



**Fujiya of Japan**

**HERZLICH WILLKOMMEN  
IM FUJIYA OF JAPAN**

Tauchen Sie ein ins  
Land der aufgehenden Sonne!

***WELCOME  
TO FUJIYA OF JAPAN***

*Enter into the  
Land of the Rising Sun!*

Take-away: 20% Rabatt  
*Take-away: 20% off*

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 11.30 - 14.00 Uhr  
18.00 - 23.00 Uhr  
Samstag 18.00 - 23.00 Uhr

Opening hours

Monday until Friday 11.30 a.m. - 02.00 p.m.  
06.00 p.m. - 11.00 p.m.  
Saturday 06.00 p.m. - 11.00 p.m.

## ZENSAI / VORSPEISEN / STARTERS

---

|  |              |
|--|--------------|
| <b>SASHIMI MATAWA SUSHI</b> - 1/2 Portion / <i>starter</i>                                       | 28.00        |
| Sashimi oder Sushi<br><i>Sashimi or sushi</i>  |              |
| <b>SASHIMI MATAWA SUSHI</b> - 1/1 Portion / <i>full portion</i>                                  | 48.00        |
| Sashimi oder Sushi<br><i>Sashimi or sushi</i>  |              |
| <b>HARUMAKI</b>  | 14.00        |
| Hausgemachte japanische Gemüse-Frühlingsrolle<br><i>Home made Japanese vegetable spring roll</i> |              |
| <b>MINI HARUMAKI</b>   | 5 Stück 8.00 |
| Kleine Gemüse-Frühlingsrollen<br><i>Mini vegetable spring rolls</i>                              |              |
| <b>HIYAYAKKO</b>   | 13.00        |
| Frischer Tofu mit Sojasauce<br><i>Fresh tofu with soy sauce</i>                                  |              |
| <b>YASAI NO TEMPURA</b>  | 17.00        |
| Gebackenes Tempura-Gemüse<br><i>Deep fried tempura vegetables</i>                                |              |
| <b>EBI NO TEMPURA</b>  | 27.00        |
| Gebackene Tempura-Riesenkrevetten<br><i>Deep fried tempura king prawns</i>                       |              |
| <b>TORI-KARAAGE</b>  | 120 g 9.00   |
| Gebackener Pouletoberschenkel<br><i>Baked chicken thigh</i>                                      |              |

## SHIRUMONO / SUPPEN / SOUPS

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>KAKITAMA SHIRU</b>  | 12.00 |
| Klare Gemüsesuppe mit Ei-Einlage<br><i>Clear vegetable soup with egg</i> |       |
| <b>MISO SHIRU</b>  | 12.50 |
| Miso-Suppe<br><i>Miso soup</i>   |       |

## SALADA / SALATE / SALADS

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>TORI NO SALADA</b>  | 18.00 |
| Sojasprossensalat mit Pouletstreifen<br>an Sesamdressing<br><i>Soybean sprouts salad with chicken strips<br/>and sesame dressing</i> |       |
| <b>SALADA</b>  | 11.50 |
| Gemischter Blattsalat an japanischem Sesamdressing<br><i>Mixed leaf salad on Japanese sesame dressing</i>                            |       |
| <b>EBI NO SALADA</b>   | 14.00 |
| Gemischter Salat mit Krevetten<br><i>Mixed salad with prawns</i>   |       |

## GOHAN / REISGERICHTE / RICE DISHES

---

|  | Beilage | Portion |
|--|---------|---------|
| <b>EBI NO YAKIMESHI</b>  | 9.50    | 15.00   |
| Gebratener Reis mit Krevetten<br><i>Fried rice with prawns</i> |         |         |
| <b>YAKIMESHI</b>   | 7.00    | 11.00   |
| Gebratener Reis<br><i>Fried rice</i>                           |         |         |
| <b>NINNIKU NO YAKIMESHI</b>                                    | 9.50    | 15.00   |
| Gebratener Reis mit Knoblauch<br><i>Fried rice with garlic</i> |         |         |

Herkunftsbezeichnung, falls nicht anders deklariert:  
Rindfleisch USA (kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder antimikrobiellen  
Leistungsförderern erzeugt worden sein); Geflügel: Schweiz.

Alle Preise inkl. MwSt.

*Certificate of origin, if no other declaration:*  
*Beef: USA (could be produced with hormones, antibiotics and/or antimicrobials);*  
*Poultry: Switzerland.*

All prices incl. VAT

## SUSHI

---

### FUTOMAKI (4 Stück / 4 pieces)

**ATLANTIC ROLL** 15.00  
mit drei verschiedenen Fischen  
*with three different fishes*

**EBI TEMPURA ROLL** 15.00  
mit gebackenen Tempura-Riesenkrevetten  
*with deep fried tempura king prawns*

### CALIFORNIA ROLLS (8 Stück / 8 pieces)

**CLASSIC** 15.00  
mit Surimi, Avocado und Mayonnaise  
*with Surimi, avocado and mayonnaise*

**YASAI** 12.00  
mit Gurke, Salat, Avocado und Mayonnaise  
*with cucumber, salad, avocado and mayonnaise*

### MAKI ROLLS (6 Stück / 6 pieces)

**SAKANA MAKI** 12.00  
to: **Shake**  
mit: Lachs  
*with: Salmon*

to: **Maguro**  
mit: Thunfisch  
*with: Tuna*

to: **Hamachi**  
mit: Kingfisch  
*with: Kingfish*

**YASAI MAKI** 8.00  
Rolle mit Gurke oder Avocado  
*Roll with cucumber or avocado*

Alle Makirollen sind auch scharf erhältlich.  
*All Maki rolls can also be ordered spicy.*

### KAISENDON

Fische nach Tagesangebot, auf Sushireis,  
in der Sushibox angerichtet 28.00  
*Catch of the day, on sushi rice, served in sushi box*

**NIGIRI SUSHI (2 Stück / 2 pieces)**

9.00

**to: Shake**mit: Lachs  
with: *Salmon***to: Maguro**mit: Thunfisch  
with: *Tuna***to: Hamachi**mit: Kingfish  
with: *Kingfish***to: Ika**mit: Tintenfisch  
with: *Squid***to: Ebi**mit: Krevetten  
with: *Prawns***to: Ama Ebi**mit: Süßwasserkrevetten  
with: *Fresh water prawns***to: Unagi**mit: Aal  
with: *Eel***to: Aji**mit: Makrele  
with: *Mackerel***to: Kisu**mit: Japanischer Wittling  
with: *Japanese whiting***to: Telapia**mit: Red Snapper  
with: *Red snapper***to: Tamago**mit: Omelett  
with: *Omelette*

Unser Sushi-Fisch ist immer topfrisch. Bitte haben Sie daher Verständnis, falls wir einmal nicht alle Sorten anbieten können.  
*Our Sushi fish is always super fresh. Therefore, please accept our apologies should we not be able to offer all sorts.*

**SUSHI TO SASHIMI MORIAWASE**gemischte Platten mit Sushi und Sashimi  
*mixed pattern with sushi and sashimi*

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Vorspeise          | 28.00 |
| <i>starter</i>     |       |
| Hauptgang          | 48.00 |
| <i>main course</i> |       |



**Restaurant Fujiya of Japan**



**Vulkan Fujiyama - *Volcano Fujiyama***



**Land der aufgehenden Sonne - *Land of the Rising Sun***

## TEPPAN-YAKI

Die Teppan-Yaki-Küche wurde ursprünglich zu Beginn des 18. Jahrhunderts von japanischen Einwanderern in den Vereinigten Staaten von Amerika als eine Art Bekämpfung ihres Heimwehs erfunden.

Die Japaner, in der Neuen Welt angekommen, waren eine ganz andere Ernährung und Küche gewohnt als die im neuen Land vorgefundene, und so kam zum Heimweh auch die Sehnsucht nach bekannten Spezialitäten hinzu. Man behalf sich, indem man Speisen unter Verwendung der in der neuen Heimat erhältlichen Zutaten auf einer heissen Metall- bzw. Stahlplatte zubereitete.

Mit den Jahren perfektionierte sich diese Art der Zubereitung und wurde auch in Japan selbst bekannt und beliebt. Heute ist Teppankochen in unserer Gastronomie eines der grossen kulinarischen Erlebnisse für den Gast, der aus nächster Nähe dem Koch bei der Zubereitung schmackhafter Speisen zuschauen kann.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und „en Guete“ bei uns im Restaurant Fujiya of Japan.

*Teppan-Yaki-cooking was originally invented in the 18<sup>th</sup> century by Japanese immigrants in the United States of America as a means of consolation when they felt homesick.*

*The Japanese immigrants who had arrived in America at the time were neither used to the nutrients in the new world nor to the new cuisine they found there. In addition to feeling homesick they therefore also had a strong craving for the specialities of Japanese cuisine. To compensate they started frying various readily available "new" ingredients on hot metal or rather steel plates.*

*As the years passed this new kind of cooking was continuously perfected and also found its way back to Japan where it became popular, too. Today Teppan-cooking offers great culinary pleasures for the guests as they can observe from up close how the tasty dishes are being prepared right in front of them on the hot teppan tables.*

*We hope you will enjoy your time with us and wish you bon appetit here at Fujiya of Japan.*