

SORA  SUSHI

THE SPIRIT OF TOKYO

UNSER SUSHI ANGEBOT



MAKI



KABURI
RAINBOW



KOSHIHIKARI
REIS



NIGIRI



URAMAKI



SASHIMI

DEUTSCH

PASANIAPILZ
LACHS
THUNFISCH
KÖNIGSMAKRELE
OMELETTE
BLACK TIGER KREVETTE
GURKE
RETTICH
AAL
JAKOPSMUSCHEL
KÜRBIS
FLIEGENFISCHROGEN
EISMEERKRABBE
LACHSROGEN
RINDFLEISCH
TINTENFISCH
SALAT
RAUHLACHS
SCHNITTLAUCH
SUSHI-REIS
SESAM
MEHLPANADE
SÜSSWASSERCREVETTE
PAPRIKA
SPINAT

ENGLISCH

MUSHROOM
SALMON
TUNA
KINGFISH
SWEET EGG
BLACK TIGER PRAWNS
CUCUMBER
RADISH
EEL
SCALLOP
PUMPKIN
FISHROE
CRAB
SALMON ROE
BEEF
SQUID
SALAD
SMOKY SALAMON
CHIVES
SUSHI RICE
SESAME
PANADE
SWEET PRAWNS
PEPPER OR PAPRIKA
SPINACH

JAPANISCH

SHIITAKE
SHAKE
MAGURO
HAMACHI
TAMAGO
BLACK TIGER EBI
KAPPA
SHINKO
UNAGI
HOTATE
KANPYO
TOBIKO
KANI
IKURA
GYUNIKU
IKA
SARADA
KEMURI SHAKE
ASATSUKI
SUSHI GOHAN
GOMA
KATSU
AMAEBI
PIMAN
HORENSO

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

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

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	7.00
------------------------	------	------

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

APÉRO

Champagner Bollinger Brut		16.00
---------------------------	--	-------

Prosecco, Bisol Crede Brut		10.00
----------------------------	--	-------

Sakenthina <i>Prosecco, Sake, Holundersirup, Limette</i>		15.50
----------------------------------------------------------	--	-------

Bubbling Berries <i>Prosecco, frische Beeren, Holundersirup</i>		16.50
-----------------------------------------------------------------	--	-------

Sparkling Takara <i>Prosecco, Takara Plum Wine</i>		15.50
----------------------------------------------------	--	-------

Sparkling Yuzu <i>Prosecco, Yuzu Likör</i>		15.50
--------------------------------------------	--	-------

Gibt es auch in einer alkoholfreien Variante

UNSER SAKE EMPFEHLUNG

Kyoto Fushimizu Jitate	<i>warm / kalt</i>	4cl	6.50
------------------------	--------------------	-----	------

Kyoto Fushimizu Jitate	<i>warm / kalt</i>	20cl	19.50
------------------------	--------------------	------	-------

UNSERE JAPANISCHEN TEE'S

Genmaicha		7.00
-----------	--	------

Hojicha		7.00
---------	--	------

Frischer Ingwertee		7.00
--------------------	--	------

EISTEE

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

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

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

Homemade Sora Ice Tea	50cl	7.50
-----------------------	------	------

APÉRO

Hugo <i>Prosecco, Holundersirup, Minze</i>		14.50
Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>		14.50
Saketinha <i>Prosecco, Sake, Holundersirup, Limette</i>		15.50
Bubbling Berries <i>Prosecco, frische Beeren, Holundersirup</i>		16.50
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>		9.00
Virgin Bubbling Berries <i>Ginger Ale, frische Beeren, Holundersirup</i>		10.50
Sparkling Takara <i>Prosecco, Takara Plum Wine</i>		15.50
Sparkling Yuzu <i>Prosecco, Yuzu Likör</i>		15.50

BIER

Heineken <i>(NL)</i>	33cl	6.50
ASAHI SUPER DRY <i>(JPN)</i>	33cl	7.00
KIRIN ICHIBAN <i>(JPN)</i>	33cl	7.00

SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Champagner Bollinger Brut sans année Spécial Cuvée	16.00	99.50
Bisol Crede Brut, Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG	10.00	69.50

CHIRACHI roher Fisch auf Reis

Chirachi Fisch <i>Maguro, Hamachi, Ebi, Amaebi, Hotate, Shinko Tamago, Avocado, Kappa, Shiso, Ikura, Tobikko, Sushi-Gohan</i>	33.50	
Chirachi Veggies <i>Avocado, Kappa, Shinko, Shiitake, Kanpyo, Shiso, Sushi-Gohan</i>	21.50	VAVE
Barachi <i>3 verschiedene marinierte Fischarten, Avocado, Shinko, Goma</i>	25.50	

DESSERTS

Yuzu Tofu Cheesecake	6.00
Azuki-Tapioka Pudding mit Mango	6.00
Matcha Grüntee Cake mit Erdbeeren	6.00
Mochi Balls, 2 Stk <i>div. Sorten</i> <i>Japanische Eisspezialität, Glacé im Reismantel</i>	8.00



SORA SUSHI
THE SPIRIT OF TOKYO

WEEKEND SPECIAL
SAMSTAG & SONNTAG

p.P. 55.00
NEU IM SORA GARDEN | Sushi à surprise discrétion

NIGIRI 2 Stk

Tamago		7.50	VE
Avocado		7.50	VA/VE
Shake		8.50	
Ebi		7.50	
Maguro		9.50	
Hamachi		9.50	
Unagi		10.50	
Hotate		9.50	
Aburi Shake	Chili Mayonnaise	10.50	LA
Aburi Ebi		9.50	LA
Gyuniku	Yuzu Kosho (schwarzer Pfeffer & Chili)	9.50	
Inari		6.00	VA/VE

TATAR

Maguro	<i>mild / scharf</i>	18.50
Shake	<i>mild / scharf</i>	18.50
Ebi	<i>mild / scharf</i>	18.50
Gohan (Sushi-Reis als Beilage)		6.00

SASHIMI

Sashimi, 3 Stk	13.50
Sashimi, 6 Stk	19.50
Sashimi, 9 Stk	24.50
Sashimi, 12Stk	31.50
Sashimi, 15 Stk	36.50
Sashimi, 25 Stk	51.50
Gohan (Sushi-Reis als Beilage)	6.00

OFFENWEIN 10cl 75cl

Weiss

Chardonnay River Junction, *McManis Family Vineyards* 9.00 62.00

Vinho Verde DOC, Covela Avesso, *Quinta de Covela* 7.50 54.00

Sancerre AC, Cuvée Genèse, *Jean-Max Roger* 9.50 69.00

Rosé

Prima Rosa, Ticino DOC, *Angelo Delea* 8.00 56.00

Rot

Cabernet Sauvignon California
McManis Family Vineyards 8.50 62.00

Chaminé, Vinho Regional Alentejano
Cortes de Cima 8.00 56.00

Estate Crianza, Somontano, Viñedos y Crianzas d.
Alto Aragon 9.50 69.00

FLASCHENWEIN

WEISSWEIN 75cl

Epesses L'émblème, Lavaux AOC, *Etienne & Louis Fonjallaz* 64.00

Lugana DOC, Le Fornaci, *Tommasi Viticoltori* 58.00

Roero Arneis DOCG, Serra Lupini, *Negro Angelo & Figli* 62.00

ROTWEIN

Priorat Mas Bugi, Coleccion Privada Candrian, *Buil & Giné* 60.00

Rompicollo, Poggio al Tufo, Toscana IGT, *Tommasi Family Estates* 58.00

Marengo, Merlot Svizzera IGT, *Angelo Delea* 54.00

MINERAL

Henniez	<i>grün / blau</i>	50cl	7.20
Coca Cola, Coca Cola Zero		33cl	5.50
Apfelschorle		33cl	5.50
Rivella	<i>rot / blau</i>	33cl	5.50
Tonic		20cl	5.30
Bitter Lemon		20cl	5.30
Ginger Ale		20cl	5.30
Ginger Beer <i>Fever Tree</i>		20cl	5.30
Frischer Orangensaft		25cl	7.50

EISTEE

Lemon, Green Tea, Mangajo Tea		25cl	5.90
Pomegranate, Green Tea, Mangajo Tea		25cl	5.90
Goji-berry, Green Tea, Mangajo Tea		25cl	5.90
Homemade Sora Ice Tea		50cl	7.50

KAFFEE

il baretto Caffè dal 1935

Kaffee, Espresso			4.90
Doppio			5.90
Decaf Kaffee			4.90
Schale			5.30
Cappuccino			5.90
Latte Macchiato			6.50
Schokolade, Ovo			5.30

Unsere hausgemachten Rollen

KABURI RAINBOW 8 Stk

Shake	24.50	
<i>Shake, Avocado</i>		
Maguro	26.50	
<i>Maguro, Avocado</i>		
Ebi	25.50	
<i>White Tiger Ebi, Spicy Kani, Avocado</i>		
Tuna Diamond	29.50	GL
<i>Maguro, Kani, Tobiko, Avocado</i>		
Veggie	21.50	VA/VE
<i>Avocado, Shinko, Kanpyo, Kappa, Piman</i>		

URA MAKI 8 Stk

Sora California	24.50	
<i>Avocado, Tobiko, Kani</i>		
Sora Shake	23.50	LA
<i>Avocado, Shake, Spicy Mayo, Tobiko</i>		
Sora Maguro	25.50	
<i>Maguro, Kappa, Goma</i>		
Sora Spicy Tuna	26.50	
<i>Spicy Maguro, Goma, Avocado</i>		
Sora Ebi Tiger	25.50	GL
<i>Black Tiger Ebi, Avocado, Tobiko</i>		

MAKI ROLLS 8 Stk

Unagi	11.00	
Kappa	8.50	VA/VE
Avocado	9.50	VA/VE
Shake	10.50	
Maguro	11.50	
Kemuri Shake Asatsuki	10.50	
Tamago <i>homemade</i>	9.50	
Horenso Goma	9.00	VA/VE

VORSPEISEN

Miso Suppe <i>Sojabohnensuppe mit Seetang, Tofu, Frühlingszwiebeln</i>	8.00	
Edamame Seasalt/Spicy <i>kalt / warm</i> <i>Grüne Sojabohnen, Meersalz / scharf</i>	6.50	VA/VE
Hiyashi Wakame <i>Marinierter Seetangsalat</i>	6.00	VA/VE
Chuka Ika Sunsai Sarada <i>Marinierter Tintenfisch</i>	7.50	
Chicken Katsu Sarada <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>	6.50	VA/VE
Hiyakko <i>kalter Tofu mit frisch geriebenen Ingwer, Wasabi Frühlingszwiebeln, Bonitoflocken mit Tsuyusauce</i>	7.50	VE

SUPPEN

Inari Tofu Soba Noodle Soup <i>Soba Nudelsuppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln, Seetang Brokkoli, Bambus, Shiitake</i>	13.50	
Chicken Soba Noodle Soup <i>Soba Nudelsuppe mit Poulet, Frühlingszwiebeln, Seetang Brokkoli, Bambus, Shiitake</i>	15.50	GL
Shrimp Soba Noodle Soup <i>Soba Nudelsuppe mit Krevetten, Frühlingszwiebeln, Seetang Brokkoli, Bambus, Shiitake</i>	17.50	GL
Onsen Tamago <i>sovit Ei</i>	3.50	

TEE

Japanischer Genmaicha 7.00
*Grüntee kombiniert mit geröstetem
braunen Reis, leicht malziges Röstaroma*

Japanischer Hojicha 7.00
*Grüntee, welcher bei hoher Temperatur
über Kohle geröstet wird, leicht & koffeinarms*

Frischer Pfefferminztee 7.00

Frischer Ingwertee 7.00

UNSERE TEEKÄNNCHEN à 6.00

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

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

Follow us on...



poinz



SUSHI PLATTEN

Veggie 12 Stk <i>Nigiri Tamago, Avocado Nigiri, Avocado Maki</i> <i>Uramaki Vegetarisch, Kappa Maki, Kanpyo Uramaki</i>	23.50	VA/VE
Shake 12 Stk <i>Shake Nigiri, Shake Maki, Tobiko</i> <i>Shake Avocado Uramaki</i>	26.50	LA
Maguro 12 Stk <i>Maguro Nigiri, Tekka Maki, Goma</i> <i>Spicy Maguro Uramaki</i>	27.50	LA
Fusion 10 Stk <i>Maguro Nigiri, Shake Nigiri, Hamachi Nigiri, Ebi Nigiri</i> <i>California Kani Uramaki, Spicy Tuna Uramaki</i> <i>Shake-Avocado Uramaki, Tobiko, Goma</i>	27.50	LA

SURPRISE PLATTEN VOM SUSHI-MASTER

20 Stk <i>Sushi Kreationen</i>	41.50
40 Stk <i>Sushi Kreationen</i>	67.50
60 Stk <i>Sushi Kreationen inkl. 15 Stk Sashimi</i>	99.50
80 Stk <i>Sushi Kreationen inkl. 25 Stk Sashimi</i>	127.50

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

For allergies and intolerances, please contact our service staff.

Preise in CHF inkl. MwSt.