

yooji's

PLATES



SUSHI LOUNGE SMALL

3 Nigiri, 3 Maki, 4 Inside Out



SUSHI LOUNGE REGULAR

4 Nigiri, 4 Inside Out, 6 Maki



VEGI CLUB

3 Nigiri, 2 Maki,
2 Futomaki, 4 Inside Out



FAST LINE

2 Salad Wraps, 2 Spring Rolls,
2 Inside Out, 2 Nigiri



NIGIRI BENTO SMALL

6 Nigiri, 2 Maki



NIGIRI BENTO REGULAR

8 Nigiri, 4 Maki



SUSHIOKE



VEGI SUSHIOKE

Auswahl von Vegi-Sushi für 2-3 Personen



FISH SUSHIOKE

Auswahl von Sushi und Sashimi für 2-3 Personen



MIXED SUSHIOKE

Auswahl von Sushi für 2-3 Personen



VEGI CHEF'S CHOICE SUSHIOKE

Auswahl von vegetarischem Chef's Choice Sushi ergänzt mit unseren Klassikern



MIXED CHEF'S CHOICE SUSHIOKE

Auswahl von Chef's Choice Sushi ergänzt mit unseren Klassikern



POKÉ



TUNA AVOCADO

Thunfisch, Avocado, Edamame,
Ingwer, Sesam, Sushireis



SALMON QUINOA

Lachs, Avocado, Edamame,
Ikura, Frühlingszwiebeln, Quinoa



SALMON MANGO

Lachs, Mango, Edamame,
Ikura, Ingwer, Sesam, Sushireis



TOFU QUINOA

Pikanter Tofu, Gurke, Edamame,
Wakame Algen, Quinoa



CHICKEN QUINOA

Poulet, Granatapfelkerne,
Avocado, Ananas,
Frühlingszwiebeln, Edamame,
Quinoa



SWISS RAINBOW TROUT

Geräucherte Regenbogenforelle,
Gurke, Edamame,
Rucola, Granatapfelkerne

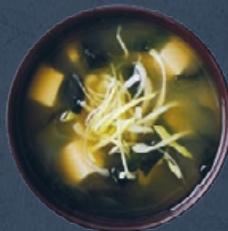


NOODLE & MISO SOUPS



TOFU NOODLE SOUP

Tofu, Gemüse, Algen,
Soba- oder Udonnudeln



MISO SOUP

Wakame-Algen, Lauch, Tofu
klein oder gross



CHICKEN NOODLE SOUP

Poulet, Gemüse, Algen,
Soba- oder Udonnudeln



SPICY MISO SOUP

Wakame- Algen, Lauch,
Tofu, Limette (pikant)
klein oder gross



FISH NOODLE SOUP

Fisch, Gemüse, Algen,
Soba- oder Udonnudeln



SPICY FISH MISO SOUP

Fisch, Kaltwasserkrevetten,
Wakame- Algen, Lauch,
Limette (pikant)
klein oder gross



BEEF NOODLE SOUP

Rindfleisch, Gemüse, Algen,
Soba- oder Udonnudeln



Alle Noodle Soups können auch
mit Spicy-Sesam-Miso-Bouillon
bestellt werden

STARTERS & SALADS



EDAMAME

Sojabohnen,
Meersalz



HIYASHI SALAD

Algen,
Sesam



SOYA GLAZED EDAMAME

Glasierte Sojabohnen,
Sesam (pikant)



DAIKON SHRIMP SALAD

Kaltwasserkrevetten,
Rettich, Surimi, Limetten-
Saladaise Dressing



SALMON DONBURI

Lachs, Ei, Sojasauce, Mirin,
Teriyaki Sauce, Frühlings-
zwiebeln, Sesam, Sushireis



TUNA DONBURI

Thunfisch, Ei, Sojasauce,
Mirin, Teriyaki Sauce,
Frühlingszwiebeln, Sesam,
Sushireis



MIXED YASAI SALAD

Gurke, Karotte,
Shiitake, Fenchel



IKA SALAD

Tintenfisch, Gemüse



SALMON CHIRASHI

Lachs, Meerforellenrogen,
Frühlingszwiebeln,
Sushireis



CUCUMBER WAKAME SALAD

Gurke, Algen, Edamame,
Sesam, Wakame-Dressing



MIXED CHIRASHI

Lachs, Ebi, Thunfisch,
Kingfisch, Meerforellen-
rogen, Tamago, Frühlings-
zwiebeln, Sushireis



TATAR



SPICY SHRIMP TATAR

Kaltwasserkrevetten,
Sesamöl, Saladaise,
Frühlingszwiebeln (pikant)



SPICY TUNA TATAR

Thunfisch, Sesamöl,
Frühlingszwiebeln (pikant)



SALMON TATAR

Lachs, Avocado, Sojasauce,
Sesamöl, Limettensaft,
Koriander, Togarashi



SASHIMI



SALMON SASHIMI

Lachs



TUNA SASHIMI

Thunfisch



KINGFISH SASHIMI

Gelbschwanzmakrele



SALMON & TUNA SASHIMI

Lachs, Thunfisch



MAGURO NO TATAKI

Leicht angebratener Thunfisch,
Togarashi, Sesamsauce (pikant)



MIXED SASHIMI

Lachs, Thunfisch,
Gelbschwanzmakrele



NIGIRI



SALMON

Lachs



TUNA

Thunfisch



KINGFISH

Gelbschwanzmakrele



EBI

Krevette



BEEF

Rindfleisch



TAMAGO

Omelette



INARI

Tofutasche



GUNKAN



SPICY SHRIMP

Kaltwasserkrevetten,
Sushireis (pikant)



SALMON TATAR

Lachstatar, Sushireis



IKURA

Meerforellenrogen,
Sushireis



AVOCADO

Avocado, Sushireis



EDAMAME

Sojabohnen, Sushireis



MAKI & FUTOMAKI



SALMON

Lachs



TUNA

Thunfisch



SALMON AVOCADO

Lachs, Avocado



TUNA AVOCADO

Thunfisch, Avocado



AVOCADO

Avocado



SHINKO

Eingelegter Rettich



CUCUMBER CREAM CHEESE

Gurke, Frischkäse



CUCUMBER

Gurke



SALMON CUCUMBER FUTOMAKI

Lachs, Gurke



RUCOLA SHIITAKE FUTOMAKI

Rucola, Shiitake-Pilz,
Togarashi-Saladaise



RAINBOW



SALMON

Lachs, Avocado



TUNA

Thunfisch,
Avocado



INARI

Tofu, Avocado,
Tomaten, Gurken,
Tamago



MANGO

Mango, Avocado



INSIDE OUT

SALAD WRAPS



ITALIAN

Gekochter Thunfisch,
Saladaise, Avocado,
Petersilie



SPICY TUNA TATAR

Thunfischtatar,
Schnittlauch, Sprossen,
Sesam (pikant)



SMOKED TOFU

Bio Tofu geräuchert,
Edamame-Mayonnaise,
Paprika geräuchert,
Gurke, Dill-Paprika Furikake



AVOCADO

Rucola, Shinko, Avocado,
Shiitake-Pilz



CALIFORNIA

Surimi, Avocado,
Saladaise, Fischrogen



SALMON FLOWER

Gegarter Lachs, Frischkäse,
Apfel, Schnittlauch,
getrocknete Blüten



BLACK VEGAN

Spinat-Gemüse-Mix,
Ringelblumen,
Venere-Sushireis



SHRIMP

Kaltwasserkrevetten,
Grapefruit, Eichblatt,
Koriander (pikant)



SALMON CUCUMBER

Lachs, Gurke,
Frischkäse,
Schnittlauch



SANTA CRUZ

Omelette, Kürbis,
Avocado, Frischkäse,
Sesam



SEITAN

Seitan, Quinoa,
Bio Yuzu-Sesam Furikake



CHICKEN

Pouletbrust, Avocado,
Eichblatt, Karotte,
Rettich, Koriander



SPICY SHRIMP

Kaltwasserkrevetten,
Avocado, Schnittlauch,
Sesam (pikant)



GREEN DRAGON

Avocado, Gurke,
Frischkäse, Jalapeño,
Wasabi-Sesam (pikant)



CHICKEN & SHRIMP

Pouletbrust, Avocado,
Eichblatt, Karotte,
Rettich, Koriander,
Kaltwasserkrevetten,
Grapefruit (pikant)



Allergie-Informationen

Laktosefrei Enthält Fisch Enthält Krebstiere Vegetarisch Vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen geben dir unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.
Poulet und Rindfleisch (CH)

YOOTEA

Lemon Grass	5 dl 5.8
Eine perfekte Mischung aus Grüntee, purem Zuckerrohr und belebendem Zitronengras-Aroma	
Ginger Apple	5 dl 5.8
Eine würzige Mischung aus Grüntee, Apfelsaft und aromatischem Ingwer	
Jasmeen Green	5 dl 5.8
Eine vollendete Mischung aus Grüntee, Jasmin und belebender Minze	
Pink Rose	5 dl 5.8
Eine geheimnisvolle Mischung aus Grüntee, Granatapfel und verführerischer Rose	

SOFT DRINKS

Still	5 dl 5.8
Mineralwasser ohne Kohlensäure	
Sparkling	5 dl 5.8
Mineralwasser mit Kohlensäure	
Coca-Cola	3,3 dl 5.5
Original taste	
Coca-Cola Zero	3,3 dl 5.5
Zero Zucker	
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	2 dl 5
Tonic mit Kirschblütenaroma	
Qyuzu	2 dl 6
Tonic mit Yuzusaft	
Stoli Ginger Beer	2,5 dl 5.9
Ingwerbier ohne Alkohol	
Matcha Energy Drink	2,5 dl 5.2
Aus biologischem Matcha Grünteepulver mit Mango-Zitrus Aroma	

JUICE

Orenji	2,5 dl 5.9
100% natürlicher Orangensaft (cold pressed)	
Mango Juice	2,5 dl 4.8
100% Mangosaft	
Coco Water	5,2 dl 7.5
Reines Kokoswasser (ungesüsst)	

COFFEE & TEA

BOCAFÉ

Kaffee	4.8
Espresso	4.8
Doppelter Espresso	5.5



Unser eigener Kaffeebrand Bocafé ist einzigartig und nachhaltig, denn wir beziehen die Bohnen von Rainforest Alliance-zertifizierten Kaffee-Bauernhöfen und rösten ihn nach alter Handwerkskunst wöchentlich in der Schweiz.

BIO TEA

N°1 Sencha Mizuki Grüntee aus Japan	5.8
N°2 Jasmin Green Grüntee mit edler Jasminnote	5.8
N°3 Lemon Grass Aromatischer Zitronengras-Aufguss	5.8
N°4 Oolong Orange Teilfermentierter Tee mit Orange und Papaya	5.8
N°5 Genmaicha Grüntee mit geröstetem Reis und mildem Maisgeschmack	5.8
N°6 Darjeeling Hocharomatischer, klassischer Schwarztee	5.8
N°7 Ginger Lime Grüntee mit Ingwer und Zitrone	5.8
N°8 Pomegranate Exotischer Rooibos-Granatapfel-Mango-Aufguss	5.8
N°9 Mountain Herbs Frische Kräutermischung mit Blüten und Blättern	5.8
Peppermint Infusion Aufguss mit frischer Pfefferminze	5.8
Ginger Infusion Aufguss mit frischem Ingwer	5.8

SAKE

Dentoshu Aka Ninki Poliergrad: 60 %, Ginjo 1 dl 9,5
Nussig süsse Aromen von Koji, erinnert an Melone,
sehr angenehm im Gaumen und Abgang (warm oder kalt)

Ninki Gold Poliergrad: 50 %, Junmai Daiginjo 1 dl 11
Aromen von Bambus und Melone, trocken mit 7,2 dl 71
delikatsten Bananen- und Reisnoten

Nihonkai Shirobuta Poliergrad: 65 %, Junmai Nigori – unfiltriert 1 dl 11,5
Ausgeprägtes Reisaroma, süsslich, blumig, mild und gehaltvoll 3 dl 32

Kiku Masamune Taru Sake Poliergrad: 73 %, Junmai 1 dl 10,5
Angenehme Holznote mit Aromen von Lavendel und Pfeffer 7,2 dl 56

Ootegara Poliergrad: 50 %, Junmai Daiginjo 1 dl 13,5
Aromen von Mango, Papaya und Honigmelone, fruchtig, süsslich 5 dl 62

Masuichi Square One Poliergrad: 59 %, Junmai 1 dl 13,5
Traditionell im grossen Holzfass gebraut, holzig, charaktervoll, trocken 7,5 dl 90

Sake Degu-Set 3×4 cl 12
Eine Auswahl unserer erlesenen Sake als Probierset

YOOJI'S SPECIAL SAKE

Ninki Kuro Poliergrad: 60 %, Junmai Ginjo 1 dl 9,5
Aromen von Kastanien, Pflaumen und Kaki, 3 dl 28
runder vollmundiger Geschmack 7,2 dl 61

WHITE WINE

1 dl / 7,5 dl

Marius Blanco Verdejo – Finca Los Timonares, Almansa, Spanien 7 / 48
fruchtig, rassig, frisch

Borgo dei Vassalli Sauvignon Blanc – Enzo Lorenzon, Friaul, Italien 7.5 / 49
elegant, samtig, vollmundig

Doss Chardonnay – Weingut Castelfeder, Südtirol, Italien 8 / 52
saftig, harmonisch, elegant

Signature Riesling – Weingut Daniel, Rheingau, Deutschland 8.5 / 56
aromatisch, spritzig, faszinierend

Riesling Royale Müller Thurgau – Weinbau Pünter, Zürich, Schweiz 9 / 61
floral, frisch, ausgewogen

ROSÉ WINE

1 dl / 7,5 dl

Palm Grenache, Cinsault, Syrah – Château de L'Escarelle, 7.5 / 49
Provence, Frankreich; vielschichtig, würzig, charmant

RED WINE

1 dl / 7,5 dl

Rioja Joven Tempranillo – Monje Amestoy Luberrí, Rioja, Spanien 8 / 52
fruchtig, harmonisch, extraktreich

Ripasso Corvina, Rondinella, Corvinione – Villa del Castello, 8.8 / 62
Valpolicella, Italien; gehaltvoll, intensiv, voluminös

APERO

Gespritzter Weisswein süß / sauer	8
Yooji's Apéro Pflaumenwein, Prosecco	10
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	12
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser	12
Gespritzter Yuzu Sake Yuzu-Likör, Prosecco	12
Goji Spritz Goji-Likör, Prosecco	12
Açai Spritz Açai-Likör, Prosecco	12

COCKTAILS & LONGDRINKS

Exotic Japan Rum, Sake, Maracuja, Orangensaft, Zitronensaft	14
Sakito Sake, Limette, Pfefferminze, Zucker	15
Yooji's Gin Tonic Gin, Qyuzu Tonic	14
Sakura Gin Tonic Gin, Cherry Blossom Tonic	14

BEER

Tokyo Blond Flasche	3,3 dl	8
Asahi Flasche	3,3 dl	7.2
Kirin Flasche	3,3 dl	7.2
Sapporo Flasche	3,3 dl	7.2
Leermond Flasche, alkoholfrei	3,3 dl	6.5
Spezialbier offen	2,5 dl	4.8 / 4 dl 6.8
Panache offen	2,5 dl	4.8 / 4 dl 6.8

SPARKLING WINE

	1 dl / 7,5 dl	
Prosecco Spumante Extra Dry Glera – Enrico Bedin, Venetien, Italien feingliedrig, aromatisch, frisch	8.5 / 52.5	
Prosecco Frizzante Rosé Merlot – Enrico Bedin, Venetien, Italien elegant, fruchtig, lieblich	8.5 / 52.5	

DESSERT

MOUSSE

- Season Dessert** 5.9
Mit saisonalen Zutaten
Gerne gibt dir unser Team Auskunft
- Matcha Tiramisu** 5.9
Tiramisu mit Grünteepulver
- Passion Yogurt Mousse** 5.9
Joghurtmousse mit Passionsfrucht
- Dark Chocolate Mousse** 5.9
Dunkles Schokoladenmousse

CAKE & FRUIT

- Matcha Cake** 4.9
Grüntee-Mandelkuchen
- Yuzu Cake** 4.9
Japanischer Zitruskuchen
- Chocolate Cake** 4.9
Schokoladenkuchen
- Pineapple Sticks** 6.9
Ananas
- Mango Sticks** 6.9
Mango

FROZEN MOCHI

Mochis – kleine Glückhmacher aus Reis und Ice Cream! Mochis sind kleine, gefrorene Dessertkugeln mit einer zarten Ice Cream-Füllung. Umgeben von einem japanischen Reismantel sind sie ein erfrischender und leckerer Abschluss. Bitte frage unsere Servicemitarbeitenden nach den aktuellen Sorten.

- Diverse Sorten** 2 Stk. 4.9
- Chocolate Ganache Mochi** 1 Stk. 4.9
gefüllt mit Schokoladen-Ganache

ICE CREAM & SORBET CUPS

- Bocafé Ice Cream** 4.9
Kaffee
- Stracciatella Ice Cream** 4.9
Stracciatella
- Chocolate Ice Cream** 4.9
Schokolade
- Vanilla Ice Cream** 4.9
Vanille
- Strawberry Sorbet** 4.9
Erdbeere

JAPANESE SPECIALS

PLUM WINE

- Choya** kalt oder warm 1 dl 9
süss, leicht, frisch
- Nakata White** kalt 4 cl 8
süss, fruchtig, voll

JAPANESE BLENDED WHISKY

- Akashi White Oak** 40 % Vol. 4 cl 15
Eigashima Shuzo Destillerie, Japan
holzig, würzig, delikant
- Suntory Toki** 43 % Vol. 4 cl 16
Hakushu, Yamazaki & Chita Destillieren, Japan
fruchtig, frisch, samtig

DIGESTIV

- Ingwerer** 24 % Vol. 4 cl 9
Ingwer-Likör aus der Berner Lorraine
würzig, süsslich, scharf
- Fukuju Yuzu Likör** 24 % Vol. 4 cl 9
Intensives Aroma von Yuzu
frisch, fruchtig, üppig

MOUSSE, CAKE & FRUITS



SEASON DESSERT
Mit saisonalen Zutaten
Gerne gibt dir unser
Team Auskunft



MATCHA CAKE
Grünteemandelkuchen



COCONUT MOCHI
Kokosnuss



BOCAFÉ ICE CREAM
Kaffee



MATCHA TIRAMISU
Tiramisu mit Grüteepulver



YUZU CAKE
Japanischer Zitruskuchen



MANGO MOCHI
Mango



STRACCIATELLA ICE CREAM
Stracciatella



PASSION YOGURT MOUSSE
Joghurtmousse mit Passionsfrucht



CHOCOLATE CAKE
Schokoladenkuchen



CHOCOLATE MOCHI
Schokolade



CHOCOLATE ICE CREAM
Schokolade



DARK CHOCOLATE MOUSSE
Dunkles Schokoladenmousse



CHOCOLATE GANACHE MOCHI
Mochi gefüllt mit Schokoladen-Ganache



VANILLA MOCHI
Vanille



VANILLA ICE CREAM
Vanille



PINEAPPLE STICKS
Ananas



MANGO STICKS
Mango



MATCHA MOCHI
Grünteem



STRAWBERRY ICE SORBET
Erdbeere



YOOJI'S GUARANTY

Yooji's ist innovativ und lebt eine offene Unternehmenskultur. Wir tragen Verantwortung für unsere Produkte, gegenüber unseren Gästen, der Umwelt, unserem Team und unseren Partnern.

Produkte und Dienstleistungen — Stetige Verbesserung und Innovation sind unser täglicher Antrieb. Die Verwendung von hochwertigen, frischen Produkten ist für uns Ehrensache, ebenso wie eine hohe Servicequalität. Unverzichtbar ist hierzu das Feedback unserer Gäste. Hast du Fragen oder möchtest du uns ein Feedback geben? Schreib uns eine E-Mail: info@yoojis.ch

Partner — Die Grundlage unserer Kooperationen sind Vertrauen, Loyalität und persönliche Beziehungen. Fairer Handel ist uns genauso wichtig wie soziales Engagement.

Team — Die Stärke unseres Teams liegt in jedem und jeder Einzelnen. Fachliche Ausbildung, stetige Weiterbildung und Schulungen sind uns wichtig. Wir bieten attraktive Arbeitsplätze und faire Anstellungsbedingungen.

Umwelt — Verantwortungsvolles Handeln steht bei uns im Fokus. Wir setzen auf Produkte aus nachhaltigem Anbau und auf umweltfreundliche Verpackungen sowie Transparenz und Vertrauen in unsere Partner.

Mehr Informationen zur Yooji's Guaranty sowie zur Fischherkunft findest du auf unserer Website: yoojis.com/guaranty



Guidelines provided by Friend of the Sea. Richtlinien werden von unseren Fisch-Lieferanten eingehalten. friendofthesea.org

yooji's

yoojis.com @ [yoojis_sushi](https://www.instagram.com/yoojis_sushi) [f yoojis.deli](https://www.facebook.com/yoojis.deli)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.