






## SUSHI-BOWLS

Daily Bowl 


KLEIN / GROSS  
22.90 / 27.90

The 3-Fish Ceviche Bowl  

Kingfish-Lachs-Thunfisch Ceviche  
mit Salat, Schnittlauch, Chilifäden

*Ceviche of king fish, salmon & tuna  
with lettuce, chives and chilli*



23.90 / 28.90

The Katsu Chicken Bowl 

Katsu Chicken, Kabis,  
Zwiebelsprossen, Katsu-Sauce

*Katsu chicken, cabbage,  
onion sprouts, katsu sauce*



23.90 / 28.90

The Tokyo Bowl  

Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke,  
Edamame, Fischrogen

*Salmon, tuna, avocado, cucumber,  
edamame, roe*

23.90 / 28.90

The Chriashi Bowl  

Edamame, Rettich, Gurke, Peperoni,  
Avocado, Cashewkerne, Sprossen, Petersilie

*Edamame, radish, cucumber, bell pepper,  
avocado, cashews, sprouts, parsley*

22.90 / 27.90

Alle Bowls enthalten Sushireis | *All bowls come with sushi rice*



laktosefrei  
lactose free



glutenfrei  
gluten free





vegetarisch  
vegetarian



vegan





## LUKEWARM BOWLS

Gyudon Beef Bowl  

KLEIN / GROSS  
23.90 / 28.90

Lauwarmer Bowl mit japanischem  
Rindfleischeintopf, Zwiebeln, Kefen,  
pochiertem Ei, Chilifäden, Ingwer,  
Schnittlauch

*Lukewarm Bowl with Japanese Beef stew  
with onions, sugar peas, poached egg,  
chives, chili threads, ginger*

Vegetable Bowl  

22.90 / 27.90

Lauwarmer Bowl mit frittiertem Tofu,  
Edamame, gepickeltem Rettich,  
Wakame-Salat und Algenblättern.

*Lukewarm bowl with deep-fried tofu,  
edamame, pickled radish,  
wakame salad and seaweed sheets.*

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

Herkunft Thunfisch: Philippinen |  
Lachs: Norwegen | Kingfish: Dänemark

Herkunft Fleisch: Schweiz

Quai  
Café



11.30 - 14.00

z'Mittag | Lunch



## BANH MI & WRAPS

### **Banh Mi Chunky Pulled Pork 10.50**

Baguette, Hoisin Sauce, Kräutersalat, Asiatische Gemüsepickels

*Baguette with pulled pork, Hoisin sauce, herb salad, asian vegetable pickles*

### **Banh Mi Char Siu Austernpilze 9.50**

Baguette, Char Siu Marinade, Kräutersalat, Asiatische Gemüsepickels

*Baguette with oyster mushrooms, Char Siu marinade, herb salad, Asian vegetable pickles*

### **Banh Mi Beef Larb 10.50**

Baguette, thailändisches Beef Larb, Kräutersalat, asiatische Gemüsepickels

*Baguette with thai beef larb, herb salad, asian vegetable pickles*

### **Siracha Truthahn Wrap 10.50**

Wrap, Siracha-Mayonnaise, Kimchi, Kräutersalat

*Wrap with turkey, Siracha mayonnaise, kimchi, herb salad*



## DUMPLINGS

### **Alle Dumplings kommen mit Spicy Sesam-Dressing und Ponzu-Sauce**

*All dumplings are served with spicy sesame dressing and ponzu sauce*

5 Stk. / 10. Stk.

### **Chicken Gyoza 12.90 / 20.90**

Gefüllt mit Poulet, Lauch und Austernsauce dazu Coleslaw

*Filled with chicken, leek and oyster sauce, coleslaw on the side*

### **Vegi Gyoza 12.90 / 20.90**

Gefüllt mit schwarzen Pilzen, grünen Bohnen und Glasnudeln dazu Coleslaw

*Filled with black mushrooms, green beans and glass noodles, coleslaw on the side*

### **Rindfleisch-Momos 12.90 / 20.90**

*Steamed beef momos*

### **Xiao Long Bao 12.90 / 20.90**

Gefüllt mit Schweinefleisch, Lauch, Bouillon und Austernsauce

*Filled with pork, leek, broth and oystersauce*



laktosefrei  
lactose free



glutenfrei  
gluten free



vegetarisch  
vegetarian



vegan

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

Herkunft Thunfisch: Philippinen | Lachs: Norwegen |  
Kingfish: Dänemark | Crevetten: Vietnam | Aal / Oktopus: China  
Herkunft Fleisch: Schweiz

## SUSHI-SETS



### Uramaki (9 Stück) 22.90

je 1: Uramaki (Thunfisch, California, Rauchlachs, Lachs & Avocado), Tofutasche,  
je 2: Nigiri (Lachs, Thunfisch)

1 of each: uramaki (tuna, california, salmon & avocado, smoked salmon),  
2 of each: nigiri (tuna, salmon), tofu pocket

### Nigiri (12 Stück) 30.90

je 2: Nigiri (Lachs, Thunfisch, Crevetten),  
Hosomaki (Lachs, Thunfisch, Gurke)

2 of each: nigiri (salmon, tuna, prawn),  
hosomaki (salmon, tuna, cucumber)

### Maki gross (10 Stück) 18.90

je 2: Uramaki (California, Rauchlachs, Thunfisch), je 1: Hosomaki (Lachs, Thunfisch, Gurke, Oshinko)

2 of each: uramaki (California, smoked salmon, tuna), 1 of each: hosomaki (salmon, tuna, cucumber, oshinko)

### Osaka (9 Stück) 21.90

1 Tofutasche,  
4 Uramaki (Schnittlauch, Sesam),  
je 2: Hosomaki (Oshinko, Gurke)

1 tofu pocket,  
4 uramaki (chives, sesame),  
2 of each: hosomaki (oshinko, cucumber)

### Quai Sushi (12 Stück) 34.50

je 2: Uramaki (California, Thunfisch, Rauchlachs, Lachs & Avocado),  
Nigiri (Lachs, Thunfisch)

2 of each: uramaki (California, tuna, smoked salmon, salmon & avocado), nigiri (salmon, tuna)



laktosefrei  
lactose free



glutenfrei  
gluten free



vegetarisch  
vegetarian



vegan

## NOODLE SOUPS



### Ramen-Suppe mit Poulet 27.50

Narutomaki (gedämpfte Fischrolle), Lauch, Karotten, Pak Choi, Ei, Peperoncini, Kefen, Sojasprossen

Chicken, Narutomaki (steamed fish), carrots, leek, pak choi, egg, chili, sugar peas, soybean sprouts

### Ramen-Suppe mit Tofu 25.50

Karotten, Pak Choi, Shiitake-Pilze, Ei, Kefen, Peperoncini, Lauch, Sojasprossen  
Tofu, carrots, pak choi, shiitake mushrooms, egg, snow peas, chili, soybean sprouts, leek

### Udon-Suppe mit Poulet 27.50

Narutomaki (gedämpfte Fischrolle), Kefen, Karotten, Pak Choi, Ei, Peperoncini, Sojasprossen, Lauch

Narutomaki (steamed fish), carrots, sugar peas, pak choi, egg, chili, soybean sprouts, leek

### Udon-Suppe mit Tofu 25.50

Karotten, Pak Choi, Shiitake-Pilze, Ei, Kefen, Peperoncini, Sojasprossen, Lauch  
Carrots, pak choi, shiitake mushrooms, egg, snow peas, chili, soybean sprouts

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.

Herkunft Thunfisch: Philippinen | Lachs: Norwegen  
Crevetten: Vietnam

Herkunft Fleisch: Schweiz