

SORA  SUSHI

THE SPIRIT OF TOKYO

# UNSER SUSHI ANGEBOT



MAKI



KABURI  
RAINBOW



KOSHIHIKARI  
REIS



NIGIRI



URAMAKI



SASHIMI

DEUTSCH

LACHS

THUNFISCH

KÖNIGSMAKRELE

OMELETTE

TIGER KREVETTE

GURKE

RETTICH

AAL

JAKOPSMUSCHEL

ENGLISCH

SALMON

TUNA

KINGFISH

SWEET EGG

PRAWNS

CUCUMBER

RADISH

EEL

SCALLOP

JAPANISCH

SHAKE

MAGURO

HAMACHI

TAMAGO

EBI

KAPPA

SHINKO

UNAGI

HOTATE

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot nach Ihrem Wunsch zusammen.  
Fragen Sie das Sora Sushi Team.

VA = Vegan VE = Vegatarisch GL = enthält Gluten LA = enthält Milchprodukte

## CHIRACHI

Maguro, Shake, Hamachi <i>Avocado, Tamago, Shinko</i>	31.50	
Chirachi Veggie <i>Avocado, Kappa, Shinko, Shitacke, Karotte</i>	19.50	VAVE
Kleines Barachi <i>3 verschiedene marinierte Fische, Avocado, Sesam, Sushi-Reis</i>	22.50	
Sushi Reis als Beilage	5.50	

## DESSERTS

Yuzu Tofu Cheesecake	6.00
Azuki-Tapioka Pudding mit Mango	6.00
Matcha Grüntee Cake mit Erdbeeren	6.00
Panna Cotta, Sambuca	5.00
Mochi Balls, 2 Stk <i>div. Sorten</i>	7.50
<i>Hawaiianische Eisspezialität, Glacé im Reismantel</i>	

### WEEKEND SPECIAL

#### SUSHI À DISCRÉTION JEDEN SAMSTAG & SONNTAG

*inkl. 1 Sake Kyoto Fushimizu & 1 Plum wine Takara  
1 Misosuppe & 1 Edamame*

*p.P. 59.00*

## NIGIRI 2 Stk

Tamago <i>Omelette</i>	7.50	VE
Avocado	7.50	VA/VE
Shake <i>Lachs</i>	7.50	
Ebi <i>Krevetten</i>	7.50	
Maguro <i>Thunfisch</i>	9.50	
Hamachi <i>Königsmakrele</i>	9.50	
Unagi <i>Aal</i>	9.50	
Hotate <i>Jakobsmuschel</i>	9.50	
Aburi Shake <i>Lachs flambiert mit Chili-Mayonnaise</i>	9.50	LA
Aburi Ebi <i>Krevetten flambiert mit Chili-Mayonnaise</i>	9.50	LA
Gyuniku <i>Rindfleisch</i>	9.50	
Inari <i>frittierte Tofutasche gefüllt mit Reis</i>	5.50	VA/VE

## TATAR

Maguro	<i>mild / scharf</i>	16.50
Shake	<i>mild / scharf</i>	16.50
Ebi	<i>mild / scharf</i>	16.50
Sushi-Reis als Beilage		5.50

## SASHIMI

Sashimi, 3 Stk	12.50
Sashimi, 6 Stk	18.50
Sashimi, 9 Stk	23.50
Sashimi, 12Stk	29.50
Sashimi, 15 Stk	34.50
Sashimi, 25 Stk	49.50
Sushi Reis als Beilage	5.50

## Unsere hausgemachten Rollen

### KABURI RAINBOW 8 Stk

Shake Roll	23.50	
<i>Shake, Avocado, Kappa</i>		
Maguro Roll	25.50	
<i>Maguro, Avocado, Kappa</i>		
Ebi Tiger Roll	24.50	GL
<i>Schwarze Ebi Tiger mit Avocado in Tempura</i>		
Tuna Diamond Roll	27.50	GL
<i>Maguro, Eismeerkrabbe, Schwarze Tiger Ebi, Kappa, schwarze Tobikko</i>		
Veggie Roll	19.50	VA/VE
<i>Avocado, Kappa</i>		

### URA MAKI 8 Stk

Sora California	24.50	
<i>Eismeerkrabbe, Avocado, Tobiko, Kappa</i>		
Sora Shake	21.50	LA
<i>Avocado, Shake, Spicy Mayo, Tobiko, Kappa</i>		
Sora Maguro	22.50	
<i>Maguro, Kappa, Avocado, Sesam</i>		
Spicy Tuna	23.50	
<i>Spicy Maguro, Kappa, Avocado, Sesam</i>		

### MAKI ROLLS 8 Stk

Kappa <i>Gurke</i>	8.50	VA/VE
Avocado	9.00	VA/VE
SHAKE <i>Lachs</i>	10.00	
Maguro <i>Thunfisch</i>	10.50	
Rauchlachs mit Schnittlauch	10.00	
Unagi <i>Aal mit Sesam</i>	10.50	
Tamago <i>homemade süßes Ei</i>	9.00	
Oi Tashi <i>marinierter Spinat mit Sesam</i>	9.00	VA/VE

## SUSHI PLATTEN

<b>Veggie</b> 11 Stk <i>Tamago &amp; Avocado Nigiri, Avocado Maki Kappa Maki, Uramaki</i>	22.50	VA/VE
<b>Shake</b> 12 Stk <i>Shake Nigiri &amp; Shake Maki Shake &amp; Chili-Shake, Uramaki</i>	24.50	LA
<b>Maguro</b> 12 Stk <i>Maguro Nigiri &amp; Maki Urumaki mit Chil Mayonnaise</i>	26.50	LA
<b>Fusion</b> 10 Stk <i>Maguro Nigiri &amp; Shake Nigiri Hamachi Nigiri &amp; Ebi Nigiri Eismeerkrabbe Uramaki &amp; Chille-Maguro Uramaki Shake Uramaki</i>	26.50	LA

## SURPRISE PLATTEN

<b>20 Stk</b> <i>Sushi Kreationen</i>	39.00
<b>30 Stk</b> <i>Sushi Kreationen</i>	48.00
<b>40 Stk</b> <i>Sushi Kreationen</i>	66.00
<b>50 Stk</b> <i>Sushi Kreationen &amp; 9 Stk Sashimi</i>	83.00
<b>60 Stk</b> <i>Sushi Kreationen &amp; 15 Stk Sashimi</i>	99.00

# UNSER GETRÄNKE ANGEBOT

Wir empfehlen zu unseren handgerollten Sushi

## DIE WEINEMPFEHLUNG ZU UNSEREM SUSHI

Sancerre AC, Cuvée Genése, <i>Jean-Max Roger</i>	10cl	9.50
--	------	------

## BIER

Asahi Super dry, Japan	33cl	6.80
------------------------	------	------

Kirin Ichiban, Japan	33cl	7.00
----------------------	------	------

## APÉRO

Champagner Bollinger Brut		14.50
---------------------------	--	-------

Prosecco, Bisol Crede Brut		9.50
----------------------------	--	------

Sakenthina <i>Prosecco, Sake, Holundersirup, Limette</i>		13.50
--	--	-------

Bubbling Berries <i>Prosecco, frische Beeren, Holundersirup</i>		14.50
---	--	-------

Sparkling Takara <i>Prosecco, Takara Plum Wine</i>		13.50
--	--	-------

Sparkling Yuzu <i>Prosecco, Yuzu Likör</i>		13.50
--	--	-------

Gibt es auch in einer alkoholfreien Variante

## UNSER SAKE EMPFEHLUNG

Kyoto Fushimizu Jitate	<i>warm / kalt</i>	4cl	5.50
------------------------	--------------------	-----	------

Kyoto Fushimizu Jitate	<i>warm / kalt</i>	20cl	16.50
------------------------	--------------------	------	-------

## UNSERE JAPANISCHEN TEE'S

Genmaicha		6.90
-----------	--	------

Hojicha		6.90
---------	--	------

Frischer Ingwertee		6.90
--------------------	--	------

## EISTEE

Lemon, Green Tea, Mangajo Tea	25cl	5.90
-------------------------------	------	------

Pomegranate, Green Tea, Mangajo Tea	25cl	5.90
-------------------------------------	------	------

Goij-berry, Green Tea, Mangajo Tea	25cl	5.90
------------------------------------	------	------

Homemade Sora Ice Tea	25cl	5.90
-----------------------	------	------

## APÉRO

Hugo <i>Prosecco, Holundersirup, Minze</i>	13.50
Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	13.50
Saketinha <i>Prosecco, Sake, Holundersirup, Limette</i>	13.50
Bubbling Berries <i>Prosecco, frische Beeren, Holundersirup</i>	14.50
Moscow Mule <i>Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke</i>	14.50
Gespritzter <i>süß / sauer</i>	9.50
Campari <i>Soda / Orange</i>	9.50
Virgin Saketinha <i>Ginger Ale, Holundersirup, Limette</i>	8.50
Virgin Bubbling Berries <i>Ginger Ale, frische Beeren, Holundersirup</i>	9.50
Sparkling Takara <i>Prosecco, Takara Plum Wine</i>	13.50
Sparkling Yuzu <i>Prosecco, Yuzu Likör</i>	13.50

## BIER

Heineken <i>(NL)</i>	33cl	6.00
ASAHI SUPER DRY <i>(JPN)</i>	33cl	6.80
KIRIN ICHIBAN <i>(JPN)</i>	33cl	7.00

SCHAUMWEIN	10cl	75cl
Champagner Bollinger Brut sans année Spécial Cuvée	14.50	96.00
Bisol Crede Brut, Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG	9.50	64.00

OFFENWEIN	10cl	50cl
-----------	------	------

#### Weiss

Chardonnay River Junction, <i>McManis Family Vineyards</i>	8.50	62.00
--	------	-------

Vinho Verde DOC, Covela Avesso, <i>Quinta de Covela</i>	7.50	54.00
---	------	-------

Sancerre AC, Cuvée Genèse, <i>Jean-Max Roger</i>	9.50	69.00
--	------	-------

#### Rosé

Prima Rosa, Ticino DOC, <i>Angelo Delea</i>	8.00	56.00
---	------	-------

#### Rot

Cabernet Sauvignon California <i>McManis Family Vineyards</i>	8.50	62.00
--	------	-------

Chaminé, Vinho Regional Alentejano <i>Cortes de Cima</i>	8.00	56.00
---	------	-------

Enate Crianza, Somontano, Viñedos y Crianzas d. <i>Alto Aragon</i>	9.50	69.00
---	------	-------

## FLASCHENWEIN

WEISSWEIN	75cl
-----------	------

Epesses L'émblème, Lavaux AOC, <i>Etienne &amp; Louis Fonjallaz</i>	64.00
---	-------

Lugana DOC, Le Fornaci, <i>Tommasi Viticoltori</i>	58.00
--	-------

Roero Arneis DOCG, Serra Lupini, <i>Negro Angelo &amp; Figli</i>	62.00
--	-------

## ROTWEIN

Priorat Mas Bugi, Coleccion Privada Candrian, <i>Buil &amp; Giné</i>	60.00
--	-------

Rompicollo, Poggio al Tufo, Toscana IGT, <i>Tommasi Family Estates</i>	58.00
--	-------

Marengo, Merlot Svizzera IGT, <i>Angelo Delea</i>	54.00
---	-------

## MINERAL

Henniez	<i>grün / blau</i>	50cl	7.20
Coca Cola, Coca Cola Zero		33cl	5.20
Apfelschorle		33cl	5.20
Rivella	<i>rot / blau</i>	33cl	5.20
Tonic		20cl	5.20
Bitter Lemon		20cl	5.20
Ginger Ale		20cl	5.20
Ginger Beer <i>Fever Tree</i>		20cl	5.20
Frischer Orangensaft		25cl	7.50

## EISTEE

Lemon, Green Tea, Mangajo Tea		25cl	5.90
Pomegranate, Green Tea, Mangajo Tea		25cl	5.90
Goi-j-berry, Green Tea, Mangajo Tea		25cl	5.90
Homemade Sora Ice Tea		25cl	5.90

## KAFFEE

*il baretto Caffè dal 1935*

Kaffee, Espresso			4.90
Doppio			5.90
Decaf Kaffee			4.70
Schale			4.90
Cappuccino			5.90
Latte Macchiato			6.30
Schokolade, Ovo			4.90

## VORSPEISEN

Miso Suppe <i>Sojabohnensuppe mit Seetang, Tofu, Frühlingszwiebeln</i>	7.50	
Edamame Seasalt/Spicy <i>kalt / warm</i> <i>Grüne Sojabohnen, Meersalz / scharf</i>	6.00	VA/VE
Higashi Wakame Salat <i>Marinierter Seetangsalat</i>	5.50	VA/VE
Chuka Ika Sunsai Salat <i>Marinierter Tintenfisch</i>	7.50	
Chicken Katsu Salat <i>Poulet (HU), Buchweizennudeln, Sesamdressing</i>	9.50	GL
Gartensalat mit Sora Hausdressing	7.50	VA/VE
Oi Tashi <i>Marinierter Spinat mit Sesam</i>	6.00	VA/VE
Hiyakko <i>kalter Tofu mit frisch geriebenen Ingwer, Wasabi Frühlingszwiebeln, Bonitoflocken mit Tsuyusauce</i>	6.50	VE

## SUPPEN

Inari Tofu Soba Noodle Soup <i>Soba Nudelsuppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln, Seetang Karotte, Rettich und Kefen</i>	12.50	
Chicken Soba Noodle Soup <i>Soba Nudelsuppe mit Poulet, Frühlingszwiebeln, Seetang Karotte, Rettich und Kefen</i>	15.00	GL
Shrimp Soba Noodle Soup <i>Soba Nudelsuppe mit Krevetten, Frühlingszwiebeln, Seetang Karotte, Rettich und Kefen</i>	16.50	GL
Onsen Tamago <i>pochiertes Ei</i>	3.50	

## TEE

Japanischer Genmaicha 6.90  
*Grüntee kombiniert mit geröstetem  
braunen Reis, leicht malziges Röstaroma*

Japanischer Hojicha 6.90  
*Grüntee, welcher bei hoher Temperatur  
über Kohle geröstet wird, leicht & koffeinarml*

Frischer Pfefferminztee 6.90

Frischer Ingwertee 6.90

UNSERE TEEKÄNNCHEN à 5.90

Sencha Fuji

Jasmin „1319“

Darjeeling G.F.O.P. Supérieur

Verveine

Citronnelle

Symphonie de Fruits

Gunpowder N°1

Early Grey Supérieur

English Breakfast

Medina Minze

## WINTER DRINKS

Orange Ginger Love 10.50  
*Ginger Beer, warmer Sake, Limetten, Orangensaft*

Goji Go 16.00  
*Mangajo Goji-berry & Green Tea, Bombay Gin, Schweppes Tonic*

Sora Winter Kafi 10.50  
*Frischer Kaffee, Shochu Kome, Schlagrahm*

# SORA SUSHI

THE SPIRIT OF TOKYO



Code scannen  
und bestellen...

Jetzt online Ihre Lieblings sushi bestellen  
und bei Abholung zahlen!

[www.sora-sushi.ch/bestellung](http://www.sora-sushi.ch/bestellung)

Follow us on...



**poinz**

