



日本の味

TASTE OF JAPAN

AMAMI  
SUSHI AM  
WALENSEE



×  
×  
|  
MENU

## INFORMIEREN SIE UNS BITTE BEI DER BESTELLUNG ÜBER IHRE LEBENSMITTELALLERGIEN.

Besonders häufige Allergenen sind in 14 Lebensmittel und verursachen 90% aller Lebensmittelallergien in Europa.

- 1** Weizenallergie und Zöliakie / Glutenunverträglichkeit (Autoimmunkrankheit)
- 2** Krebstier-Allergie (Garnelen, Krevetten, Krabbe) **3** Hühnereiallergie
- 4** Fischallergie **5** Erdnussallergie **6** Soja-Allergie **7** Milcheiweißallergie (Laktose)
- 8** Nussallergie (Allergie auf Schalenfrüchte) Mandel, Haselnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Pistazie **9** Sellerie-Allergie **10** Senf-Allergie
- 11** Sesam-Allergie **12** Schwefeldioxid- und Sulfid-Allergie **13** Lupinen-Allergie
- 14** Mollusken-Allergie (Tintenfische, Muscheln und Austern)

# ENTREES

# おしゅまみ IZAKAYA KONZEPT

**MISO SUPPE 5.-** Bonito/ Kombu Dashi Boillon

mit Miso, Tofu, Wakame Algen, Schnittlauch

**GRÜNER SALAT 5.-** mit Sesamdressing

**SUNOMONO 5.-** Eingelegte Gemüse

**WAKAME 5.-** Marinierte Meeresalgen-salat

**KIMCHI 5.-** Fermentiertes scharfes Chinakohl

**EDAMAME 5.-** Gekochte Grüne Bohnen

**GYOZA 5 STK. 9.-** Teigtaschen, Schwein/ Veggi

**HARUMAKI 2 STK. 8.-** Hausgemachte Frühlingsrollen mit Schwein / Rindfleisch mit Krevetten/ Veggi

**NEW STYLE SASHIMI 18 .-** 120g. Lachs, Thun oder Kingfish Carpaccio in Hausgemachte Zitrus Sauce

**KLASSIK SASHIMI 18 .-** 120g. Lachs, Thun und Kingfish, Wasabi und Soja Sauce.

**BEEF / TUNA TATAKI 18.-** 100g. Rind Entrecote/ Tuna-Steaks kurzgebratene in Ponzu Sauce mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Daikonroshi

**KARAAGE 12.-** 6 Stk. Knuspriger Poulet, Currymayo

**EBIFURAI 12.-** 5 Stk. Panierte Krevetten, Sweet& Sour

**YAKITORI 12.-** 3 Stk. Oberschenkelpoulet am Spieß mit Teriyaki Sauce (Glasiert Sojasauce)

**YAKI NASU 9.-** Grillierte Aubergine in Ponzu Sauce

**TOFU HIYAYAKO 6.-** Soft Tofu, Schnittlauch, Katsuobushi in Ponzu Sauce

**AGEDASHITOFU 7.-** Frittierter Tofu mit Daikonroshi, in Tsuyu Sauce und Katsuobushi

**TAKOYAKI 9.-** 6 Stk Japanische Oktopusbällchen, Mayo, Teriyaki Sauce, Katsuobushi und Aonori

**TARTAR 12.-** Salmon/ Avokado oder Tuna/ Grapefruit

**TAMAGOYAKI 9.-** Japanische Omelette, Daikonroshi, Katsuobushi, Schnittlauch in Tsuyu Sauce

**PORTION REIS 4.-**

## GLOSSARY

Arigatou = Danke

Aonori = getrocknet grün Alghen

Bento = Portion zum Mitnehmen oder

eine hausgemachte Mahlzeit

Kaiseki = traditionelles mehrgängiges japanisches Essen

Kakiage = Gehacktes Gemüse in Tempura Teig

Wakame = dünne grüne Meeresalgen

Daikon = Rübe

Daikonroshi = geriebenem Rübe

Dashi = Boillon

Katsuobushi = Bonito Flöcken

Kimchi = Scharf fermentiert Chinakohl

Kombu = Meeresalgen

Mentsuyu = Japanischer Boillon

Miso = Paste aus fermentierten

Sojabohnen, Reis oder Gerste

Mirin = süßer Reiswein

Ponzu = Sojasoße auf Zitrusbasis

Renkon = Lotus Rettich

Shiitake = Japanischer Pilz

Tempura = frittiert knusprigen Teig

Teriyaki = Soja Sauce glasiert

Tofu = Quark aus Soja

Tsuyu = Soja, Mirin und Dashi sause

# 巻き ずし ROLLS

# MAKISUSHI



## FUTOMAKI 8 STK.

NEGIBURI 22.- Kingfisch, Shiso Mayo +

SPICY TUNA 22.- Thun, Sriracha Sauce, Mayo +

SALMON 20.- Lachs, Avokado & Sesam

EBI MAKI 18.- Gekochte Krevetten, Avokado, Mayo +

VEGGIE 18.- Gurken, Karotten, Tamagoyaki +

ONASU SPICY 18.- Aubergine, fermentierte Schwarze Bohnen, Chilli +



## HOSOMAKI 6 STK.

LACHS 8.- / THUN 9.- / SURIMI 9.- / EBI 9.-

AVOKADO 7,- / DAIKON 8.-

GURKEN 7,- / ONASU SPICY 8.-



## URAMAKI 8 STK.

DRAGONROLL 24.- Panierte Krevetten, Tobikko, Avokado, Spicy Mayo

CALIFORNIA 24.- Surimi, Gurken, Philadelphia, Tobikko, Avokado, Sesam und Schnittlauch

RAINBOW 24.- Surimi, Gurken, Lachs, Tuna, Kingfish, Avokado, Krevetten, Tamagoyaki +

RAINBOWGREEN 21.- Gurken, Karotten, Avokado, Inari, Shiitake, Tamagoyaki +

KAKIAGEROLL 21.- Gemüse in Tempurateig, Teriyaki Sauce, Mayo +

SHIITAKE DYNAMITE 21.- Shiitake Pilz in Tempurateig, Avocado, Spicy Mayo +

# INSIDEOUT

## TEMAKI 1 STK.



TUNA 9.- Thun, Avokado +

SALMON 8.- Lachs, Avokado und Sesam

VEGGIE 7.- Avokado, Gurken, Karotten +

KAKIAGEROLL 21.- Gemüse in Tempurateig, Teriyaki Sauce, Mayo +

# COME

## GLOSSARY

Amami = Sea Paradise, Süßigkeit  
Gunkan = Sushireisball in Nori Blättern ein gerollt, gefüllt mit auf dem die Füllung gefüllt wird.  
Inari = Mariniert Tofutaschen  
Kakiage = Gehacktes Gemüse in Tempura Teig  
Maki = Roll / Futo = gross /  
Hoso = Klein / Ura = von innen aus  
Iraschaimase = Willkommen

Itadakimasu = Anguät  
Nigiri = Länglicher Reisball belegt mit roten Fisch, Omelett oder Gemüse  
Nori = Getrocknete und geröstete Algenblätter  
Shiitake = japanischer Pilz  
Sriracha = Scharfe Chilisauce  
Surimi = zerkleinerten Fisch  
Tempura = frittiert knusprigen Teig  
Tobikko = Eier der fliegenden Fische  
Wakame = dünne grüne Meeresalgen

# SUSHI

寿司

NIGIRI

GUNKAN

SUSHI MENUS

2 STK.



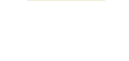
SAKE 6.- Lachs



MAGURO 7.- Thunfisch



BURI 7.- Kingfisch



EBI 6.- Gekochte Krevetten



SHIMESABA 6.- Marinierte Makrelen



UNAGI 6.- Aal in Teriyaki Sauce



TAMAGOYAKI 5.- Japanische Omelette



SHIITAKE 5.- Japanische Pilze



INARI 5.- Marinierte Tofutasche & Sesam

2 STK.



NEGIBURI 8.- Kingfisch, Mayo,  
Shiso Blättern +



SPICY TUNA 8.- Thun, Sriracha Sauce,  
Sake, Sojasauce, Mayo +

WAKAME 5.- Algen, Chilli und Sesam

AVOKADO 5.- Sesam und spicy Öl

MAIS 5.- mit spicy Mayo, Schnittlauch

+ Schnittlauch, Sesam und Wasabi (optional).

Auf Anfrage: Vegan und Glutenfrei erhältlich.

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt. 7.7%

Zu jedem Menü servieren wir ein Salat,  
Sunomono oder Misosuppe.

**SMALL 23.- / VEGGI 21.-**

4 Nigiri + 6 Hosomaki

**MEDIUM 39.- / VEGGI 37.-**

6 Nigiri + 4 Futomaki + 6 Hosomaki

**LARGE 55.- / VEGGI 51.-**

8 Nigiri + 8 (4+4) Futomaki + 6 Hosomaki

**MIX ROLLS 33.- / VEGGI 31.-**

8 (4+4) Futomaki + 6 Hosomaki

**CHIRASHI 23.- / VEGGI 21.-**

Schüssel mit rohem Fisch auf Sushireis

mit Avokado, Nori, Tamagoyaki +

Thunfisch: Philippines FA071/ Kingfisch: Australien (FOS)/ Krevetten:  
Vietnam, Golden Shrimp Label / Makrelenfilet: Niederlande, wildfang, MSC  
zertifiziert / Lachs: Label Rouge Schottland / Poulet: Thailand und Schweiz/  
Rind & Schwein: Schweiz.



## KAISEKI BENTO

Zu jedem Menü servieren wir eine Portion Reis, Salat, Misosuppe und einige Beilagen.

# BENTO MENU

**YAKISAKANA 26.-** 150g Grillierter Fisch, Daikonroshi (Geriebener Rübe) und Sojasauce

**KARAAGE 23.-** Knuspriger Poulet, Currymayo

**EBIFURAI 23.-** Panierte Krevetten, Sweet&Sour

**YAKITORI 23.-** Oberschenkelpoulet am Spiess

in Teriyaki Sauce (Glasiert Sojasauce)

**VEGGIE DENGAKU 21.-** Grillierter Tofu in Dengaku Sauce (Miso/ Mirin), Yakinasu Aubergine mit Ingwer

**HARU SPRING 19.-** Gyoza und Harumaki,

Fleisch oder Veggie mit Wafu und Sweet & Sour Sauce

**YAKINIKU 26.-** 100g Rindfleisch mit Zwiebeln in

Teriyaki Sauce, Benishoga Ingwer.

# NOODLES



**UDON NOODLES SOUP**

## YAKISOBA

Gebratene Nudeln mit Gemüse in Hausgemachter Sauce.

**VEGGI 17.-** nur Gemüse (Weisskohl, Zwiebeln, Karotten)

**TORI 18.-** CH-Brustpoulet

**GYUNIKU 19.-** CH-Rindfleisch

**EBI 19.-** Krevetten/ Tintenfisch

Nur im Winter verfügbar.

Naruto Fischwurst, Nori und Schnittlauch (Optional).

**EBIFURAI UDON 17.-** Nudelnsuppe, Tempura Krevetten

**TANUKI UDON 17.-** Nudelsuppe, Kakiage Gemüsetempura

**KITSUNE UDON 15.-** Nudelsuppe, Aburaage frittiertes Tofu

**TEMPURA UDON 18.-** Nudelnsuppe, 1 Tempura Krevetten, 1 Kakiage Gemüsetempura.



# SAKEBAR

## IL FOUR PREMIUM SAKE SELECTION

SPARKLING SAKE 7% vol. **18.-** 250 ml.

Alkoholisches Getränk auf Basis von Reis, doppelt fermentiert

**PREMIUM JUNMAI** 15.5% vol. **33.-** 720 ml / **7.-** 110 ml.

Alkoholisches Getränk aus Reis, reinem Quellwasser und Hefe, trocken mit signifikantem Körper und balancierter Säure, als Apéritiv oder als Begleitung zum Essen geniessen

**PURE PREMIUM GINJO** 16% vol. **45.-** 720 ml / **9.-** 110 ml.

Trocken, mit geringer Säure und etwas leichter im Körper, komplex im Geschmack, passt hervorragend zu Fisch-, Geflügel- oder Fleischgerichten mit leichten, hellen.

**LIMITED EDITION DAIGINJO** 16% vol. **72.-** 720 ml / **13.-** 110ml.

Das Meisterstück der Île Four Sakeline, zählt zu den besten 3% der besten Sake in der Welt, sehr aromatisch mit zarten Fruchtnoten, harmonischer Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder Sushi.

**FRUCHT SAKE** **55.-** 500 ml / **5.50** 40 ml

**YUZU** 10.5% vol. Premium Sake mit Japanischer Citrusfrucht, erfrischend und angenehm mild. Auf crushed Ice als Apéritiv geniessen.

**MOMO** 10.5 % vol. Premium Sake mit reinem Japanischem Pfirsichsaft, passt hervorragend zum Dessert.

**UME** 12% vol. Premium Sake mit Japanischem Aprikosensaft, mit leichten Amarena-Noten, als Apéritiv zu geniessen

# WEIN

**PROSECCO TERREDIRAI** 15% vol. **28.-** 7.5 dl / **5.50** 1 dl.

Treviso Extra Dry Doc

**BIANCO DI CHIETI** 15% vol. **21.-** 5 dl / **5.50** 1 dl. IGT Arriso

**PINOT GRIGIO F. CAPPELLO** 15% vol. **33.-** 7.5 dl / **6.50**

1 dl. Friuli Doc

**MALANSER PINOT NOIR VON SALIS**

15% vol. 2016 **37.-** 7.5 dl / **9.50** 2 dl. Switzerland

# BIER

**ASAHI** **4.50** 3.3 dl/ **5.50** 5 dl. **KIRIN** Gold **4.50** 3.3 dl.

**SAPPORO** Premium **CHF 4.50** 3.3 dl

**APPENZELLER QUÖLLFRISCH** Hell **5.-** 5 dl/

Naturtrüb **4.-** 3.3 dl/ Naturtrüb **5.-** 5 dl.

**NIPO PANACHE** Asahi und Soda **7.-** 5 dl.



## SPIRITUOSEN

**SHOCHU TOWARI** 25% vol. **5.50** 4 cl.

Destilliert aus Buchweizen. Geräuchert und torfig.

**SHOCHU IKKOMON** 25% vol. **7.50** 4 cl.

Destilliert aus Süsskartoffeln. Komplexes Aroma.

**NIKKA PURE MALT BLACK** 43% vol. **13.50** 4 cl.

Der feine und cremige Geschmack zwischen leicht geräucherter, gemälzten Gerste und Honig mit blumigen Noten auf.

# 茶

## TEA

### JAPANISCHER GRÜNTEE

**KUKICHA 5.-** Niedriges Koffein und nussigen Geschmack.

**GENMAICHA 5.-** Grüner Tee kombiniert mit geröstetem braunem Reis. Einzigartiger Grasgeschmack und geröstetes Aroma

**SENCHA 5.-** Hergestellt aus den ersten und zweiten Spülungen Teeblätter und dampfgepresst für einen leicht bitteren Geschmack.

**MATCHA 7.-** Es ist eine Art japanischer Grüntee in Pulverform. Es hat eine einzigartige Farbe und einen bittersüßen Geschmack, passt hervorragend zum Dessert

**ROYBOOS, EARL GREY, CEYLON SCHWARZTEE, JASMIN, MINZE, KAMILLE UND HIBYSKUS 4.-**

## SOFT DRINKS

**GAZOZA 4.-** 3.3 dl Aranciata Amara/ Citrus Limone

**SINALCO 3.-** 3.3 dl Swissmade Cola/ Cola Zero

**FEVER TREE 4.-** 3.3 dl Ginger Beer

**MÖHL 3.50** Apfel Shorley

**POKKA 3.50** 3.3 dl The Oolong/ Grüner Tee

**MICHEL 4.-** Orange Premium

**FOCO 4.-** 3.3 dl Mango Saft

**BALIS 4.-** 2.5 dl Basilikum, Limetten und Ingwer

**KOKOSANA 5.-** 3.3 dl. Bio 100% Kokoswasser

**YUZU-LIME 5.-** Japanisches Limetten Getränk

### HAUSGEMACHTE

**LIMONADE 5.-** 3.3 dl Limetten.

**EIS HIBYSKUS 5.-** 3.3 dl. Hibyskustee, Ingwer, Limetten.

### WASSER

**RHÄZÜNSER 3.50** 3.3 dl Mineral mit Kohlensäure

**ARKINA 3.50** 3.3 dl Mineral ohne Kohlensäure

## DRINKS

**CAIPIROSKA/CAIPISAKE** vol. 40% **11.50** 8 dl.

**SKYY** Vodka oder Junmai Sake mit Zucker und Limetten

**YUZU SPRITZ** 7% vol. **9.50** 1 dl. Japanische Zitrus Frucht und Sparkling Sakè

**FROG 11.50** 3 dl. Ile Four Junmai, Vodka, Ginger Beer, Limetten, Ingwer und Gurken

**MOMO BELLINI** 15% vol. **9.50** 1 dl. Pfirsich Frucht Sakè mit Prosecco

**UMESHU ON THE ROCKS** 12% vol. **5.50** 1 dl.

Choya Pflaumenwein mit Eiswürfel



# CAFFETERIE

ESPRESSO 3.-

CAFFÈ LUNGO 4.-

CAPPUCCINO 4.50

LATTE MACCHIATO\* 4.50

HEISSE SCHOKO 5.-

MATCHA LATTE\* 5.-

AFFOGATO Vanilleeis und Espresso 6.-

MATCHA AFFOGATO Grünteeeis und Espresso 7.-

GOLDEN MILCH\* Milch mit Kurkumapulver 7.-

\* Auch mit Mandelmilch und Agave Sirup verfügbar.

## FRAPPÈS 3dl. 8.-

Aktuelle Eissorten, Milch und Topping

## COUPES

Aktuelle Eissorten mit Topping oder Rahm

Small (1 Kugel) 4.-

Medium (2 Kugel) 6.-

Large (3 Kugel) 8.-

## BANANA SPLIT 9.-

Frische Banane, Vanilleeis, Mandeln, Rahm und Topping

MATCHA GRÜNTEEEIS 7.- mit Rote Azuki Bohnen

## SORBETS

MOMO 10.5% vol. 9.-

Pfirsich Sorbet in japanischer Pfirsich Fruchtsake und frisch geriebener Ingwer.

YUZU 10.5% vol. 9.- japanischer Zitrus Sorbet mit Fruchtsake und frische Minze

## HAUSGEMACHTES

TAGESDESSERT 7.- Panna Cotta oder Kuchen

BANANA FRÜHLINGSROLLE 7.- mit Vanilleeis, Karamelsirup, Minze und Mandeln

## MOCHI

NATURE / YOMOJI / KINAKO SOY 3.50

Traditionelles Klebreisküchlein mit Azuki Füllung

IRASCHAIMASE!  
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.

RUFEN SIE UNS BITTE VORHER AN:

**+41 81 525 9115**

TAKE AWAY/ TISCH RESERVIEREN  
SEESTRASSE 106 CH-8880 WALENSTADT

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT  
MITTWOCH BIS SONNTAG  
MITTAGS 11-14 UHR ABENDS 17 - 21 UHR  
RUHETAG MONTAG - DIENSTAG

FÜR APERO, MITTAGESSEN, ABENDESSEN, GRUPPEN  
UND BESONDEREANLÄSSE SIND WIR FÜR SIE DA.

[www.amamisushi.ch](http://www.amamisushi.ch)

FOLLOW US ON FACEBOOK-INSTAGRAM