



## 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

---

<b>Hausapero</b> Prosecco, Zitrone, Ingwer, Rosmarin	13.00	
<b>Hugo</b> Prosecco, Hollundersirup, Minze, Limette	13.00	
<b>Schochu Highbowl</b> Süßkartoffel-Wodka (Shochu) mit Bitterlemon und und einem Hauch Litschi	8.50	
<b>Calpis Easter Breeze</b> Süßkartoffel-Wodka (Shochu) mit Soda und Calpis	9.00	


## Bier Offenausschank und Flaschen

---

Kirin Ichiban vom Fass <i>Japan</i>	2.5 dl	4.50
	5.0 dl	8.00
Kirin Ichiban <i>Japan</i>	3.3 dl	6.50
Asahi Super DRY <i>Japan</i>	3.3 dl	5.50
Ueli Bier <i>Schweiz</i>	3.3 dl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei <i>Schweiz</i>	3.3 dl	5.50

## Champagner und Schaumweine

---

<b>Villa Sandi extra dry</b> <i>Italien</i>	1.0 dl	9.00	
	7.5 dl	65.00	
<b>Mio Sparkling Sake</b> <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>			
<b>Mailly Grand Cru Réserve brut</b> <i>Frankreich</i>	3.75 dl	68.00	
	7.5 dl	133.00	

## Weisswein

---

1 dl 7.5 dl

**Grauer Burgunder Ziereisen 2015** *Baden, Deutschland*

8.00 48.00



*Grauburgunder*

*Sehr fruchtig nach Äpfel und Birnen mit leichter Haselnussnote.*

*Sehr elegant und ausgeglichen mit leicht integrierter Säure.*

**Chardonnay Alois Lageder 2015** *Venedig, Italien*

9.00 58.00

*Chardonnay*

*Helles Strohgelb. Das Bouquet ist herrlich frisch, mit Noten von Zitrus, Honig und feiner Exotik.*

*Im Gaumen trocken mit saftiger Säure, wiederum Zitrusfrüchte und etwas Würze in der Rückaromatik.*

**Roero Arneis 2016 Vaudano Gaggie** *Piemont, Italien*

8.00 52.00



*Arneis*

*Floraler Auftakt mit frischen Akzenten von Zitrusfrüchten und Litschi. Sehr harmonisch und gut ausgeglichen, mit einer leichten Restsüsse im Abgang.*

## Roseweine

---

1 dl 7.5 dl

**Oeil de Perdrix Châteaux d'Auvernier 2015** *Schweiz*

8.00 54.00

*Pinot Noir*

*Dieser lachsfarben getönte lebhaft Wein mit Erdbeerbouquet bringt die Aromen*

*des Pinot Noir voll zur Entfaltung. Die ausgewogene Säure unterstützt viel Speisen.*


## Rotwein

1 dl 7.5 dl

**Barbera d'Alba DOC Mauro Molino 2016** *Piemont, Italien* 8.00 49.00


*Barbera*

*Dichte dunkelrote Farbe mit leicht blauen Reflexen. In der Nase sehr intensiv fruchtig. Mit typischen Noten nach dunklen Kirschen. Leicht Kräuter- und Veilchennoten runde. Das Harmonische Bukett ab. Im Gaumen wirkt der Wein sehr frisch, mit mittlerem Körper. Erneut viel Kirschfrucht, eine harmonische Säure mit dezenten Gerbstoffen im Abgang.*

**Oberwiler, 2015, 13.5 Vol. %, Christian Jäggi – Biel-Benken, Schweiz** 8.50 55.00 

*Pinot Noir*

*Geniessen Sie diesen einzigartigen Pinot Noir aus der Region. Die Trauben sind frühreif und erreichen hohe Oechslegrade, zusätzlich zeichnet sich dieser Pinot Noir mit einem kräftigen, schönen Abgang aus.*

**Malbec Puro Bio, 2016, 14.5 Vol.%, Ojo de Agua – Mendoza** 9.00 63.00 

*Malbec*

*Jugendliches, dichtes Rot. Offenes, strahlendes Bukett mit viel frischer Beerenfrucht und hinterlegt mit einigen Kräuteraromen. Im Gaumen kräftig und frisch. Ein sehr gefälliger fruchtbetonter Malbec.*

**Blauer Spätburgunder Ziereisen 2013** *Baden, Deutschland* 8.00 49.00

*Pinot Noir*

*Ein dunkles Rubinrot mit leichten Beeren und Holz Noten in der Nase. Im Gaumen sehr harmonisch, zeichnet eine ausgeprägte Mineralität, sowie eine dichte Tannin Struktur diesen Rotwein aus. Mit dem burgundische Stil als Vorbild, wir der Pinot Noir 11 Monate im Holzfass ausgebaut.*

**Rioja Egomei DOCA 2011** *Rioja, Spanien* 75.00 

*Temperanillo, Graciano*

*Intensives Kirschenrot, in der Nase leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süssen, schwarzen Früchten. Gute Fülle und samtene Tannine. Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz!*

**Barolo DOCG Mauro Molino 2011** *Piemont, Italien* 89.00 

*Nebiollo*

*Das Weingut Mauro Molino liegt in La Morra, dem Herzen des Barolo-Anbaugebiets. Das Weingut produziert insgesamt jährlich NUR 80 000 Flaschen. Aromen nach reifen Früchten, Sandelholz und Gewürzen. Saftige mittelweiche Struktur. Aromatisch eleganter Stil und gute Balance.*

*Robert Parker 92 Punkte auf 100.*

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)**

Dezenter Duft von edlen Blumen. Sehr mild mit filigranem Umami-Geschmack am Gaumen. Gebraut mitseltener Blütenhefe (Rhododendron) nach traditioneller Kimoto-Methode.

29.40

53.50



**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 Ginjyo 15% (K) (Z)**

Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf "Nada" in Kobe. Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.

20.20

36.80



**Urakasumi „Junmai“, Junmai 15% (K) (W) (Z)**

Dieser Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber. Sehr runder Junmai-Sake. Passt hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen.

19.00

34.60

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

## Mineralwasser, Limonaden und Erfrischungsgetränke

---

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

## Eistee und Minamoto Specials

---

<b>Oishi Green Tea</b>	Honig und Zitrone	5.0 dl	<b>5.50</b>
	ohne Zucker	5.0 dl	<b>5.50</b>
<b>Minamoto-Eistee</b>	Hausgemachter Eisgrünte	2.5 dl	<b>4.00</b>
		10.0 dl	<b>12.00</b>
<b>Calpis</b>	mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure	3.0 dl	<b>6.90</b>



## Kaffee und Tee

---

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



## 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>Choya</i> 10%	1,0 dl	6.50

## 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.



**Nikka Coffee Malt Whisky, Distillerie Nikka 45%** 2.0 cl 9.50

Farbe: Bernstein. Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Kaffee, Pralinen, Vanille. Geschmack: Weich, frisch, spritzig, Noten von Holz, Birnen, Pfeffer, Balsamico. Abgang: Lang anhaltend. Fruchtig und pikant im Aroma, mit Zitrusnoten, Birne, Pfeffer, Balsamico und Vanille. Im Geschmack leicht süß, mit Nuancen von Clementinen, Orangen, Kaffee, Pralinen, Zwetschge und Mirabelle. Lang, würzig und süß im Abgang.

**Minamoto**

Schwarzwaldallee 175

4058 Basel

+41 61 686 55 45

[info@minamoto-restaurant.ch](mailto:info@minamoto-restaurant.ch)

[www.minamoto-restaurant.ch](http://www.minamoto-restaurant.ch)

**Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag

11.30 – 14.30 / 17.30 – 23.00 Uhr

Samstag 17.30 – 23.00 Uhr

*Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer*