

# JAPANISCHER MITTAGSTISCH

Dienstag bis Freitag 9:30 bis 14 Uhr  
Im SMUK Feldbergstrasse 121 Basel

Anmeldung durch SMS oder WhatsApp empfohlen. Wenn Sie keine Antwort erhalten, rufen Sie bitte an 079 536 7494

Kurzzeichen zum Bestellen



**KAK**

**Kakiage CHF 17 野菜のかき揚げ Vegan**

**Frittierte Gemüse über Reis**

IP Swiss Karotten, Saisonales Gemüse, Zwiebeln, Tapiokamehl, Sojasauce, Mirin, Zucker



**DF**

**Daifuku Mochi CHF 3 Vegan**

Klebreismehl, Zucker, Rote Bohnen, Salz



**GYU**

**Gyudon CHF 22**

**Lindfleisch über Reis**

Reis, Hohrücken Rindfleisch aus der Region Schweiz, Zwiebel, Bio Hühner Brühe aus Österreich, Zucker, Mirin, Sojasauce, Essig, Ingwer, Frühlingszwiebeln



**RM**

Vegetarisch

**RMF**

Fleisch

**RMV**

Vegan

**Vegetarisch Ramen ラーメン CHF 18**

**Mit Hühnerbrühe und Fleisch CHF 20**

**Vegan auch möglich**

**Gemüse über Nudelsuppe**

Miso, Knoblauch, Ingwer, Weizennudeln, Bio Hühnersuppe, Bio Hühnerfleisch aus der Österreich, IP Swiss Eier, IP Swiss Karotten, Frühlingszwiebeln, Kohl, Sesam, Chiliöl



**OKT**

Tofu

**OKS**

Speck

**OKI**

Tintenfisch

**OKIS**

Tintenfisch und Speck

**OKV**

Vegan

**Okonomiyaki お好み焼き CHF 16 mit selbstgemachter vegan Mayonnaise**

**Vegan möglich mit Voranmeldung**

**Gemüse Pfannkuchen mit entweder Tintenfisch oder Speck oder Tofu für Vegetarisch**

**Mit beide Tintenfisch und Speck CHF 18**

IP Swiss Eier, Kohl, Tintenfisch, IP Swiss Speck, Bio Tofu, Mehl, Ingwer, Sojasauce, Orangensaft, Tomatenmark, Essig, Algen Worcestersauce, Mirin

# JAPANISCHER MITTAGSTISCH

Dienstag bis Freitag 9:30 bis 14 Uhr  
Im SMUK Feldbergstrasse 121 Basel

Anmeldung durch SMS oder WhatsApp empfohlen. Wenn Sie keine Antwort erhalten, rufen Sie bitte an 079 536 7494

Kurzzeichen zum Bestellen



OT

**Otonasama Lunch mit Miso Suppe CHF 20**  
おまかせ日替わりランチ **Fast immer Vegetarisch, aber Vegan auch möglich**  
wird täglich gewechselt



YST

Tofu

**Yakisoba 焼そば CHF 18 Vegan möglich**

**Gebratene Nudeln**

YSS

Speck

**mit Gemüse und entweder Tintenfisch oder Speck oder Tofu**

**Mit beide Tintenfisch und Speck CHF 20**

YSI

Tintenfisch

Weizennudeln, Kohl, Zwiebeln, Ingwer, Sojasauce, Sake, Tomatenmark, Orangensaft, Braunzucker, Worcestersauce, Mirin, Algen

YSIS

Tintenfisch und Speck



GYH

**Gyoza 餃子 CHF 17 Vegetarisch oder Vegan auch möglich**

**Japanische Ravioli über Reis (CHF 10 Ohne Reis)**

GYV

Vegan

Hühnerfleisch aus der Schweiz, Bio Tofu für Vegetarier oder Vegan, Kohl, IP Swiss Karotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch-Schnittlauch, Knoblauch, Ingwer, Salat, Gurke, Mehl, Tapiokamehl Sesamöl, Sojasauce, Sake, Zucker

GY

Ohne Reis



AG

**Age Maki 揚げ出し豆腐巻き CHF 15 Vegan**  
**Frittierter Tofu Sushi**

Bio Tofu, Tapiokamehl, Rettich, Ingwer, Gurke, Frühlingszwiebeln, Pfeilwurz Nudeln



SBL

Lachs

**Sushiburritos CHF 16 Vegan auch möglich**

SBT

Tofu

Reis, Nori Algen, Essig, Zucker, geräucherter Bio Lachs oder Bio Tofu für Vegetarier und Vegan, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam, Karotten, Grünes Gemüse



TAI

**Taiyakisch 鯛焼きもどき CHF 5 Vegan**  
**Knusprige Waffel mit rotebohnen Paste**

Rotebohnen, Zucker, Weizenmehl, Wasser, Kokosöl, Salz