



C A F E

im kunstmuseum

ようこそ

willkommen
die entdeckungsreise der sinne beginnt

irrasheimase – japanisch für anfänger – japanisch für fortgeschrittene. «multikulti» liegt im trend. die kunst, sich mit fremden kulturen zu verbinden.

das leben ist eine limitierte entdeckungsreise. nur wer offen durch die welt geht, wird das leben begreifen, wird das leben erleben, mit all seinen wunderbaren facetten. der marktplatz von früher ist tot. es lebe der meeting point. der treffpunkt für gleichgesinnte. individualisten, die den genuss zelebrieren. denn genuss ist das erlebnis aller sinne, das resultat aller sinne. ein gesamtwerk, das in erinnerung bleibt. willkommen im café im kunstmuseum. mehr als nur ein café. café – bar – lounge. die trilogie des genusses.

es liegt in der verantwortung von mir als wirt und gastgeber für umweltschutz zu sorgen – nachhaltige entwicklung ist eine entwicklung, die nicht auf dem papier, sondern im täglichen leben stattfinden muss und soll. entwickeln wir uns, das kommt uns, aber auch unseren kindern, enkeln und nachfolgenden generationen zu gute. walter hagen

neuheiten

wir haben bei der auswahl unserer produkte für die tageskarte hier im café im kunstmuseum auf fleisch von säugetieren (artverwandt) und geflügel verzichtet und als alternative gemüsebällchen, vegane sushi und vegane salate neu in unser angebot aufgenommen. neu im sortiment haben wir kalte tees und limonaden, alle biologisch und fair trade – auch unsere heißen tees sind nun neu alle aus biologischem anbau. für unsere transporte nutzen wir bereits e-lieferautos. unsere weine stammen alle aus europa, auch unsere textilien. auf coca cola haben wir im café im kunstmuseum absichtlich verzichtet.

warendeklaration

thunfisch filets frisch: gelbflossen thunfisch filets. zertifiziert nach friend of the seas oder wwf

lachsfilets schottland: nachhaltige zuchtlachse aus schottland. zertifiziert nach label rouge

loup de mer / wolfsbarsch: nachhaltige zucht aus frankreich. zertifiziert nach label rouge

krustentiere, crevetten, fische: nachhaltige zucht oder aus nachhaltigem wildfang

wir sind bestrebt möglichst wenig bzw. keine vorgefertigten lebensmittel aus industrieller fertigung zu verwenden. unser grundsatz lautet: zur zufriedenheit aller beteiligten (kunde, gast, mitarbeiter, staat, produzent, händler, tiere und umwelt)

yuki arai und keiichi katsuki (chief since 2000)

sushi spezialitäten

extra gedeck chf 4.- / take away chf 6.- günstiger / platten für 2 personen chf 12.- günstiger

寿司

sushi

kleine portion

4 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 33.00

mittlere portion

6 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 39.00

grosse portion

8 nigiri, 6 maki, 1 futomaki

chf 45.00



盛り合わせ

sushi platte 2 personen

degustationsbox
mit allen unseren sushi-köstlichkeiten

12 nigiri

2 futomaki

6 maki

6 inside out

chf 80.00



刺身

sashimi

kleine portion

chf 39.00

mittlere portion

chf 45.00

grosse portion

chf 51.00



刺身盛り合わせ

sushi-sashimi

platte 2 personen
degustationsbox
mit allen unseren sushi und sashimi
köstlichkeiten

6 nigiri

6 maki

3 inside out

mit sashimi und tamago

reich garniert

chf 90.00

sushi spezialitäten

extra gedeck chf 4.- / take away chf 6.- günstiger / platten für 2 personen chf 12.- günstiger

巻寿司

maki sushi

6 makirollen
2 futomaki
3 inside out,
1 tamago nigiri

chf 30.00



裏巻き

inside out

12 inside out mit diversen füllungen

chf 29.00



野菜

sushi vegan

4 nigiri vegan
6 gemüse-maki
1 futomaki

chf 27.00



弁当

museumsbox

degustationsbox
mit allen unseren köstlichkeiten

4 nigiri
6 maki
1 futomaki
1 ikura
sashimi

chf 50.00

sushi spezialitäten take away: chf 4.- günstiger



鮪盛り

thunfisch sashimi
auf seealgen mit ingwermarinade
chf 29.00

鮭叩き

lachs tataki
auf seealgen
mit ingwermarinade
chf 29.00



sushi à la carte take away: chf 2.- pro einheit günstiger



握り寿司二つ

2 stück nigiri
von hand geformte sushi,
marinierter reis, meistens mit
rohem fisch, gemüse oder tamago
chf 11.00

maguro tuna
sake lachs
hamachi weissfisch
amaebi crevetten roh
ebi crevetten gekocht
ikura lachsrogen
tamago omelette
aburi sake geflämmt lachs
inari gefüllte tofutäschchen



太巻三つ

3 futomaki
grosse makirulle
mit diversen füllungen
chf 11.00

vegan
fisch gemüsemix
krebs salatmaki
spicy tuna/mango



裏巻き四つ

4 inside out
gerollte maki,
innenseite aussen
chf 11.00

krebs-avocado
lachs-avocado
tuna-avocado



巻き寿司六つ

6 maki
gerollte sushi mit reis, seegras und
mit diversen füllungen
chf 11.00

classic mix 2 gurken, 2 tuna, 2 lachs
kappa gurken, vegan
avocado vegan
takuan marinierter rettich, vegan
maguro tuna
sake lachs

飯

portion reis
marinierter reis als beilage
chf 5.00

unsere spezialitäten

take away: suppe chf 2.- günstiger / salate und vegi chf 4.- günstiger

汁物

suppen

miso suppe

gemüsesuppe mit tofu

klein chf 9.00 gross chf 14.00

somen

nudelsuppe

klein chf 9.00 gross chf 14.00

museums-fischsuppe

klein chf 12.00 gross chf 17.00

野菜のサラダ

gemüsesalat

pam salat

gemischter salat mit tamago

klein chf 9.00 gross chf 14.00

枝豆

edamame (bohnen)

als vorseife oder wie in japan zum bier/wein

mit salz nature chf 6.60

mit sesamöl & chili chf 6.60

essanleitung: auf bohne beissen und kerne in den mund gleiten lassen, schale nicht essen – wir wünschen ein schönes geschmackserlebnis

米のサラダ

reissalat

reissalat vegan ①

mit seealgen, gurken etc.

klein chf 14.00 gross chf 22.00

reissalat avocado & lachs ②

klein chf 16.00 gross chf 24.00

reissalat avocado & tuna

klein chf 18.00 gross chf 26.00

reissalat spicy tuna & mango

klein chf 20.00 gross chf 28.00

reissalat mit krebs & crevetten

klein chf 18.00 gross chf 26.00

alle sorten sind auch als nudelsalat erhältlich!

ベジタリアン

vegetarisch

gemüsebällchen an teriyaki sauce

mit mariniertem reis, seealgen und edamame bohnen ③

chf 26.00



① reissalat vegan



② reissalat avocado & lachs



③ gemüsebällchen an teriyaki sauce

lemonaid, charitea



レモナイド

lemonaid

	33cl	CHF
limette	33cl	5.80
maracuja	33cl	5.80
blutorange	33cl	5.80



チャーイーテウ

iced charitea

black	schwarztee mit zitrone	33cl	5.80
red	rooibos mit passionsfrucht	33cl	5.80
green	grüntee mit ingwer & honig	33cl	5.80
mate	maté-tee mit zitrone & orange	33cl	5.80

