



Maison du **R**amen

Speisekarte

VORSPEISEN

JAPANISCH

Edamame 6.50

Gesalzene Sojabohnen, Olivenöl

Gyoza, 4 Stück 9.50

Gegrillte japanische Teigtaschen mit Sojasauce

**NACH WAHL: HÄHNCHEN ODER SCHWEIN ODER GEMÜSE ODER GYOZA
DES TAGES**

Bao Bun 9.50

Sandwich, weiches Brot, scharfe Mayonnaise,
Koriander, Karotte, Gurke

NACH WAHL: HÄHNCHEN ODER SCHWEIN ODER TOFU (VEGETARISCH)

Agedashi Tofu 10.-

Frittierte Tofu, Teriyaki-Sauce.

Tonkatsu 10.-

Paniertes Schwein, Tonkatsu-Sauce

Hähnchen Karaage 10.-

Mariniertes, frittiertes Hähnchen, japanische Mayonnaise

Auf Anfrage informiert Sie unser Personal gerne über die **Zutaten** in unseren Gerichten, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können.

RAMEN

	Klein	Groß
Shoyu* Gegrilltes Hähnchensteak mit Kurkuma, Shio-Brühe	24.-	29.-
Tonkotsu* Mariniertes Schweinebauch, Paitan-Brühe	24.-	29.-
Boeuf* Mariniertes Rindfleisch in dünnen Scheiben, Paitan-Brühe	28.-	33.-
Miso* Mariniert glasierter Tofu, Mais, Paitan-Brühe	22.-	27.-

***NACH WAHL: RAMEN-NUDELN (DÜNNE NUDELN) ODER UDON (DICKE NUDELN)**

ALLE SCHALEN ENTHALTEN

Austernpilz / Ajitsuke Tamago (mariniertes Ei) / Nori-Blatt (Alge) / Frittierte Zwiebel / Sojasprossen / Bambussprossen / Frühlingszwiebel / Nudeln

EXTRAS

Nudeln (Ramen oder Udon)	3.-
Shoyu gegrilltes Hähnchen	4.-
Tonkotsu mariniertes Schwein	4.-
Rind	5.-
Tofu	3.-
Marinierter Austernpilz	4.-
Ajitsuke Tamago (mariniertes Ei)	4.-
Bambussprossen	3.-

SALATE

Großer Salat*	21.-
Salat, Ei, Käse, Tomate, Gurke, Karotte, frittierte Zwiebel	
Nordischer Salat*	23.-
Salat, frittierte Garnelen, Gurke, Tomate, Karotte, frittierte Zwiebel	
Caesar Salat*	24.-
Salat, Hähnchen, Speckwürfel, Parmesan, Croutons, frittierte Zwiebel	

***SERVIERT MIT FRENCH DRESSING**

HAUPTGERICHTE

Rindersteak 200g	27.-
Mit Pommes und kleinem grünen Salat	
Paniertes Schwein	24.-
Mit Pommes und kleinem grünen Salat	
Panierte, frittierte Garnele	23.-
Mit Pommes und kleinem grünen Salat	
Kindermenü	15.-
Nuggets mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise	

	Klein	Grande
Portion Pommes	4.50	7.50

DESSERTS

Dessert des Tages

9.-

Auf Anfrage

Kugel Eis

3.-

NACH WAHL: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, ZITRONE

Eis-Mochi

5.50

Eis umhüllt von klebrigem Reisteig

NACH WAHL: VANILLE, MATCHA (TEE), MANGO, TROPICAL, KOKOS,
PISTAZIE, SALZKARAMELL

Dorayaki

6.50

Zwei pfannkuchenförmige Kuchen gefüllt mit süßer roter Bohnenpaste

Apfel-Gyoza, 4 Stück

9.-

Gegrillte Apfel-Teigtaschen

Herkunft der Produkte:

Hähnchen – Schweiz, Polen

Schwein – Schweiz, Polen

Rind - Schweiz

Garnele – Vietnam

Brot - Schweiz

Bao-Brot - Vietnam

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Valser still oder mit Kohlensäure	33cl	4.50
Valser still oder mit Kohlensäure	75cl	8.-
Coca-Cola	33cl	5.-
Coca-Cola Zero	33cl	5.-
Fanta	33cl	5.-
Ramune (Limonade)	20cl	5.50
Eistee (MangJo)	25cl	5.50
NACH WAHL: GRANATAPFEL ODER GOJI-BEERE ODER YUZU		
Karaffe Wasser	50cl	2.-

HAUSGEMACHTER EISTEE 25CL

Gerösteter Kukicha	5.-
Grüner Tee mit rauchigem Aroma	
Japan Sencha	5.-
Grüner Tee mit Honig	
Waldspaziergang	5.-
Grüner Tee mit roten Früchten	

KAFFEE

Kaffee	3.80
Espresso	3.80
Cappuccino	4.90

HEISSER TEE

Tasse 25cl

4.60

Teekanne für 2 Personen 60cl

9.-

GRÜNER TEE

Sencha Fuji (2 – 3 min à 80°C)

Japanischer grüner Tee, frischer Geschmack mit Bitterstoffen

Superior Jasmin (2 – 3 min à 75°C)

Chinesischer grüner Tee, Jasminblüte

Rote Früchte (4 – 5 min à 75°C)

Grüner Tee, rote Früchte

Kukicha (4 – 5min à 80°C)

Japanischer grüner Tee, Zweige und kleine Stängel der Teeplanze.

SCHWARZER TEE

Darjeeling second flush (4 – 5 Min à 90°C)

Indischer Schwarztee, Sommerernte, bernsteinfarben, Noten von reifer Muskattraube

Zaubertee (4 – 5 Min à 90°C)

Chinesischer Schwarztee, Kokos, Himbeere, Vanille, Mango, Rose

Zimttee (4 – 5 min 90°C)

Schwarzer Tee, Zimt

AUFGUSS

Gelassenheit (10 min à 100°C)

Aufguss, enthält: Ananas, Mango, Apfel, Fenchel, Melisse, Linde, Rose, Sonnenblume, Orangenblüte, Safran

SPEZIELLER TEE

Milky Oolong (4 – 5 Min à 80°C)

Tee zwischen grün und schwarz, teilweise oxidiert, Milhdampf ausgesetzt

WEINKARTE

ROTWEIN	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir, Sandoz, Région 13%	6.50	30.-	42.-
Pata Negra Reserva, Espagne 13%	6.-	29.-	39.-
Senza Parole Primitivo, Italie 14,5%	6.-	29.-	39.-
Primitivo di Manduria, Italie 14,5%	6.-	29.-	39.-
Ausländischer Wein des Tages Auf Anfrage	5.50	27.-	37.-
WEISSWEIN			
Chardonnay, Région, Sandoz 14%	7.-	32.-	45.-
Chasselas, Région, Sandoz 11,8%	6.-	29.-	39.-
Non filtré, Région, Sandoz 11,8%	5.50	25.-	35.-
ROSÉ			
Œil de Perdrix, Région, Sandoz 13,5%	6.50	30.-	42.-
Rosé des Tages Auf Anfrage	5.-	25.-	35.-

BIERE

	25cl	33cl	50cl
Kirin Blond vom Fass, Blond 5% Japanisches Bier	5.50		8.50
Bier des Tages vom Fass Auf Anfrage	5.50		8.50
Coedo Shiro, Weizen 5%		7.50	
Coedo Ruri, Blond 5%		7.50	
Coedo Beniak, Bernstein 7%		7.50	

JAPANISCHE SAKES UND LIKÖRE

	10cl
Kokushimuso 12.5% Klassischer Sake	8.50
L'atelier du Saké 13% Sake mit Himbeer-, Litschi-Aroma	9.-
Saké Mio prickelnd 5% Süßer, prickelnder Sake	8.-
Ginjo 12% Yuzu-Likör	8.-
Umeshu 5% Pflaumenlikör	6.50

APERITIFS & COCKTAILSÉ

Ouzo 38%	4cl	5.-
Martini blanc 15%	4cl	5.-
Pastis 45%	4cl	5.-
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette-Minze	10cl	8.-
Suze 20%	4cl	5.-
Mojito Bacardi Weiß, Sprudelwasser, Limette-Minze		10.-
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Sprudelwasser		10.-

DANK AN ALLE UNSERE LIEFERANTEN



Montandon

Grande-Rue 13
2316 Les Ponts-de-Martel



Aux Saveurs Royales

Rue du Seyon 9
2000 Neuchâtel



LE JARDIN DES SENTEURS

Le Jardin des Senteurs
en face de la Dîme 77 et 79
2000 Neuchâtel



Sandoz Vins

Rue de la Dîme 98
2000 Neuchâtel