



Getränkekarte

Herzlich willkommen im Minamoto, der Wurzel japanischer Genüsse.

Minamoto bedeutet Wurzel. Und genau dorthin möchten wir Sie entführen:

Zum Ursprung traditioneller japanischer Esskultur. Minamoto steht aber auch für leichte, unverfälschte und frisch zubereitete Küche, die dem europäischen Geschmack entspricht.

Die kurzen Garzeiten und die raffinierte Schnitttechnik garantieren ein Maximum an Aromen, Vitaminen und Nahrungsfasern – bei einem Minimum an Fett und Cholesterin.

Apéro

Haus-Apéro		13.00
Prosecco, Zitrone, Ingwer, Rosmarin		
Hugo		13.00
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette		
Calpis Easter Breeze		9.00
Süsskartoffel-Wodka (Shōchū) mit Soda und Calpis		

Bier Offenausschank und Flaschen

Kirin Ichiban vom Fass <i>Japan</i>	2.5 dl	4.50
	5.0 dl	8.00
Asahi Super DRY <i>Japan</i>	3.3 dl	5.50
Sapporo Premium Beer <i>Japan</i>	3.3 dl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei <i>Schweiz</i>	3.3 dl	5.50

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Colmei <i>Italien</i>	1.0 dl	9.00
<i>Jeio (Glera)</i>	7.5 dl	63.00
Mio Sparkling Sake <i>Japan</i>	3.0 dl	27.00
<i>Als einer der ersten grossen Produzenten, keltert Takara Shuzo einen Schaumwein aus Sake. Diese Rarität vermag es die Vorzüge eines eleganten Schaumweins und die Charaktereigenschaften eines Sakes in einem Glas zu vereint.</i>		

Weisswein

1 dl 7.5 dl

Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2014 <i>Baden, Deutschland</i> <i>Grauburgunder</i>	8.60	57.00
Nordwestschweizer Kerner AOC 2017 <i>Schweiz</i> <i>Kerner</i>	8.90	59.00
Roero Arneis, 2016 Vaudano Gaggie <i>Piemont, Italien</i> <i>Arneis</i>	7.60	50.00
Grenzgänger, Christian Jäggi, 2016 <i>Biel-Benken, Schweiz</i> <i>Gewürztraminer</i>		55.00
Molitor Riesling, Alte Reben, 2013 <i>Mosel, Deutschland</i> <i>Riesling</i>		58.00

Roseweine

1 dl 7.5 dl

Oeil de Perdrix Châteaux d'Auvergnier 2015 <i>Schweiz</i> <i>Pinot Noir</i> <i>Dieser lachsfarbenen getönte lebhaft Wein mit Erdbeerbouquet bringt die Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung. Die ausgewogene Säure unterstützt viel Speisen.</i>	8.00	54.00
--	------	-------

Rotwein

1 dl 7.5 dl

Rosso del Ticino DOC Sottorocchia 2014 – <i>Tessin, Schweiz</i> <i>Merlot</i>	9.10	60.00
Malbec Puro Bio, 2016 <i>Ojo de Agua – Mendoza, Argentinien</i> <i>Malbec</i>	9.50	63.00
Blauer Spätburgunder Ziereisen, 2013 <i>Baden, Deutschland</i> <i>Pinot Noir</i>	7.40	49.00
Barbera d'Alba DOC 2016 <i>Piemont, Italien</i> <i>Barbera</i>		57.00
Ribera del Duero DO La Casa 2014 <i>Ribera del Duero, Spanien</i> <i>Temperanillo, Graciano</i>		52.00
The Boxer, Mollydooker 2015 <i>Australien</i> <i>Shiraz</i>		87.00
Rioja Egomei DOCA 2011 <i>Rioja, Spanien</i> <i>Shiraz</i>		75.00

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Sake das Japanische Nationalgetränk, gebraut aus vergorener Reismaische, er wurde das erste Mal um 300n. Chr. In Japanischen Schriftstücken erwähnt. Sake ist eine hochstehende japanische Kunst wie Sushi und ein geschmacklich vielseitiges Getränk wie Wein.

Ob Junmaishu, Daiginjyoshu, Namazake, Nigori oder Koshu – Premium- Sake präsentiert sich in grosser Geschmacksvielfalt. Qualitativ hochstehender Sake wird normalerweise kalt genossen. Ausser man wohnt in der kalten Schweiz, dann ist Sake warm genossen ein grossartiger Weg den Winter zu überleben. „ Kanpai“

Amabuki „Rhododendron“, Junmai Daiginjo 16% (K)	29.40	53.50
Dezenter Duft von edlen Blumen. Sehr mild mit filigranem Umami-Geschmack am Gaumen. Gebraut mitseltener Blütenhefe (Rhododendron) nach traditioneller Kimoto-Methode.		
ENTER.SAKE SEKIYA Silver, Junmai Ginjo 15% (Z)		
Ein sehr aromatischer Ginjo Sake mit floralen Noten von Kirschblüten. Er zeigt eine feine Süße mit Noten von Mango, Birne und Honigmelone. Im Abgang rein und geschmeidig.	20.90	37.60
Fukuju „Kobe Classic“, Junmai Ginjo 15% (K) (Z)	20.20	36.80
Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf “Nada” in Kobe. Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.		
Urakasumi „Junmai“, Junmai 15% (K) (W) (Z)	19.00	34.60
Dieser Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber. Sehr runder Junmai-Sake. Passt hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen.		

Serviert Temperatur: Kalt = K / Warm = W / Zimmertemperatur = Z

Mineralwasser, Limonaden und Erfrischungsgetränke

Mineralwasser Henniez Grün / Blau	3.3 dl	4.90
	7.5 dl	9.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.90
Ramseier Süssmost	3.3 dl	4.90
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	4.90
Rivella Rot, Blau	3.3 dl	4.90

Eistee und Minamoto Specials

Oishi Green Tea	Honig und Zitrone	5.0 dl	5.50
	ohne Zucker	5.0 dl	5.50
Minamoto-Eistee	Hausgemachter Eisgrüntee	2.5 dl	4.00
		10.0 dl	12.00
Calpis mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure		3.0 dl	5.00
<i>Calpis ist ein japanisches Softgetränk, welches auf Milchbasis besteht.</i>			

Kaffee und Tee

Espresso / Kaffee crème / Schale		4.50
Latte Macchiato		6.50
Cappuccino		5.50
Grüntee / Jasmintee		4.50
Earl-Gray / Pfefferminze / Roiboos Tea / Früchtetee	2,0 dl	4.50
Ryokucha (In der Eisenkanne serviert)	4,0 dl	12.00
Genmai Grüntee	(Matcha mit geröstetem Reis)	
Bancha	(weniger Koffein, mild)	
Gyokuro Karigane	(aus jungen Blättern, edler Tautropfen)	
Sencha	(Typisch, der beliebteste Japan Tee)	

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Spirituosen und Liköre

Martini Bianco 15%	4,0 cl	6.50
Campari 21% Orange / Soda	4,0 cl	8.50
Sake <i>Choya</i> (kalt oder warm) 15%	1,8 dl	8.50
	3,6 dl	15.50
Shochu <i>Ninki</i> (Japanischer Wodka) 25%	4,0 cl	6.50
Pflaumenwein <i>Amami Umeshu</i> 12%	1,0 dl	12.00

Japanische Whisky

Nach dem Vorbild der schottischen Maltwhiskys wird seit den 20er Jahren im Norden der japanischen Halbinsel hochwertiger Whisky produziert. Der Produktionsprozess unterscheidet sich kaum von der schottischen Variante und wird immer weiter perfektioniert.

Die japanischen Single Malts sind im eigenen Land sehr gefragt und kommen nun auch verstärkt nach Europa. Es gibt bereits jetzt eine große Fangemeinde, die japanischen Whisky sogar den schottischen Vorbildern vorziehen.

Akashi, Blended Whisky, Distillerie White Oak 40% 2.0 cl **7.50**
Farbe: Bernstein. Nase: Reich, Noten von Vanille, Eiche. Geschmack: Hauch von Gewürzen, Eiche. Abgang: Lang anhaltend, holzig.

Togouchi 18 years old, Distillerie Mercian 43.2% 2.0 cl **19.00**
Helles Gold. mit deutlichem Duft nach Pfirsich und Birne. Malzig mit Aromen von weissem Pfeffer, Kleie, Sahne und Marzipan, süssen Karotten und Mais.

Blended Whisky from the Barrel, Distillerie Nikka 51.4% 2.0 cl **9.00**
Fruchtig, würzig und floral mit einer Spur Orange. Geschmack: Komplex mit Eiche, Gewürzen und etwas Honig.