

miake
izakaya

MITTAGSKARTE

19. – 22.7.2022

MENUS

preis*

bento-box 'shake hanbāgā'

26

lachs-hamburger mit hausgemachter teriyaki-ingwer-sauce, dazu reis, gemüse-beilage, salat und miso-suppe

menu-set 'somen'

24

kalte somen-nudelsuppe mit shiitake-pilzen, gurken, omelette, surimi, dazu gemüsebeilage und salat

menu-set 'nasu dengaku' v

20

gebackene aubergine mit miso-glasur, serviert mit reis, gemüse-beilage, salat und miso-suppe

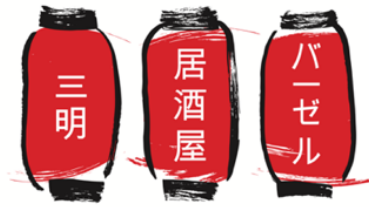
INFO

v vegan vg vegetarisch gf glutenfrei

*preise: sämtliche zahlen in chf (inkl. 7.7% mwst (oder 2.5% für takeaway))

herkunftsangaben: rind (ch, at), schwein (ch), poulet (ch), eier (ch, freiland), lachs (norwegen & färöer inseln, asc zertifiziert), thunfisch (vietnam), crevetten (vietnam, asc zertifiziert)

allergien: unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten



miake
izakaya

LUNCH MENU

19. – 22.7.2022

MENUS

price*

bento-box 'shake hanbāgā'

26

salmon burger with homemade teriyaki ginger sauce, with rice, vegetable side, salad and miso soup

menu-set 'somen'

24

cold somen noodle soup with shiitake, cucumber, omelet, surimi, served with vegetable side and salad

menu-set 'nasu dengaku' v

20

baked eggplant with miso glaze, served with rice, vegetable side, salad and miso soup

INFO

v vegan vg vegetarian gf gluten free

*prices: all numbers in chf (incl. 7.7% vat (or 2.5% for takeaway))

indications of origin: beef (ch, at), pork (ch), chicken (ch), eggs (ch, free-range), salmon (Norway & faroe islands, asc certified), tuna (vietnam), shrimp (vietnam, asc certified)

allergies: our staff is happy to provide information about allergenic ingredients