



miake

izakaya

MITTAGSKARTE

6. – 9.5.2025

MENUS

	preis*
bento-box 'gyuniku no shogayaki' rindshohrücken-streifen zubereitet an hausgemachter ingwer-soja sauce, serviert mit reis, gemüse-beilage, salat und miso-suppe	29
menu-set 'zukedon' marinierter roher lachs, avocado, gomawakame und edamame auf sushi-reis, serviert mit kleinem salat und miso-suppe	31
menu-set 'tofu no teriyaki' v sautierte tofu an teriyaki-ingwer-sauce, dazu reis, gemüse-beilage, salat und miso-suppe	27



INFO

v vegan **vg** vegetarisch **gf** glutenfrei

*preise: sämtliche zahlen in chf (inkl. 8.1% mwst (oder 2.6% für takeaway))

herkunftsangaben: rind (ch, at), schwein (ch), poulet (ch), eier (ch, freiland), lachs (schottland, asc zertifiziert), thunfisch (vietnam), crevetten (vietnam, asc zertifiziert)

allergien: unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten



miake

izakaya

LUNCH MENU

6. – 9.5.2025

MENUS

price*

- bento-box 'gyuniku no shogayaki'** 29
thinly sliced rib eye in homemade ginger soy sauce, served with rice, vegetable side, salad and miso soup
- menu-set 'zukedon'** 31
marinated raw salmon, avocado gomawakame and edamame on sushi rice, served with small salad and miso soup
- menu-set 'tofu no teriyaki'** **v** 27
stir-fried tofu with teriyaki ginger sauce, with rice, vegetable side, salad and miso soup

INFO

v vegan **vg** vegetarian **gf** gluten free

*prices: all numbers in chf (incl. 8.1% vat (or 2.6% for takeaway))

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

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

