



Minine Sushi Restaurant



Lunch Specials

Diese Gerichte sind nur am Mittag von
11:30 bis 14:00 erhältlich!

Lunchmenü

Ramyun

16

Ramyun-Nudeln
Scharf oder Mild



Für den Extra-Hunger:

4 Stücke Maki 6

Tempura 6



Vegi Bento 

21

Frittierte Tofu mit hausgemachter
Tonkatsusauce, 4 Stk. Maki Vegi,
Reis, Weisskohlsalat mit Sesamsoße,
Misosuppe

Tonkatsu Bento

22

Knusprig frittiertes Schweinsschnitzel,
hausgemachte Tonkatsusauce, Reis,
Weisskohlsalat mit Sesamsoße,
Misosuppe



Lunchmenü

Kaisendon Bento 23

Avocado, Gurke, Surimí, Mango, Ingwer, Eisbergsalat, Paprika, Tuna, Lachs über Reis mit hausgemachter Sauce und Misosuppe



Vegí option mit Tofu 23

Unser Staff gibt sehr gerne Auskunft über die wöchentlichen Chefmenüs!

Chefmenü Lunch 23

Verschiedene Gerichte mit Zutaten der Saison und passend zum Wetter

Seoul to Tokyo -
Small Bites

Kalt & Knackig

Wakame Salat 

5

Grüner Seetang Salat eingelegt in Essig
mit Sesamöl und Sesam



Kimchi

5

Hausgemachte koreanische Spezialität
Eingelegter scharfer Chinakohl

Minine Salat 

15

Weisskohlsalat mit Avocado, Edamame,
Paprika, Mango, Apfel, Gurke, Tomaten
und Sesamdressing



Lachssalat

18

Gemischter Weisskohlsalat mit gebratenen
Lachsstreifen, Avocado, Apfel, Mango,
Gurke, Edamamebohnen, Paprika und
Sesamdressing



Warm & Wohlig

Misosuppe  5
Sojabohnenpaste mit Lauch und Tofu



Edamame Bohnen  5
Sojabohnen gekocht und gesalzen,
Tagarashi (scharf)

Gyoza Vegi  nur am Abend! 12
Hausgemachte gebratene Teigtaschen
gefüllt mit Zwiebeln, Karotten, Lauch,
Glasnudeln



Gyoza Pork nur am Abend! 13
Hausgemachte gebratene Teigtaschen
gefüllt mit Zwiebeln, Karotten, Lauch,
Kohl, Pork

Egal-bin-nöd-heikel 9
Heute darf die Chefin entscheiden
Nur für unkomplizierte Leute!

Knusprig & Goldbraun

Takoyaki 13

6 Stk. von Oktopusbällchen mit Aalsosse
und Katsuobushi

Kimchi-jeon 10

Hausgemachte gebratene Kimchi-
Omelette

Minine Tempura 29

Vegi Tempura & je 3x Fisch, Crevetten

Spicy Chicken Bites 15

knusprige koreanische Pouletstreifen mit
süss-scharfer Chili Sauce



Vegi Tempura  20

je 3x Broccoli, Zucchetti, Aubergine,
Zwiebel, Paprika, Rüebli, Süsskartoffel
1x Enoki



Korea to Japan -
Signature Dishes



Sizzling & Drizzling

Yaki Udon Combo Vegi  37

Gebratene Udonnudeln mit Gemüse, Vegi Tempura, Miso- und 4 Maki Rolls



Yaki Udon Combo
Chicken

39

Gebratene Udonnudeln mit Chicken, div Tempura, Miso- und 4 Maki Rolls

Auberginen Bowl  37

Reisbowl mit gebratener Aubergine, verfeinert mit einer süß-würzigen Sauce, Vegi Tempura, Miso- und 4 Maki Rolls

Die Gerichte können auch ohne Beilagen bestellt werden!

- Nur Hauptgericht Vegi: 27
- Nur Hauptgericht Nicht-Vegi: 29



Flame & Glaze

Unadon Combo 38

Reisbowl mit gegrillter Unagi (Aal), Lauch,
div. Tempura, Misosuppe



Salmon Steak 38

Gegrillter Lachs Teriyaki, Reis,
Weisskohlsalat mit Sesamdressing,
Misosuppe, 4 Maki Rolls

Bulgogi Ssam 40

Mariniertes Rindfleisch mit Gemüse, Reis,
dazu Eisbergsalat als Wraps, Misosuppe

Sushi - Nigiri

Salmon 3.50



Ebi 3.40
Crevetten



Tuna 4



Ika 3.20
Sepia



Unagi 3.50
Aal flambiert



Tako 3.30
Oktopus



Hamachi 4.50
Kingfisch



Inari ✓ 2.40
Reis in Tofutaschen



Sushi - Maki

Hosomaki

21

Je 6 Stück Gurke, Avocado, Lachs, Tuna



Maki Thonmousse

15

10 Stück gekochter Tuna, Gurke, Rüebli, Rettich, Ei

Vegí Mix 

16

3 Maki Vegí, 4 Inside outs, 4 Hosomaki, 1 Inari



Maki Mix

20

3 California, 3 Maki Tuna, 1 Lachs Avocado, 1 Black Tuna, 1 Maki Crevetten, 1 Maki Chicken, 4 Hosomaki

Sushi - InsideOut

Maki Crevetten

16

8 Uramaki Rolls mit frittierten Crevetten,
Mayo



California Rolls

17

10 mit Surimi Avocado und Ei, Philadelphia

Black Tuna

17

8 Stück mit schwarzem Sesam, Philadelphia



Maki Chicken

16

8 Stück mit knusprigem Chicken, Mayo

Lachs Avocado

17

8 Uramaki Rolls mit weißem Sesam,
Philadelphia



Sushi - Menü

Tokyo 35

4 Lachs Nigiri, 3 Tuna Nigiri, 3 Hamachi
Nigiri



Kyoto 39

3 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Hamachi
Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 1 Ika Nigiri, 1 Tako Nigiri,
Maki Crevetten, Black Tuna, LachsAvo,
Maki Chicken

Sashimi 19

Lachs & Tuna

Sushi - Menü

Sushi Mix (1 Pers.) 32

3 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 1 Hamachi Nigiri, 1 Ebi Nigiri, je 1 Maki Tuna, California, LachsAvo, Black Tuna, Maki Chicken, Maki Crevetten, 2 Hosomaki



Sushi Combo 67

Sashimi Lachs & Tuna, 8 Maki Rolls, 8 Nigiri, Tempura, Wakame, Misosuppe

Minine Platte (2 Pers.) 69

4 Lachs Nigiri, 4 Tuna Nigiri, 4 Hamachi Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 1 Ika Nigiri, 1 Tako Nigiri, je 2 Maki Tuna, California, LachsAvo, Black Tuna, Maki Chicken, Maki Crevetten, Hosomaki



Getränke und Desserts





Kalte Getränke

Eptinger Mineral	33cl	4.50	Kalter Haustee	50cl	6
	100cl	10.50	ungesüsst, mit Gerste, Mais, Pfefferminz		

Cola	33cl	5.50.	Pflaumen-Drink	50cl	6
------	------	-------	----------------	------	---

Cola Zero	33cl	5.50	Aloe Vera	50cl	6
-----------	------	------	-----------	------	---

Elmer Cítro	33cl	5.50	Iced Yuzu	45cl	6
-------------	------	------	-----------	------	---

Rhabarber Schorle	33cl	5.50	Sparkling Matcha	33cl	6.50
-------------------	------	------	------------------	------	------

Seasonal Specials			Zürliwasser	50cl	2.50
Fragt uns über die aktuellen Angebote					



Warme Getränke

Kaffee 4.50

Espresso 4.50

Doppelter Espresso 6.50

Latte Macchiato 5.50

Cappuccino 5.50

Heisse Schokolade 5.50

Tee 5

Grün, Jasmin, Genmaicha, Mais,
Pfefferminz, Buchweizen, Kamille,
Buschkle

Honig Ingwer Tee 6.50

Honig Yuzu Tee 6.50

Jujube Tee 6.50



Bier & Apéro

Asahi Bier (JPN) 33cl 6

Kirin Ichiban (JPN) 33cl 6.50

Brew Dog IPA 33cl 6

Panache 33cl 6

Kirin 0% (JPN) 33cl 5.50
alkoholfrei

Ume Spritz 20cl 9.5

Gsprützte Wisse 20cl 8

Sparkling Sake 10cl 6.5

Prosecco 10cl 6

Drink of the month
Fragt uns über die aktuellen Angebote



Offene Weine:

Chardonnay (FR)	10cl	7.50
Pinot Grigio (IT)	10cl	8.50
Rioja (ES)	10cl	8
Reserva		
Rosé (FR)	10cl	7
Prosecco	10cl	6
Umeshu	10cl	6.50

Flaschenpreise:

Chardonnay (FR)	75cl	48
Pinot Grigio (IT)	75cl	55
Rioja (ES)	75cl	55
Gran Reserva		
Negroamaro (IT)	75cl	54



Sake, Soju

Dassai Sake 18cl 15

Junmai Daiginjyo 15%
(Japan)

Wakaze 10cl 7.5

Yuzu Craft Sake 13%
(Frankreich)

Sake in Rotation 75cl
Fragt uns über die aktuellen Sakes!

Soju 35cl 19
17% (Korea)

Ninki Sake 10cl 9
Junmai Daiginjyo 15%
(Japan)

Choya Sake 10cl 5.50
14% (Japan) WARM

Sparkling Sake 10cl 6.50
5% (Japan)





Desserts

Cheesecake 5

Yuzu-Schoggi oder Grüntee
mit Schoggisosse und Lotuskrümmeli

1 Kugel Glacé 4.50
Grüntee / Schwarzer Sesam
mit Schoggisosse und Lotuskrümmeli

2 Mochi Glacé 6.50

Yuzu, Grüntee, Himbeere, Kokos,
Strawberry Cheesecake, Schoko,
Passionsfrucht, Pistazie
mit Schoggisosse und Lotuskrümmeli

Allergenes

For information on allergens in each dish, please ask our team!

Declaration

Salmon

Norway, Denmark

Tuna

Philippines

Kingfish

Denmark

Shrimps

Vietnam

Surimi

Thailand

Tobikko

Taiwan

Chicken, Pork, Beef

Switzerland

