

SPEISEKARTE

KUROSU SUSHI-BAR



Hotel Taverne zum Kreuz

Hauptgasse 18

CH-4600 Olten

062 212 78 18

Vorspeisen

Miso Suppe CHF 7.00

*Sojabohnensuppe mit Seetang, Tofu,
Frühlingszwiebeln und Fischbrühe*



 **Kuki Wakame Salat** CHF 8.00

Algen, Sesamöl, Sesam, Agar, Ingwer



 **Edamame** CHF 7.00

Sojabohnen gewürzt mit Meersalz



Chuka Ika Salat CHF 12.00

Tintenfisch, Wildgemüse, Ingwer, Sesamöl



Vorspeisen

Barashi

CHF 18.50

Lachs, Thunfisch, süsse Crevette, Tintenfisch, Avocado, Rettich, Gurken, mit Sesamsauce und Wasabi-Citrussauce



Flusskrebs Salat

CHF 16.50

Flusskrebs, Mayonnaise, Wakame Salat, Avocado, Rettich



Shake Salat

CHF 12.50

Lachs, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, dekoriert mit getrockneten Chillis



Lachs Carpaccio

CHF 15.50

*Lachs, Onsen Tamago, (pochiertes Ei)
Shichimisauce, Teriyakisauce, Frühlingszwiebeln*



Sashimi

Shake Sashimi 6 Stück CHF. 14.00
Lachs 12 Stück CHF 28.00



Maguro Sashimi 6 Stück CHF 19.00
Thunfisch 12 Stück CHF 38.00



Tamago Sashimi 10 Stück CHF 12.50
Diese Speise erhält durch geschlagene Eier, Mirim, Sojasauce, Seetangbrühe und Zucker eine süsse Note



Mix Sashimi CHF 21.00
*3x Maguro Sashimi (Thunfisch), 3x Shake Sashimi (Lachs)
 2x Ama Ebi (süsse Crevette), 2x Ika (Tintenfisch)*



Beilagen:



Sushi Reis CHF 4.00



Onsen Tamago (pochiertes Ei) CHF 3.00



vegetarisch



vegan

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Nigiri (Pro Stück)



Shake Nigiri

Lachs, Reis, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.50



Shake Aburi Nigiri

Flambierter Lachs, Reis, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.50



Maguro Nigiri

Thunfisch, Reis, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 4.00



Unagi Nigiri

Aal, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

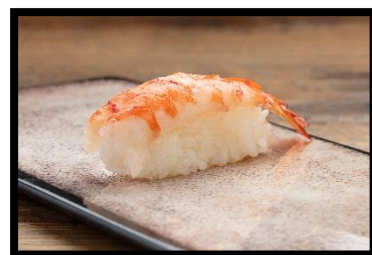
Stück CHF 4.00



Ama Ebi Nigiri

Süsse Crevette, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.50



Ebi Nigiri

Crevette, Reis, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.50

Nigiri (Pro Stück)



Ika Nigiri

Tintenfisch, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00



 **Tamago Nigiri**

Omelette, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00



 **Takuan Nigiri**

Eingelegter Rettich, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00



 **Mango Nigiri**

Mango, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00



 **Avocado Nigiri**

Avocado, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00



 **Eringi Nigiri**

Kräuter-Seitling, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00

Nigiri (Pro Stück)



 **Aubergine Nigiri**

Aubergine, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00



 **Peperoni Nigiri**

Peperoni, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00



Ikura Gungan

Lachsrogen (Eier), Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 10.00



Tobigo Gungan

Tobiko, Reis, Obi, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 5.00



 **Inari**

Tofutasche, Reis, Wasabi, Ingwer

Stück CHF 3.00

Tatar



Maguro Tatar

*Thunfisch, Avocado, Sesam, Shichimisauce,
Teriyakisauce, dazu kleine Reisschale*

CHF 18.50



Shake Tatar

*Lachs, Avocado, Ikura,
dazu kleine Reisschale*

CHF 12.50

Rolls (4 Stück)



Avocado Rainbow Roll

*Avocado, Reis, Nori,
Wasabi, Ingwer*

CHF 9.00



Mango & Avo Rainbow Roll

*Mango, Avocado, Reis, Nori,
Wasabi, Ingwer*

CHF 9.00



Vegi Roll

*Omelette, eingelegter Rettich, Avocado, Gurke,
Crème fraîche, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer*

CHF 9.00



Vegi Nori Roll

*Kürbis, eingelegter Rettich, Avocado,
Gurke, Tofutasche, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer*

CHF 9.00

Rolls (4 Stück)



Tempura Roll

*Frittierte Crevette, Avocado, Mayonnaise,
Sesam, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer*

CHF 10.00



California Roll

*Flusskrebs, Avocado, Mayonnaise, Tobiko,
Reis, Nori, Wasabi, Ingwer*

CHF 12.00



Shake Rainbow Roll

*Lachs, Avocado, Reis, Nori,
Wasabi, Ingwer*

CHF 10.00



Mango Rainbow Roll

*Lachs, Mango, Reis, Nori,
Wasabi, Ingwer*

CHF 10.00



Aburi Shake Rainbow Roll

*Flambierter Lachs, Avocado,
Reis, Nori, Wasabi, Ingwer*

CHF 10.00



Dragon Roll

*Lachs, Thunfisch, Avocado, Reis, Nori,
Wasabi, Ingwer*

CHF 14.00

Rolls (4 Stück)



Spicy Tuna Tatar Roll

*Thunfisch, Gurke, Shichimisauce,
Shichimipulver, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer*

CHF 10.00



Maguro Rainbow Roll

*Avocado, Thunfisch, Reis, Nori,
Wasabi, Ingwer*

CHF 12.00



Gekochte Tuna Roll

*Thunfischmousse, weisser Sesam, Mayonnaise,
Reis, Nori, Wasabi, Ingwer*

CHF 10.00

Maki (6 Stück)



 **Avocado Maki**

Avocado, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer

CHF 5.00



 **Kappa Maki**

Gurken, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer

CHF 5.00



 **Karotten Maki**

Gebratene Karotten mit Sesamöl, Reis, Nori,

Wasabi, Ingwer

CHF 5.00



 **Peperoni Maki**

Peperoni, Reis, Nori,

Wasabi, Ingwer

CHF 5.00



 **Kampyo Maki**

Gekochter Kürbis, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer

CHF 5.00



 **Tamago Maki**

Omelette, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer

CHF 5.00

Maki (6 Stück)



 **Mango Maki**

Mango, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer

CHF 5.00



Tekka Maki

Thunfisch, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer

CHF 8.00



Shake Maki

Lachs, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer

CHF 6.00




Shake & Avo Maki

Lachs, Avocado, Reis, Nori, Wasabi, Ingwer

CHF 6.00

Platten




 **Kreuz Platte**
(für 1 Person)

*4x Avocado Rainbow Roll, 4x Vegi Nori Roll,
3x Kappa Maki, 3x Mango Maki*

CHF 26.00



 **Kurosu Platte**
(für 1 Person)

*4x Vegi Roll, 6x Kampyo Maki,
2x Inari, 2x Avocado Nigiri*

CHF 28.00



Taverne Platte
(für 1 Person)

*4x Shake Rainbow Roll, 4x California Roll,
3x Tekka Maki, 3x Shake Maki*

CHF 32.00



Altstadt Platte
(für 1 Person)

*4x Uramaki, 3x Hosomaki, 2x Shake Nigiri,
2x Maguro Nigiri, 1x Ebi / Ama Ebi Nigiri*

CHF 32.00



Aburi Shake Platte

5x Flambierter Lachs

CHF 17.50

Platten



 **Issho Vegi Platte**
(für 2 Personen)

*4x Vegi Roll, 4x Vegi Nori Roll,
12x Hosote Maki, 6x Vegi Nigiri*

CHF 50.00



Issho Tomo 1
(für 2 Personen)

*2x Shake Nigiri, 2x Maguro Nigiri,
2x Unagi Nigiri, 2x Ama Ebi Nigiri,
1x Tobiko Gungan, 1x Ikura Gungan,
4x Spicy Tuna Roll, 4x Shake Rainbow Roll,
3x Shake Maki, 3x Tekka Maki*

CHF 70.00



Issho Tomo 2
(für 2-3 Personen)

*4x Rainbow Roll, 4x Dragon Roll, 4x Tempura Roll, 4x Spicy Tuna Roll,
6x Avocado Maki, 6x Tekka Maki, 6x Shake Maki*

CHF 65.00

Platten



Sushi Party 1 (für 3-4 Personen)

4x Shake Rainbow Roll, 4x Tempura Roll,
4x Avocado Rainbow Roll, 6x Kappa Maki,
6x Shake Maki, 6x Tekka Maki,
4x Maguro Nigiri, 4x Shake Nigiri,
4x Ama Ebi Nigiri

CHF 98.00



Sushi Party 2 (für 3-4 Personen)

4x Maguro Rainbow Roll, 4x Spicy Tuna Roll,
4x Gekochte Tuna Roll, 6x Kampyo Maki,
6x Shake Maki, 6x Karotten Maki,
3x Shake Nigiri, 3x Maguro Nigiri,
3x Takuan Nigiri, 3x Shake Sashimi,
3x Maguro Sashimi, 2x Ama Ebi Sashimi

CHF 108.00



Aare Platte (für 3-4 Personen)

4x Tempura Roll, 4x Gekochte Tuna Roll,
4x Shake Rainbow Roll, 6x Kappa Maki,
6x Tekka Maki, 2x Shake Nigiri,
2x Maguro Nigiri, 2x Ebi Nigiri,
2x Tamago Nigiri, 2x Inari, 2x Peperoni Nigiri,
6x Shake Sashimi, 6x Maguro Sashimi

CHF 130.00



Chef Platte (für 4-6 Personen)

4x Spicy Tuna Roll, 4x Mango Rainbow Roll,
4x California Roll, 4x Vegi Nori Roll,
4x Avocado Rainbow Roll,
4x Shake Rainbow Roll, 6x Karotten Maki,
6x Shake Maki, 6x Tekka Maki,
4x Shake Nigiri, 4x Maguro Nigiri, 4x Inari,
2x Tamago Nigiri, 2x Ebi Nigiri

CHF 145.00

Bowls



 **Vegi Zukedon**

Das Gemüse wechselt je nach Jahreszeit

CHF 19.50



Yamakake

mit Lachs CHF 22.50

mit Thunfisch CHF 26.00

gemischt mit Lachs und Thunfisch CHF 24.00

Pochiertes Ei, Kresse, Reis, Wasabi, Ingwer



Zukedon

Thunfisch, Lachs, Avocado, Sesam, Wakame, Rettich, Reis, Wasabi, Ingwer

CHF 22.50

Dessert (2 Stück)



 **Mochi Balls**

Die Mochi Balls sind eine japanische Eisspezialität.

Sorten: Vanille, Schokolade, Mango, Grüntee

CHF 8.00

Bier & Sake



Kirin Ichiban Bier 5% vol, Japan

Kirin Ichiban – das **Premium-Bier** von Premium-Zutaten hergestellt. Das ist, was die Brauer bei Kirin im Sinn hatte, als sie Kirin Ichiban erstellt haben. Seit seiner Einführung im Jahr 1990 hat Kirin Ichiban sich zu einem der bekanntesten und meistverkauften Biere Japans und ein Liebling der Bierliebhaber in ganz Nordamerika entwickelt.

CHF _____



Ninki-Ichi Junmai Ginjo 15% vol, Japan

Reichlich Aprikose, Zitronenbonbons, kandierte Erdbeeren und Vanillezucker mit einer angenehmen Salzigkeit im Abgang. Sehr elegant, sehr märchenhaft.

CHF _____



Choya Sake 14.5% vol, Japan

Der Choya Sake aus der Nara-Region Japans wird nach einem alten Rezept von der Yucho-Brauerei mit Koji-Hefe, Japonica-Reis und ganz besonders weichem Quellwasser produziert.

Am besten wird dieser Sake leicht angewärmt in einem kleinen Schälchen serviert, um seinen weichen Geschmack hervorzubringen.

CHF _____



Choya Sake 14,5% vol, Japan

Traditioneller, japanischer Sake. Hergestellt nur aus Reis, dem Koji Pilz für die Fermentation von Reis sowie Wasser.

Zart duftendes Aroma mit wohl ausgewogener Säure und dezenten Aromen von gelben Früchten und Hefegebäck.

Kann sowohl kalt als auch heiß genossen werden.

CHF _____