



IZAKAYA
KINOMI

JAPANESE TAPAS & SUSHI BAR

IRASSHAIMASE - いらっしゃいませ

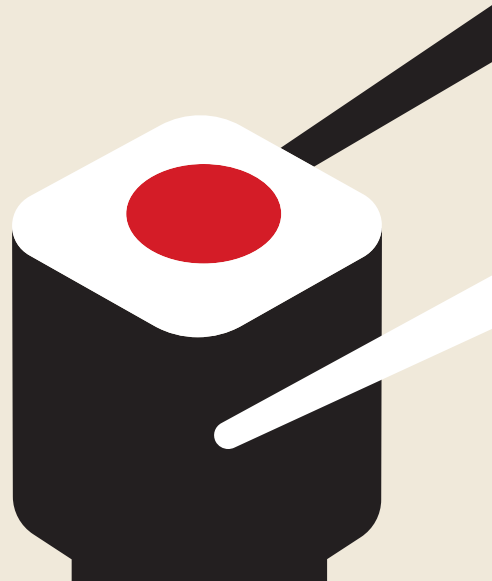
HERZLICH WILLKOMMEN

EIN ERLEBNIS ZUM GENIESSEN

IM MITTELPUNKT EINES JEDEN GROSSEN JAPANISCHEN RESTAURANT STEHT DAS ZIEL, EINE WIRKLICH AUSSERGEWÖHNLICHE KULINARISCHE ERFAHRUNG ZU ENTWICKELN UND ANZUBIETEN. DIE GERICHTE BEI IZAKAYA KINOMI WERDEN NACH TRADITIONELLEN CHARAKTERISTIKEN GESTALTET UND DABEI VERWENDEN WIR NUR DIE FRISCHESTEN UND KÖSTLICHSTEN ZUTATEN. UNSERE ATMOSPHÄRE IST TRADITIONELL, ABER EINZIGARTIG, UND JEDES GERICHT IST EINE KOMPOSITION, DIE EIN SPANNENDES, ABER DENNOCH ZUGÄNGLICHES KULINARISCHES ABENTEUER BIETET.

AN EXPERIENCE TO ENJOY

AT THE HEART OF EVERY GREAT JAPANESE RESTAURANT IS THE GOAL TO DEVELOP AND PREPARE A TRULY EXCEPTIONAL CULINARY EXPERIENCE. THE DISHES AT IZAKAYA KINOMI ARE DESIGNED WITH TRADITIONAL CHARACTERISTICS IN MIND, USING ONLY THE FRESHEST AND MOST DELICIOUS INGREDIENTS. OUR ATMOSPHERE IS TRADITIONAL, YET UNIQUE, AND EACH A COMPOSITION THAT OFFERS AN EXCITING, YET APPROACHABLE CULINARY ADVENTURE.





GETRÄNKE
BEVERAGES

FLASCHEN – BOTTLES

WASSER – WATER (3 DL / 7,5 DL) (MIT/OHNE KOHLENSÄURE) (SPARKLING/STILL)	4.00 / 9.00
COCA COLA (33 CL)	5.50
COCA COLA ZERO (33 CL)	5.50
RAMUNE JAPANISCHE LEMONADE (2 DL)	7.00
RAMUNE JAPANISCHE LITSCHI (2 DL)	7.00
RAMUNE JAPANISCHE MELONE (2 DL)	7.00
GREEN TEA HONIG & LEMON (5 DL)	6.00
GREEN TEA (NO SUGAR/SUGAR) (5 DL)	6.00
MANGO TEE (5 DL)	6.00
MANGAJO YUZU & ZITRONE (2,5 DL)	7.00
MANGAJO ZITRONE & GRÜNTEE (2,5 DL)	7.00
BOBA-POPPING TEE & LITSCHI (2.4 DL)	7.00
BOBA-POPPING TEE & PFIRSICH (2.4 DL)	7.00



TEE – TEA

HONIG INGWER TEEKANNE / HONEY GINGER TEA POT	8.00
HONIG INGWER TEE HONEY GINGER TEA	
SENCHA TEEKANNE / SENCHA TEA POT	8.00
GRÜNTEE GREEN TEA	
GENMAICHA TEEKANNE / GENMAICHA TEA POT	8.00
GRÜNTEE MIT BRAUNEM GERÖSTETEM REIS GREEN TEA WITH BROWN ROASTED RICE	

KAFFEE – COFFEE

BLASER KAFFEE	4.50
ESPRESSO	4.50
DOPPELTER ESPRESSO	6.00
DOUBLE ESPRESSO	

BIER – BEER

KIRIN ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOL (33 CL)	7.00
KIRIN (33 CL)	8.00
ASAHI (33 CL)	8.00
SAPPORO (33 CL)	8.00



FRUCHTWEIN – FRUITWINE

1 DL / 7,5 DL

UMESHU OHAKO (10% VOL.)

PFLAUMENWEIN MIT SÜSSEM PFLAUMENAROMA

PLUM WINE WITH SWEET PLUM AROMA

14.00 / 60.00

YUZUSHU (14% VOL.) (1 DL / 7,5 DL)

YUZU-LIQUEUR, ZITRUS-SAUER, FRUCHTIG-AROMATISCH, LEICHT BITTER

YUZU LIQUEUR, CITRUS-SOUR, FRUITY-AROMATIC, SLIGHTLY BITTER

16.00 / 62.00

WEIN – WINE

1 DL / 7,5 DL

PROSECCO PORTA MONTICANO EXTRA DRY DOC IT

7.50 / 53.00

WEISSWEIN PINOT BIANCO ELENA WALCH IT

8.50 / 60.00

ROTWEIN QUERCIABELLA CHIANTI CLASSICO IT

9.50 / 68.00



COCKTAIL

UME SECCO PFLAUMENWEIN MIT PROSECCO PLUM WINE WITH PROSECCO	16.00
YUZU SPRITZ YUZU-LIQUEUR MIT PROSECCO YUZU LIQUEUR WITH PROSECCO	16.00
LEMON-HIGHBALL SHOCHU-JAP. SCHNAPS, ZITRONENSAFT, SODA SHOCHU-JAP. LIQUOR, LEMON JUICE, SODA	15.00
NIPPON HIGHBALL WHISKEY, SODA, LEMON ZEST	15.00

JAPANISCHE SPIRITUOSEN – SPIRITS

SUNTORY KAKUBIN YELLOW LABEL (40% VOL.) (4 CL)	14.00
YAMAZAKI SINGLE MALT WHISKY (43% VOL.) (4 CL)	20.00
HIBIKI HARMONY BLENDED WHISKY (43% VOL.) (4 CL)	19.00



SAKE REISWEIN – RICE WINE

SHOCHIKUBAI KYOTO (13,5% VOL.) (3 DL)	39.00
LEICHT, MILDES AROMA, PERFEKT ZU SPEISE-GERICHTEN LIGHT, MILD FLAVOR, PERFECT FOR FOOD DISHES	
KIMOTO JUNMAI (15,5% VOL.) (1 DL / 6,4 DL)	18.00 / 68.00
INTENSIVES, SANFTES, CREMIGES AROMA INTENSE, SMOOTH, CREAMY FLAVOR	
KAN DOKKURI (14,5% VOL.) (2 DL)	32.00
MILD UND IDEAL ZU SPEISE-GERICHTEN MILD AND IDEAL FOR FOOD DISHES	
TARUZAKE (15% VOL.) (3 DL)	39.00
HOLZIG UND SEHR AUSGEWOGEN, REIFUNG IN ZEDERNHOLZFÄSSERN WOODY AND VERY BALANCED, MATURED IN CEDAR BARRELS	
SHIRO KOJI JUNMAI (13% VOL.) (1 DL / 7,2 DL)	19.00 / 79.00
LEICHTER MIT ZARTER ZITRONEN-NOTE, AUF DEM WEISSEN KOJI-REIS, IDEAL FÜR MEERFRÜCHTE LIGHTER WITH A DELICATE LEMON NOTE, ON THE WHITE KOJI REIS, IDEAL FOR SEAFOOD	
MUROKA GENSHU (17,5% VOL.) (1 DL / 6,4 DL)	18.00 / 78.00
ZARTE UND KOMPLEXE AROMEN, INTENSIV DUFTEND, BLUMIG UND RASSIG DELICATE AND COMPLEX FLAVORS, INTENSELY FRAGRANT, FLORAL AND RACY	
JUNMAI DAIGINJO (15,6% VOL.) (1 DL / 6,4 DL)	19.00 / 82.00
FRUCHTIG UND AROMATISCH MIT FEINER ANIS-NOTE FRUITY AND AROMATIC WITH A FINE ANIS-NOTE	
CLASSIC JUNMAI (15% VOL.) (1 DL / 7,2 DL)	16.00 / 64.00
TRADITIONELLSTER CLASSIC SAKE, PASST HERVORRAGEND ZU LEICHT GEWÜRZTEN SPEISEN MOST TRADITIONAL CLASSIC SAKE, GOES WELL WITH LIGHTLY SPICED DISHES	



CHIKURIN KAROYAKA (15% VOL.) (1 DL / 7,2 DL) 18.00 / 79.00

REICHES UND KRÄFTIGES BOUQUET SOWIE RUNDDES LEICHT SÜSSES AROMA,
ZUM APERITIF

RICH AND STRONG BOUQUET AND ROUND SLIGHTLY SWEET FLAVOR,
FOR AN APERITIF

RYUJIN KAKUSHI GINJO (16,5% VOL.) (1 DL / 7,2 DL) 22.00 / 86.00

FRISCH, BESCHWINGT, LEICHT SÜSS, VOLLMUNDIG UND GESCHMACKVOLL

FRESH, BUOYANT, SLIGHTLY SWEET, FULL-BODIED AND TASTY

SPARKLING «MIO CLEAR» SAKE JUNMAI (5% VOL.) (3 DL) 34.00

NATÜRLICH SÜSSER UND FEIN PRICKELNDER SAKE MIT APFELAROMA
UND KLAREM, ERFRISCHENDEM ABGANG

NATURALLY SWEET AND FINE SPARKLING SAKE WITH APPLE AROMA
AND CLEAR REFRESHING FINISH

NIGORI JUNMAI (10.5% VOL.) (2,4 DL) 38.00

UNGEFILTERTEN SAKE MILD UND SEIDIG IM GAUMEN

UNFILTERED SAKE, MILD UND SILKY ON THE PALATE

SHOCHIKUBAI KAORI (14.5% VOL.) (1.8 DL) 32.00

LEICHT, REICHHALTIGE UND GROSSZÜGIGE AROMEN

PERFEKT ZU SPEISE-GERICHTEN

EASY, RICH AND GENEROUS AROMA PERFECT FOR FOOD DISHES

KIRIN TOKUBETSU JUNMAI (14.6%) (1 DL / 7,2 DL) 19.00 / 76.00

SEHR LEICHTES REIS-AROMA, MITTELKRÄFTIGE, SÜSSE NOTE

VERY LIGHT RICE AROMA, MEDIUM SWEET NOTE



食の



SPEISEN
FOOD

MITTAGSKARTE – LUNCH MENU

BENTO BOX I – LACHS TERIYAKI

38.00

GEGRILLTER LACHS MIT TERIYAKI-SAUCE, REIS, JAPANISCHER SALAT,
EINGELEGTES GEMÜSE, OMELETTE UND SCHALE MISO-SUPPE

GRILLED SALMON WITH TERIYAKI-SAUCE, RICE, JAPANESE SALAD,
PICKLED VEGETABLES, OMELET AND BOWL OF MISO SOUP

BENTO BOX II – CHICKEN TERIYAKI

38.00

GEGRILLTES POULET MIT TERIYAKI-SAUCE, REIS, JAPANISCHER SALAT,
EINGELEGTES GEMÜSE, OMELETTE UND SCHALE MISO-SUPPE

GRILLED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE, RICE, JAPANESE SALAD,
PICKLED VEGETABLES, OMELET AND BOWL OF MISO SOUP

BENTO BOX III – VEGI TOFU

34.00

GEBRATENER TOFU MIT SOJA-SESAM-SAUCE, REIS, JAPANISCHER SALAT,
OMELETTE, EINGELEGTES GEMÜSE UND SCHALE MISO-SUPPE

FRIED TOFU WITH SOYA SESAME SAUCE, RICE, JAPANESE SALAD,
PICKLED VEGETABLES, OMELET AND BOWL OF MISO SOUP



KALTE GERICHTE – COLD DISHES

TSUKEMONO  	7.00
EINGELEGTES GEMÜSE PICKLED VEGETABLES	
HORENSO NO GOMA AE 	8.00
JAPANISCHER GEKOCHTER, SPINAT SALAT MIT SESAM-SAUCE JAPANESE COOKED SPINACH SALAD WITH SESAME SAUCE	
GOMA WAKAME 	13.00
GRÜNER ALGENSALAT MIT SESAM GREEN SEAWEED SALAD WITH SESAME	
KYABETSU SALADA 	9.00
KABIS-SALAT MIT HAUSGEMACHTER SALATSAUCE CABBAGE SALAD WITH HOMEMADE SALAD SAUCE	
CHUKA IKA SANSEI 	14.00
TINTENFISCH-SALAT SQUID SALAD	
KIMCHI  	12.00
PIKANT FERMENTIERTER CHINAKOHL SPICY FERMENTED CHINESE CABBAGE	
TAMAGOYAKI 	14.00
JAPANISCHES HAUSGEMACHTES OMELETTE JAPANESE HOMEMADE OMELET	
HIYAYAKKO 	16.00
KALTER TOFU, PONZUSAUCE, GERIEBENER INGWER, FRÜHLINGSZWIEBELN COLD TOFU, PONZU SAUCE, GRATED GINGER, SPRINGONIONS	



MAGURO NO TATAKI

30.00

LEICHT ANGEBRATENE THUNFISCH-STREIFEN MIT PONZU-SAUCE,
FRÜHLINGSZWIEBELN, KIZAMI WASABI

LIGHTLY SEARED SLICED TUNA WITH PONZU SAUCE,
SPRINGONIONS, KIZAMI WASABI

HAMACHI USUZUKIRI

30.00

KINGFISCH CARPACCIO, PONZU-SAUCE, FRÜHLINGSZWIEBELN, YUZU-KOSHO

KINGFISH CARPACCIO, PONZU SAUCE, SPRINGONIONS, YUZU-KOSHO

ZARU UDON

23.00

KALTE UDON-NUDELN MIT MENTSUYU-SAUCE,
GERIEBENER INGWER, MEERESALGEN, FRÜHLINGSZWIEBELN

COLD UDON NOODLES WITH MENTSUYU SAUCE,
GRATED GINGER, SEAWEED, SPRINGONIONS



WARME GERICHTE – HOT DISHES


EDAMAME  	7.00
GEKOCHTE GRÜNE SOJABOHNEN COOKED GREEN SOYABEANS	
MISOSUPPE  	7.00
WAKAME-ALGEN MIT TOFU, SHIITAKE-PILZ & FRÜHLINGSZWIEBELN WAKAME SEAWEED WITH TOFU, SHIITAKE MUSHROOM & SPRINGONIONS	
ONIGIRI (2 STK.)	19.00
HANDGEMACHTE REIS-DREIECKE GEFÜLLT MIT THONMOUSSE / RAUHLACHS, FRISCHKÄSE, MEERESALGEN HANDMADE RICE TRIANGLES STUFFED WITH TUNA MOUSSE / SMOKED SALMON, CREAM CHEESE, SEAWEED	
NASU DENGAKU  	23.00
FRITTIERTE AUBERGINEN GLASIIERT MIT HAUSGEMACHTER MISO-SAUCE, SESAM DEEP FRIED EGGPLANTS GLAZED WITH MISO SAUCE, SESAME	
TAKO NO KAARAGE	22.00
FRITTIERTER TINTENFISCH MIT YUZU MAYO-SAUCE FRIED OCTOPUS WITH YUZU MAYO SAUCE	
EBI-FRY (4 STK.)	24.00
FRITTIERTE CRÉVETTES MIT KNUSPRIGER PANKO, TERIYAKI & SCHARFER MAYO-SAUCE DEEP FRIED SHRIMP WITH CRISPY PANKO, TERIYAKI & SPICY MAYO SAUCE	
KAARAGE	25.00
FEIN MARINIERTES, FRITTIERTES POULET MIT JAPANISCHER MAYONNAISE FINE MARINATED FRIED CHICKEN WITH JAPANESE MAYONNAISE	
TAKOYAKI (6 STK.)	26.00
TINTENFISCH-TEIGBÄLLCHEN MIT TAKOYAKI-SAUCE, MAYONNAISE, BONITO-FLOCKEN, AONORI OCTOPUS DOUGH BALLS WITH TAKOYAKI SAUCE, MAYONNAISE, BONITO FLAKES, AONORI	



GYOZA VEGI ODER SCHWEINEFLEISCH / PORK (6 STK.) 18.00 / 19.00

JAPANISCHE TEIGTASCHEN, CHINAKOHL, FRÜHLINGSZWIEBELN,
INGWER MIT HAUSGEMACHTER SAUCE

JAPANESE DUMPLINGS, CHINESE CABBAGE, SPRINGONIONS,
GINGER WITH HOMEMADE SAUCE

AGEDASHI TOFU  20.00

FRITTIERTER, FESTER TOFU IN TEMPURA-SAUCE, FRÜHLINGSZWIEBELN,
GERIEBENER INGWER

DEEP FRIED FIRM TOFU IN TEMPURA SAUCE, SPRINGONIONS,
GRATED GINGER

TEBASAKI (4 STK.) 25.00


FRITTIERTE JAPANISCHE SESAM-POULETFLÜGELI

DEEP FRIED JAPANESE SESAME CHICKEN WINGS

YAKITORI (4 STK.) 26.00

GRILLIERTES POULET-SPIESSCHEN, FRÜHLINGSZWIEBELN MIT TERIYAKI-SAUCE

GRILLED CHICKEN SKEWERS, SPRINGONIONS WITH TERIYAKI SAUCE

YASAI-TEMPURA  27.00

FRITTIERTES GEMÜSE IM TEIGMANTEL MIT TEMPURA-SAUCE,
GERIEBENER RETTICH, INGWER

DEEP FRIED VEGETABLE IN DOUGH BATTER WITH TEMPURA SAUCE,
GRATED RADISH, GINGER

TEMPURA MORAIWASE 40.00

FRITTIERTE CREVETTEN, FISCH, GEMÜSE MIT TENTSUYU-SAUCE,
GERIEBENER RETTICH, INGWER

DEEP FRIED SHRIMPS, FISH, VEGETABLES WITH TENTSUYU SAUCE,
GRATED RADISH, GINGER

IKA FRY 28.00

FRITTIERTE & KNUSPRIGE TINTINFISCHRINGE MIT SCHARFER MAYO-SAUCE

FRIED & CRISPY SQUID RINGS WITH SPICY MAYO SAUCE

YAKISOBA VEGI ODER POULET / CHICKEN 24.00 / 28.00

GEBRATENE NUDELN, GEMÜSE MIT JAPANISCHER SAUCE

STIR FRIED NOODLE, VEGETABLES WITH JAPANESE SAUCE



TORI-KATSU

30.00

FRITTIERTES POULETSCHNITZEL MIT KNUSPRIGER PANKO,
WEISSKOHL MIT TONKATSU-SAUCE, JAPANISCHE MAYONNAISE
FRIED CHICKEN SCHNITZEL WITH CRISPY PANKO,
WHITE CABBAGE WITH TONKATSU-SAUCE, JAPANESE MAYONNAISE

SHAKE SHIOYAKI ODER TERIYAKI

30.00

GEGRILLTER GESALZENER LACHS MIT ODER OHNE TERIYAKI-SAUCE, REISSCHALE
GRILLED SALTED SALMON WITH OR WITHOUT TERIYAKI SAUCE, RICEBOWL

TORI NO TERIYAKI

30.00

GEGRILLTES POULET-STEAK MIT TERIYAKI-SAUCE, REISSCHALE
GRILLED CHICKEN STEAK WITH TERIYAKI SAUCE, RICE BOWL

TORI NANBAN

32.00

FRITTIERTES LEICHT SÜSSLICH MARINIERTES POULET
MIT HAUSGEMACHTER TARTAR-SAUCE
DEEP FRIED LIGHT SWEET MARINADE CHICKEN
WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE

BUTA NO SHOGAYAKI

34.00

GEBRATENES DÜNNES SCHWEINEFLEISCH IN SOJA-INGWERSAUCE,
WEISSKOHL-SALAT MIT REISSCHALE
STIR FRIED THINLY SLICED PORK IN SOYA-GINGER SAUCE,
WHITE CABBAGE SALAD WITH RICE BOWL

CHASHU

38.00

HAUSSPEZIALITÄT: GESCHMORTE SCHWEINEBAUCH-SCHEIBEN,
HALBGEKOCHTE EIER, FRÜHLINGSZWIEBELN, TERIYAKI-SAUCE MIT REISSCHALE
HOUSE SPECIALTY: STEWED PORK BELLY SLICES, HALF BOILED EGGS,
SPRINGONIONS, TERIYAKI SAUCE WITH RICE BOWL

GYU-TATAKI

42.00

HAUSSPEZIALITÄT: MARINIERTES LEICHT ANGEBRATENE RINDFLEISCHSTREIFEN MIT
HAUSGEMACHTER SAUCE, FRÜHLINGSZWIEBELN, SHIITAKE-PILZEN, KIZAMI WASABI
HOUSE SPECIALTY: MARINATED LIGHTLY SEARED BEEF SLICED SERVED WITH
HOMEMADE SAUCE, SPRINGONIONS, SHIITAKE MUSHROOMS, KIZAMI WASABI



DONBURI REISSCHALEN – RICE BOWLS

JAPANISCHE REISSCHALE

EINE PORTION REIS

ONE PORTION OF JAPANESE RICE

5.00

SHAKE ZUKE-DON

MARINIERTER LACHS MIT SOJA-WASABI-SAUCE, REIS,
LACHSROGEN, INGWER

MARINATED SALMON WITH SOYA-WASABI SAUCE, RICE,
SALMON ROE, GINGER

30.00

MAGURO ZUKE-DON

MARINIERTER THUNFISCH MIT SOJA-WASABI-SAUCE, REIS, INGWER

MARINATED TUNA WITH SOYA-WASABI SAUCE, RICE, GINGER

33.00

ABURI SHAKE-DON (WARM)

FLAMBIERTER LACHS MIT TERIYAKI-SAUCE, YUZU MISO-SAUCE,
SESAM, FRÜHLINGSZWIEBELN

FLAMBÉED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE, YUZU MISO SAUCE,
SESAME, SPRINGONIONS

30.00

UNAGI-DON (WARM)

FLAMBIERTER, GRILLIERTER AAL IN AAL-SAUCE, FRÜHLINGSZWIEBELN, INGWER

FLAMBÉED GRILLED EEL IN EEL-SAUCE, SPRINGONIONS, GINGER

34.00

KATSU-DON (WARM)

PANIERTES POULETSCHNITZEL MIT SOJA-DASHIBRÜHE,
FRÜHLINGSZWIEBELN, EIER, EINGELEGTER RETTICH

BREADED CHICKEN BREAST WITH SOYA DASHI BROTH,
SPRINGONIONS, EGGS, PICKLED RADISH

34.00

KARAAGE-DON (WARM)

FEIN MARINIERTES, FRITTIERTES POULET MIT JAPANISCHER MAYO,
TERIYAKI & YUZU-SAUCE

FINE MARINATED, FRIED CHICKEN WITH JAPANESE MAYO, TERIYAKI & YUZU SAUCE

30.00



OYAKO-DON (WARM)

POULET MIT SOJA-DASHI-BRÜHE, ZWIEBELN, EIER, EINGELEGTER RETTICH
CHICKEN WITH SOYA-DASHI BROTH, ONIONS, EGGS, PICKLED RADISH

34.00

CHIRASHI-DON

AUSWAHL VON VERSCHIEDENEM ROHEN FISCH
SELECTION OF VARIOUS RAW FISH

38.00

JAPANISCHES KAREE – CURRY

CHICKEN KATSUKAREE

JAPANISCHES MILD-SCHARF-CURRY MIT PANIERTEM POULESCHNITZEL,
EINGELEGTER RETTICH, FRÜHLINGSZWIEBELN
JAPANESE SPICY-MILDCURRY WITH BREADED CHICKEN BREAST,
PICKLED RADISH, SPRINGONIONS

36.00

TOFU KAREE

JAPANISCHES MILD-SCHARF-CURRY MIT GEBRATENEM TOFU,
EINGELEGTER RETTICH, FRÜHLINGSZWIEBELN
JAPANESE SPICY-MILD CURRY WITH FRIED TOFU,
PICKLED RADISH, SPRINGONIONS

30.00

RAMEN & UDON NOODLES

VEGI MISO-RAMEN

SUPPE AUF MISO-BASIS, RAMENUDELN, TOFU, FRÜHLINGZWIEBELN, SPINAT,
MENMA, (AJITSUKE TAMAGO) GEKOCHTE EIHÄLFTE, CHILI-FADEN
MISO-BASED SOUP, RAMEN NOODLES, TOFU, SPRINGONIONS, SPINACH,
MENMA, (AJITSUKE TAMAGO) HALF BOILED EGGS, CHILI THREAD

32.00



MISO-RAMEN

35.00

SUPPE AUF MISO-BASIS, RAMENNUDELN, (CHASHU) GESCHMORTE SCHWEINEBAUCH-SCHEIBEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, SPINAT, MENMA, (AJITSUKE TAMAGO) HALBGEKOCHTE EIER, NARUTO, CHILI-FADEN
MISO-BASED SOUP, RAMEN NOODLES, (CHASHU) BRAISED PORK BELLY SLICES, SPRINGONIONS, SPINACH, MENMA, (AJITSUKE TAMAGO) HALF BOILED EGGS, NARUTO, CHILI THREAD

SHOYU-RAMEN

35.00

SUPPE AUF SOJABRÜHE, RAMENNUDELN, (CHASHU) GESCHMORTE SCHWEINEBAUCH-SCHEIBEN, FRÜHLINGZWIEBELN, SPINAT, NARUTO, MENMA, (AJITSUKE TAMAGO) HALBGEKOCHTE EIER, NARUTO, CHILI-FADEN
SOYA BROTH, RAMEN NOODLES, (CHASHU) BRAISED PORK BELLY SLICES, SPRINGONIONS, SPINACH, NARUTO, MENMA, (AJITSUKE TAMAGO) HALF BOILED EGGS, CHILI THREAD

TONKOTSU-RAMEN

36.00

SUPPE AUF SCHWEINEBASIS, RAMENNUDELN, (CHASHU) GESCHMORTE SCHWEINEBAUCH-SCHEIBEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, SPINAT, NARUTO, MENMA, (AJITSUKE TAMAGO) HALBGEKOCHTE EIER, CHILI-FADEN
PORK BASED SOUP, RAMEN NOODLES, (CHASHU) BRAISED PORK BELLY SLICES, SPRINGONIONS, SPINACH, NARUTO, MENMA, (AJITSUKE TAMAGO) HALF BOILED EGGS, CHILI THREAD

KITSUNE-UDON

27.00

DICKE WEIZENNUDELN MIT FRITTIERTEN TOFUTASCHEN (INARI) IN SOJA-KONBUDASHI-BRÜHE, FRÜHLINGSZWIEBELN, ALGEN WAKAME, SPINAT
THICK WHEAT NOODLES WITH DEEP FRIED TOFU POCKETS (INARI) IN SOYA-KONBUDASHI BROTH, SPRINGONIONS, WAKAME SEAWEED, SPINACH

EBITEN-UDON [3 STK.]

32.00

DICKE WEIZENNUDELN MIT SOJA KONBUDASHI-BRÜHE, FRÜHLINGSZWIEBELN, ALGEN WAKAME, SPINAT, TEMPURA FRITTIERTE CREVETTEN
THICK WHEAT NOODLES WITH SOYA KONBUDASHI BROTH, SPRINGONIONS, WAKAME SEAWEED, SPINACH, DEEP FRIED TEMPURA SHRIMPS

YASAI TEN-UDON

29.00

DICKE WEIZENNUDELN MIT TEMPURA FRITTIERTEM GEMÜSE, SOJA-KONBUDASHI-BRÜHE, ALGEN WAKAME, SPINAT, FRÜHLINGSZWIEBELN
THICK WHEAT NOODLES WITH TEMPURA FRIED VEGETABLES, SOYA KONBUDASHI BROTH, WAKAME SEAWEED, SPINAT, SPRINGONIONS



KINOMI SUSHI BAR

SASHIMI

MAGURO (5 STK.) ROHER THUNFISCH RAW TUNA	18.00
HAMACHI (5 STK.) ROHER KINGFISCH RAW KINGFISH	18.00
SHAKE (5 STK.) ROHER LACHS RAW SALMON	17.00
MAGURO & SHAKE (10 STK.) ROHER THUNFISCH UND LACHS RAW TUNA AND SALMON	35.00
MORIAWASE SASHIMI (15 STK.) AUSWAHL VON VERSCHIEDENEM ROHEN FISCH SELECTION OF VARIOUS RAW FISH	52.00

MORIAWASE – SUSHI PLATTER

ZANMAI (1 PERSON)  2 STK. NIGIRI, 6 STK. MAKI, 8 STK. VEGI ROLL	38.00
UME (1 PERSON) 3 STK. NIGIRI, 6 STK. MAKI, 8 STK. SALMON AVOCADO ROLL	48.00
TOYOSU (2 PERSONEN)  4 STK. NIGIRI, 6 STK. MAKI, 8 STK. MANGO ROLL, 8 STK. VEGI ROLL	68.00



HANA (2 PERSONEN) 89.00
6 STK. NIGIRI, 6 STK. MAKI, 8 STK. SALMON AVOCADO ROLL,
8 STK. THONMOUSSE ROLL

IZUMI (3-4 PERSONEN) 182.00
10 STK. NIGIRI, 12 STK. MAKI, 8 STK. SALMON AVOCADO ROLL,
8 STK. CALIFORNIA ROLL, 8 STK. CRUNCHY TEMPURA ROLL,
8 STK. THONMOUSSE ROLL

MATSUMI (5-6 PERSONEN) 270.00
12 STK. NIGIRI, 24 STK. MAKI, 8 STK. SALMON KOKOS ROLL,
8 STK. SPICY TUNA ROLL, 8 STK. KAARAGE ROLL,
8 STK. CRUNCHY TEMPURA ROLL, 8 STK. EBI AVOCADO ROLL,
8 STK. CALIFORNIA ROLL

MORIAWASE SUSHI & SASHIMI PLATTER

SHINJUKU (SMALL - 1 PERSON) 58.00
3 STK. NIGIRI, 5 STK. SASHIMI, 6 STK. MAKI, 8 STK. SALMON AVOCADO ROLL

HINATA (MEDIUM - 2-3 PERSONEN) 149.00
6 STK. NIGIRI, 6 STK. MAKI, 10 STK. SASHIMI, 8 STK. TUNA AVOCADO ROLL,
8 STK. SALMON AVOCADO ROLL, 8 STK. CRUNCHY TEMPURA ROLL

YUKI (LARGE - 4-5 PERSONEN) 245.00
10 STK. NIGIRI, 12 STK. MAKI, 15 STK. SASHIMI, 8 STK. CALIFORNIA ROLL,
8 STK. SPICY TUNA ROLL, 8 STK. SALMON KOKOS ROLL,
8 STK. DRAGON ROLL, 8 STK. CRUNCHY TEMPURA ROLL



OSHIZUSHI

GEPRESSTES SUSHI – PRESSED SUSHI

ABURI-SHAKE OSHIZUSHI (6 STK.) 28.00

GEPRESSTES RECHTECKIG-SUSHI, FLAMBIERT MIT LACHS, TERIYAKI & YUZU SAUCE, RÖSTZWIEBELN, JAPANISCHE MAYONNAISE

PRESSED SUSHI BLOW-TORCHED WITH SALMON, TERIYAKI & YUZU SAUCE, FRIED ONIONS, JAPANESE MAYONNAISE

ABURI-UNAGI OSHIZUSHI (6 STK.) 28.00

GEPRESSTES RECHTECKIG-SUSHI, FLAMBIERT MIT AAL & UNAGI SAUCE, RÖSTZWIEBELN, FRÜHLINGSZWIEBELN

PRESSED SUSHI BLOW-TORCHED WITH EEL & UNAGI SAUCE, FRIED ONIONS, SPRINGONIONS

ABURI-EBI OSHIZUSHI (6 STK.) 28.00

GEPRESSTES RECHTECKIG-SUSHI, FLAMBIERT MIT CREVETTEN, JAPANISCHE MAYONNAISE, YUZU-SAUCE

PRESSED SUSHI BLOW-TORCHED WITH SHRIMPS, JAPANESE MAYONNAISE, YUZU SAUCE

ABURI-SABA OSHIZUSHI (6 STK.) 26.00

GEPRESSTES RECHTECKIG-SUSHI, FLAMBIERTE MAKRELE MIT YUZU-KOSHO, FRÜHLINGSZWIEBELN

PRESSED SUSHI BLOW TORCHED MACKEREL WITH YUZU-KOSHO, SPRINGONIONS



NIGIRI

PREIS PRO STÜCK – PRICE PER PIECE

THUNFISCH TUNA	8.00
ABURI THUNFISCH FLAMBIERT TUNA FLAMBÉED	8.50
KINGFISCH KINGFISH	8.00
ABURI KINGFISCH KINGFISH FLAMBÉED	8.50
LACHS SALMON	7.00
ABURI LACHS FLAMBIERT SALMON FLAMBÉED	7.50
CREVETTEN SHRIMPS	6.00
OKTOPUS OCTOPUS	6.00
SABA MAKRELE MACKEREL	6.00
AAL EEL	7.00
IKURA LACHS ROGEN SALMON ROE	10.00
TOBIGO FLIEGENDER FISCHROGEN FLYING FISH ROE	7.00
TAMAGO OMELETTE  OMELET	5.00
INARI TOFU-TASCHEN  TOFU POCKETS	5.00



HOSOMAKI SUSHI

TAMAGO MAKI (6 STK.)  JAPANISCHE OMELETTEROLLEN JAPANESE OMELET ROLL	10.00
KAPPA MAKI (6 STK.)  GURKENROLLEN CUCUMBER ROLL	10.00
SHINKO MAKI (6 STK.)  EINGELEGTE RETTICHROLLEN DRIED PICKLED RADISH ROLL	10.00
KANPYO MAKI (6 STK.)  GETROCKNETE KÜRBISSTREIFEN-ROLLEN DRIED PUMPKIN STRIPS ROLL	10.00
AVOCADO MAKI (6 STK.)  AVOCADOROLLEN AVOCADO ROLL	10.00
TEKKA MAKI (6 STK.) THUNFISCHROLLEN TUNA ROLL	13.00
SAKE MAKI (6 STK.) LACHSROLLEN SALMON ROLL	12.00
TUNA AVOS MAKI (6 STK.) THUNFISCH-AVOCADOROLLEN TUNA AVOCADO ROLL	14.00
LACHS AVOS MAKI (6 STK.) LACHS-AVOCADOROLLEN SALMON AVOCADO ROLL	13.00
UNAKYU MAKI (6 STK.) GURKEN-AALROLLEN EEL CUCUMBER ROLL	13.00



URAMAKI – INSIDE OUT SUSHI ROLL

VEGI ROLL (4 STK. / 8 STK.) 	10.00 / 20.00
AVOCADO, GURKEN, EINGELEGTER RETTICH, KÜRBISSTREIFEN, FRISCHKÄSE UND SESAM AVOCADO, CUCUMBER, PICKLED RADISH, PUMPKIN STRIPS, CREAMCHEESE AND SESAME SEEDS	
MANGO ROLL (4 STK. / 8 STK.) 	10.00 / 20.00
MANGO, AVOCADO, SESAM MANGO, AVOCADO, SESAME SEEDS	
KOKOS VEGI ROLL (4 STK. / 8 STK.) 	10.00 / 20.00
AVOCADO, KÜRBISSTREIFEN, EINGELEGTER RETTICH, FRISCHKÄSE MIT KOKOSRASPELN AVOCADO, PUMPKIN STRIPS, PICKLED RADISH, CREAMCHEESE WITH GRATED COCOS	
CALIFORNIA ROLL (4 STK. / 8 STK.)	10.00 / 20.00
SURIMI, AVOCADO, JAPANISCHE MAYONNAISE, FLIEGENDER FISCH SURIMI, AVOCADO, JAPANESE MAYONNAISE, FLYING FISH ROE	
SMOKED SALMON ROLL (4 STK. / 8 STK.)	11.00 / 22.00
RAUHLACHS, FRISCHKÄSE, GURKEN, SESAM SMOKED SALMON, CREAMCHEESE, CUCUMBER, SESAME SEEDS	
SALMON AVOCADO ROLL (4 STK. / 8 STK.)	11.00 / 22.00
LACHS, AVOCADO UND SESAM SALMON, AVOCADO AND SESAME SEEDS	
TUNA AVOCADO ROLL (4 STK. / 8 STK.)	12.00 / 24.00
THUNFISCH, AVOCADO, SESAM TUNA, AVOCADO, SESAME SEEDS	
EBI AVOCADO ROLL (4 STK. / 8 STK.)	11.00 / 22.00
CREVETTEN, AVOCADO, JAPANISCHE MAYONNAISE, SESAM SHRIMPS, AVOCADO, JAPANESE MAYONNAISE, SESAME SEEDS	
SALMON MANGO ROLL (4 STK. / 8 STK.)	11.00 / 22.00
LACHS, MANGO, SESAM SALMON, MANGO, SESAME SEEDS	



DRAGON ROLL (4 STK. / 8 STK.)	12.00 / 24.00
AAL, GURKEN, AVOCADO & AAL-SAUCE, SESAM EEL, CUCUMBER, AVOCADO & EEL SAUCE, SESAME SEEDS	
THUNA MOUSSE ROLL (4 STK. / 8 STK.)	11.00 / 22.00
THONMOUSSE, GURKEN, SESAM TUNA MOUSSE, CUCUMBER, SESAME SEEDS	
SALMON KOKOS ROLL (4 STK. / 8 STK.)	12.00 / 24.00
LACHS, AVOCADO, FRISCHKÄSE, KOKOSRASPELN MIT TERIYAKI & YUZU-SAUCE SALMON, AVOCADO, CREAM CHEESE GRATED COCOS WITH TERIYAKI & YUZU SAUCE	
SHAKE ABURI ROLL (4 STK. / 8 STK.)	14.00 / 28.00
FLAMBIERTER LACHS, RÖSTZWIEBELN, JAPANISCHE MAYONNAISE, TERIYAKI & YUZU-SAUCE, SESAM FLAMBÉED SALMON, FRIED ONIONS, JAPANESE MAYONNAISE, TERIYAKI & YUZU SAUCE, SESAME SEEDS	
CRUNCHY TEMPURA ROLL (4 STK. / 8 STK.)	12.00 / 24.00
FRITTIERTE CREVETTEN, AVOCADO, JAPANISCHE MAYONNAISE, YUZU & TERIYAKI-SAUCE, RÖSTZWIEBELN FRIED SHRIMPS, AVOCADO, JAPANESE MAYONNAISE, YUZU & TERIYAKI SAUCE, FRIED ONIONS	
KAARAGE ROLL (4 STK. / 8 STK.)	12.00 / 24.00
FRITTIERTES POULET, SESAM, RÖSTZWIEBELN, YUZU & TERIYAKI-SAUCE, JAPANISCHE MAYONNAISE DEEP FRIED CHICKEN, SESAME SEEDS, FRIED ONIONS, TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MAYONNAISE	
SPICY TUNA ROLL (4 STK. / 8 STK.)	12.00 / 24.00
SCHARFES THUNFISCH-TATAR, GURKEN, FRÜHLINGSZWIEBELN SPICY TUNA TATAR, CUCUMBER, SPRINGONIONS	
HAMACHI AVOCADO ROLL (4 STK. / 8 STK.)	12.00 / 24.00
KINGFISCH, AVOCADO, SESAM KINGFISH, AVOCADO, SESAME SEEDS	



TEMPURA ROLLS

VEGI ROLL (8 STK.)

27.00

FRITTIERTE ROLLEN MIT KNUSPRIGER PANKO, AVOCADO, EINGELEGTER RETTICH, KÜRBISSTREIFEN, FRISCHKÄSE, YUZU & TERIYAKI-SAUCE, JAPANISCHE MAYONNAISE

DEEP FRIED ROLLS WITH CRISPY PANKO, AVOCADO, PICKLED RADISH, PUMPKIN STRIPS, CREAMCHEESE, YUZU & TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MAYONNAISE

SALMON ROLL (8 STK.)

30.00

FRITTIERTE ROLLEN MIT KNUSPRIGER PANKO, LACHS, AVOCADO, YUZU & TERIYAKI-SAUCE, JAPANISCHE MAYONNAISE

DEEP FRIED ROLLS WITH CRISPY PANKO, SALMON, AVOCADO, YUZU & TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MAYONNAISE

SPICY TUNA ROLL (8 STK.)

31.00

FRITTIERTE ROLLEN MIT KNUSPRIGER PANKO, SCHARFEM THUNFISCH-TATAR, AVOCADO, CHILI-MAYO-SAUCE

DEEP FRIED ROLLS WITH CRISPY PANKO, SPICY TUNA TATAR, AVOCADO, CHILI-MAYO SAUCE



DESSERT

YUZU-SORBET ZITRUSFRUCHT-SORBET CITRUS SORBET	8.00
MATCHA-EIS EISCRÈME AUS GRÜNTEE GREEN TEA ICE CREAM	8.00
KUROGOMA-EIS EISCRÈME AUS SCHWARZEM SESAM BLACK SESAME ICE CREAM	8.00
YUZU-CHEESECAKE	7.00
GRÜNTEE-CHEESECAKE	7.00
DORAYAKI KLEINER PFANNKUCHEN MIT SÜSSER ROTER BOHNEN-FÜLLUNG SMALL PANCAKE WITH SWEET RED BEANS FILLING	7.00

MOCHI (REISKUCHEN)

PREIS PRO 2 STÜCK – PRICE PER 2 PIECES

MOCHI MATCHA EIS	8.00
MOCHI YUZU EIS	8.00
MOCHI CHOCOLATE EIS	8.00
MOCHI MANGO EIS	8.00
MOCHI CHEESECAKE EIS	8.00
MOCHI KOKOS EIS	8.00




DEKLARATION – DECLARATION

GEFLÜGEL / FLEISCH – POULTRY /MEAT:	SCHWEIZER PRODUKTION
FISCH – FISH:	FOS-ZERTIFIZIERT
THUNFISCH – TUNA:	MALEDIVEN, PHILLIPINES, SRI LANKA
KINGFISCH – KINGFISH:	AUSTRALIEN
LACHS – SALMON:	SCHOTTLAND, NORWEGEN
MAKRELEN – MACKEREL:	THAILAND
OKTOPUS – OCTOPUS:	VIETNAM
CREVETTEN – SHRIMPS:	VIETNAM
AAL – EEL:	CHINA
LACHSROGEN – SALMON ROE:	USA
FLIEGENDER FISCH – FLYING FISH:	THAILAND / VIETNAM
SURIMI – SURIMI:	THAILAND

ALLE PREISE SIND IN CHF INKL 8.1% MWST.
ALL PRICES ARE IN CHF INCL. 8.1% VAT.

UNSER PERSONAL GIBT IHNEN GERNE AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE.
OUR STAFF WILL BE HAPPY TO PROVIDE YOU WITH INFORMATION ABOUT ALLERGENS.

 VEGETARISCH – **VEGETARIAN**

 GLUTENFREI – **GLUTEN FREE**





IZAKAYA KINOMI

JAPANESE TAPAS & SUSHI BAR

OBERE HAUPTGASSE 23, 3600 THUN
+41 (0)33 525 28 44 • INFO@KINOMI.CH • KINOMI.CH