>Fr. 5.5</b>
Nestea Lemon / Peach 3.3 dl	<b>Fr. 5.5</b>
Rivella Red 3.3 dl	<b>Fr. 5.5</b>
Red Bull 3.3 dl	<b>Fr. 6.5</b>
Schweppes 2 dl	<b>Fr. 4</b>
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	

## FRUCHTSÄFTE

Orangensaft 2 dl Frisch & fruchtig	<b>Fr. 5</b>
Ananassaft 2 dl Süß & tropisch	<b>Fr. 5</b>
Passionsfruchtsaft 2 dl Exotisch & leicht säuerlich	<b>Fr. 5</b>



*Gyoza*



*Bao*



*Crunchy Crevetten  
in Tempura*



*Crunchy Calamari  
in Tempura*



*Black Tiger  
Crevetten*

# Leo Bao Buns

Sind gedämpfte Asiatische Brötchen und können mit einer Vielzahl von Füllungen zubereitet werden.

## Crispy Chicken Teriyaki

BAO Brötchen, leicht pikantes crispy Chicken Teriyaki, dazu Salat, frische Gurken, rote Zwiebeln, Koriander und gochujang Mayo

**Fr. 11**

## Crispy Shrimp

BAO Brötchen, Honig - Knoblauch crispy Shrimp, dazu Salat, Marinierte Karotte mit Sesam und Ingwer Geschmack, Koriander, Wasabi Mayo.

**Fr. 11**

## Crispy Salmon

BAO Brötchen, Lachs, dazu Avocado, eingelegte Gurken, Schnittlauch, Koriander, Mango sosse, Wasabi Mayo.

**Fr. 11**

## Crispy Tofu

BAO Brötchen, dazu gebratener Tofu, Haus Dressing, rote Zwiebeln, eingelegte Gurken, Schnittlauch, Chili Mayo.

**Fr. 11**

# Crevetten in Tempura | Kalmar in Tempura

## Crunchy Crevetten in Tempura

5x Crunch Crevette in Tempura  
Home Style Fries mit Spice Mayo  
oder Truffle Mayo oder Sweet Chili

**Fr. 17**

## Crunchy Calamari in Tempura

5x Crunchy Kalmar in Tempura  
Home Style Fries mit Spice Mayo  
oder Truffle Mayo oder Sweet Chili

**Fr. 15**

## 94. Black Tiger Crevetten

1 Stück

**Fr. 5**

## 95. Black Tiger Crevetten

5 Stück

**Fr. 20**

# Vorspeisen

## 85. Gyoza

8 Stück (Teigtaschen VEG)  
Mit Japanische Sweet Soya Dip  
oder Japanische Sesam Dip

**Fr. 12**

## 86. Goma Wakame Salat

Goma Wakame

**Fr. 7**

## 87. Sake Tatar

Lachs Tatar - Wakame - Goma Wakame  
Toasts - Avokado

**Fr. 25**

## 127. Edamame in der Schale mit Meersalz

**Fr. 7**



*Miso*



*Shoyu  
Ramen*



*Tantanmen  
Ramen*

# Ramen

## Shoyu Ramen

Hühnerbrühe, Ramen Nudeln, gebratenes Schweinefleisch (chashu),  
mariniertes Ei (ajitama), Frühlingszwiebel, Blatt nori, narutomaki, Baby Mais Kolben, soja souce.

**Fr. 24**

## Tantanmen Ramen

Hühnerbrühe, Ramen Nudeln, mariniertes Schweinefleisch / Rindfleisch, marinierter bambus (menma),  
pak choi, Frühlingszwiebel, mariniertes Ei (ajitama), Sojasprossen, Nüsse, Sesam, Chilli Öl, Paprikapaste

**Fr. 24**

# Suppen

## 90. Miso Shiro

Wakame – Tofu – Zwiebel – Sesam

**Fr. 8**

## 91. Miso No Sake

Wakame – Lachs – Zwiebel – Sesam

**Fr. 10**

## 92. Osuimono

Meeresfrüchte – Udon – Zwiebel – Erbsen – Sesam Öl – Sesam

**Fr. 12**

## 93. KIMCHI Suppe

Kimchi – Rinds Scheiben – Gebratene Vegetarische Gyoza

**Fr. 12**



*Maguro  
Yaki*



*Sake  
Yaki*



*Aka Ten*



*Unagi  
Yaki*



*Maguro  
Yaki Trüffel*

# Nigiri

2 Stück

3. Sake – Lachs

**Fr. 8**

4. Maguro – Thunfisch

**Fr. 9**

7. Ebi – Crevette

**Fr. 8**

## Nigiri Geflämmt Special

2 Stück

8. Unagi

Gegrillter Aal – Teriyaki – Sesam

**Fr. 10**

9. Sake Yaki

Geflämmter Lachs – Avocado – Teriyaki – Sesam

**Fr. 10**

10. Maguro Yaki

Geflämmter Thunfisch – Spicy Mayo – Tobiko

**Fr. 10**

11. Ika Ten

Kalmar in Tempura – Spicy Mayo – Lauch

**Fr. 10**

12. Maguro Yaki Trüffel

Geflämmter Thunfisch – Trüffel MAYO – Trüffel

**Fr. 12**



*Hosomaki*

# Hosomaki

8 Stück

14. Gurken Maki  
**Fr. 8**

15. Avocado Maki  
**Fr. 8**

16. Rettich Maki  
**Fr. 8**

17. Kürbis Maki  
**Fr. 8**

19. Surimi Maki  
**Fr. 8**

20. Lachs Maki  
**Fr. 9**

21. Thunfisch Maki  
**Fr. 9**

24. CrevettenMaki  
**Fr. 9**

# Futomaki

6 Stück

25. Vegi Futomaki  
Gurke - Avocado - Rettich - Kürbis  
**Fr. 16**

26. Lachs Futomaki  
Lachs - Gurke - Avocado  
**Fr. 17**

28. Thunfisch Futomaki  
Thunfisch - Gurke - eingelegter Rettich - eingelegtes Gemüse - Sesam  
**Fr. 18**

29. Ebi Futomaki  
Crevette - Gurke - Avocado - Sesam - Mayonnaise - Kürbis  
**Fr. 17**



*Futomaki  
Sake*



*Tuna  
sweet & spicy*



*Futomaki  
Maguro*

# Futomaki Special

6 Stück

## 31. Yasai Philadelphia

Frischkäse Philadelphia – Gurke  
Avocado – Kanpyo – Mango

**Fr. 18**

## 33. Lachs Philadelphia

Lachs – Frischkäse Philadelphia – Gurke  
Avocado – Kürbis – Mango

**Fr. 20**

## 34. Thunfisch Philadelphia

Thunfisch – Frischkäse Philadelphia  
Gurke – eingelegtes Gemüse – Sesam

**Fr. 22**

## 35. Thunfisch Taktaki

Geflämmerter Thunfisch Togarashi – Avokado  
Gurke – eingelegter Rettich

**Fr. 22**

## 36. Rainbow

Lachs – Thunfisch – Crevette  
Tobiko – Gurke

**Fr. 22**

## 37. Sweet Lachs

Lachs – Mango – Avokado – eingelegter Kürbis  
Frischkäse Philadelphia – Teriyaki – Sesam

**Fr. 20**

## 38. Lachs Citrus

Lachs Mariniert in Ponzu – Gurke  
eingelegter Rettich

**Fr. 20**

## 39. Lachs Spicy Futo

Lachs – Jalapenos – Mango  
eingelegter Rettich – Gurke

**Fr. 19**

## 40. Lachs Special Futo

Lachs – Gurke – eingelegter Rettich  
Spicy Mayo – Tobiko – Avocado

**Fr. 20**

## 41. Tuna sweet and spicy

Thunfisch – Surimi Sticks – Frischkäse Philadelphia  
eingelegter Kürbis – Gurke – Jalapenos – Teriyaki – Sesam

**Fr. 22**

## 42. Tuna spicy Futo

Thunfisch – eingelegtes Gemüse  
Jalapenos – Gurke eingelegter Rettich  
Sesam – Spicy Mayo – Tobiko

**Fr. 21**

## 43. Lachs Tatar Special

Lachs Tatar – eingelegter Rettich – Avocado

**Fr. 22**

## 44. Tunamusse Special

Tunamusse – spicy Mayo – eingelegter Rettich  
Gurke – Avocado – Lauch

**Fr. 20**



*Ebi  
sweet cream*

# Tempura Yaki Futomaki

6 Stück

## 45. Gemüse Crispy Tempura

Paprika – Karotten – Lauch – Zucchini  
in Tempura Teig

**Fr. 18**

## 46. Futo Sake Yaki

Gegrillter Lachs – Gurke – Kürbis  
Avocado – Teriyaki – Sesam

**Fr. 19**

## 47. Sake Spicy Yaki

Gegrillter Lachs – Gurke – Rettich – Jalapenos  
Frischkäse Philadelphia – Sriracha

**Fr. 19**

## 48. Sake Ten

Lachs in Tempura – Rettich  
Gurke – Spicy Mayo – Lauch

**Fr. 20**

## 49. Ebi Ten

Crevette in Tempura – Rettich – Lauch  
Gurke – Spicy Mayo – Sesam

**Fr. 20**

## 50. Ebi sweet cream

Crevette in Tempura – Avocado – Gurke  
Frischkäse Philadelphia – Teriyaki – Sesam

**Fr. 20**

## 51. Ika Ten

Kalmar in Tempura – Mango – Rettich  
Gurke – Spicy Mayo – Sesam – Lauch

**Fr. 19**

## 52. Unagia Kabayaki

Gegrillter Aal – Gurke – Avocado  
Kürbis – Teriyaki – Sesam

**Fr. 22**

## 53. Futo Ebi Ten Trüffel

Crevette in Tempura – Gurke  
eingelegtes Gemüse – Trüffel Mayo – Sesam

**Fr. 22**



*Uramaki  
Sake*



*Uramaki  
Thunfisch*

# California Rolls – Uramaki

## (Inside – Out – Rolls)

8 Stück

### 54. Vegi Uramaki

Avocado – Gurke  
Kürbis – Rettich – Sesam

**Fr. 18**

### 55. California Uramaki

Surimi sticks – Avocado – Gurke  
Mayonnaise – Sesam

**Fr. 19**

### 56. Sake Uramaki

Lachs – Gurke – Avocado  
Mayonnaise – Sesam

**Fr. 20**

### 57. Ebi Ten Uramaki

Crevette in Tempura – Avocado  
Lauch – Mayonnaise – Sesam – Teriyaki

**Fr. 24**

### 58. Maguro Uramaki

Thunfisch – Gurke  
Spicy Mayo – Rettich – Sesam

**Fr. 22**

### 60. Sake Spicy Uramaki

Lachs – Rettich – eingelegtes Gemüse  
Gurke – Sriracha – Sesam

**Fr. 21**

### 61. Maguro Spicy Uramaki

Thunfisch – eingelegtes Gemüse  
Rettich – Sriracha – Tōbiko – Sesam

**Fr. 23**

### 62. Ebi Uramaki

Crevette – Gurke – eingelegter Kürbis  
Avocado – Mayonnaise – Sesam

**Fr. 22**



*Ebi Ten  
Special*



*Caterpillar*



*Red Dragon*

# California Rolls – Uramaki Special

## (Inside – Out – Rolls)

8 Stück

### 63. Yasai Caterpillar

Avocado in Tempura – Gurke – Rettich  
Mayonnaise – Outside Avocado  
Teriyaki – Sesam

**Fr. 28**

### 64. Citrus Lachs

Crevette in Tempura – Gurke – Avocado  
Mango – Outside Lachs mariniert in Ponzu – Sesam

**Fr. 32**

### 65. Dragon Tempura

Lachs – Avocado – Kampyo – Mayonnaise  
Outside Aal in tempura, Sesam Dip  
Teriyaki – Schnittlauch – Sesam

**Fr. 34**

### 66. Tuna Tataki

Crevette in Tempura – Gurke – Rettich – Fuki Jun Zuke  
Mayonnaise – Outside geflämmt Thunfisch mit Togaraschi  
Gochujang Mayonnaise – Sesam

**Fr. 34**

### 67. Ebi Ten Special

Crevette in Tempura – Gurke – Lauch  
Rettich – Spicy Mayo – Outside Tobiko – Sesam

**Fr. 32**

### 68. Red Dragon Trüffel

Crevette in Tempura – Gurke – Fuki Jin Zuke  
Mayonnaise Truffle – Outside Thunfisch, Trüffel Mayo, Trüffel

**Fr. 36**

### 69. Ebi Cream Uramaki

Crevette in Tempura – Gurke – Avocado  
Outside Sojabohnenflocke  
Frischkäse Philadelphia – Teriyaki – Sesam

**Fr. 34**

### 70. Avocado Sake Yaki

Avocado in Tempura – Gurke  
Avocado – Mayonnaise  
Outside Geflämmt Lachs – Teriyaki – Sesam

**Fr. 32**

### 71. Dragon Rol

Crevette in Tempura – Gurke – Kanpyo  
Avocado – Outside Gegrilter Aal  
Teriyaki – Sesam

**Fr. 35**

### 72. Ebi Caterpillar

Crevette in Tempura – Oshinko – Mango – Gurke  
Mayonnaise – Outside Avocado – Teriyaki – Sesam

**Fr. 32**

### 73. Red Dragon

Crevette in Tempura – Rettich – Mango  
Jalapenos – Gurke – Sriracha  
Outside Thunfisch – Tobiko – Sesam

**Fr. 35**

### 74. Ebi Ten Rainbow

Crevette in Tempura – Gurke – Rettich  
Spicy Mayo – Outside Lachs – Thunfisch – Crevette

**Fr. 34**

### 75. Ebi Sake Tatar

Crevette in Tempura – Gurke – Rettich – Outside Lachs Tatar – Spicy Mayo – Lauch

**Fr. 34**



*Sashimi*



*Crunchy*

## Crunchy Maki in Tempura

8 Stück

76. Hosotempura Avocado

**Fr. 12**

77. Hosotempura Gurke

**Fr. 12**

78. Hosotempura Rettich

**Fr. 12**

79. Hosotempura Kürbis

**Fr. 12**

## Crunchy Tempura Rollen

6 Stück

80. Vegi Crunchy Tempura Rolle

Gurke – Avocado – Oshinko – Kanpyo  
Outside Spicy Mayo – Lauch

**Fr. 20**

81. Lachs Tatar Tempura Crunchy Rolle

Lachs Tatar in Tempura  
Outside Spicy Mayo – Lauch

**Fr. 25**

82. Thunfisch Tatar Tempura  
Crunchy Rolle

Thunfisch Tatar in Tempura  
Outside Spicy Mayo – Lauch

**Fr. 25**

83. Tunamusse Crunchy Rolle

Tunamusse in Tempura  
Outside Spicy Mayo – Lauch

**Fr. 22**

## Sashimi

4 Stück

84. Sashimi Thunfisch

**Fr. 9**

68. Sashimi Lachs

**Fr. 9**

53. Sashimi Aal

**Fr. 10**

35. Sashimi Crevetten

**Fr. 10**



*Goma  
Wakame  
Salat*



*Edamame  
in der Schale  
mit Meersalz*

# Beilagen

128. Reis  
**Fr. 5**

130. Spicy mayo  
**Fr. 2**

132. Rosa Ingwer  
**Fr. 2**

134. Sweet Chili  
**Fr. 2**

129. Teriyaki  
**Fr. 2**

131. Sojasauce  
**Gratis**

133. Wasabi  
**Gratis**

135. Truffle Mayo  
**Fr. 4**

136. Sesam Dip  
**Fr. 3**

---

**Alle Preise in Fr inkl. 8.1% MwSt.**

---

## Zutaten:

Fuku Jin zuke – Mariniertes Gemüse  
Oshinko – eingelegter Rettich  
Kanpyo- eingelegter Kürbis  
Kappa – Gurke  
Tobiko – Rogen des Fliegenfisches  
Tempura- Teig für einem goldgelben Knuspermantel

## Fische:

Sake – Lachs  
Maguro – Thunfisch  
Unagi – Aal  
Surimi – Krabben Stick  
Ebi – Crevette  
Ika – Calmar

## Herkunft unserer Fische:

Frischlachs: Schottland Zucht  
Thunfisch: Pazifischer Ozean Wildfang  
Aal: Neuseeland Wildfang



[www.leosushi.ch](http://www.leosushi.ch)