



Tsuru Tsuru
Noodlebar



Trasshaimase in unserer Udon-Schlürf-Bar!

“tsuru tsuru” steht lautmalerisch für “seidig-glatt” und beschreibt auf Japanisch das Geräusch beim Schlürfen von Nudeln.

Unsere Udon-Nudeln importieren wir aus Japan. Geniessen Sie die dicken und bissfesten Sanuki-Udon warm oder kalt, wie man es seit Jahrhunderten in der Kagawa Präfektur im Süden Japans macht.

Die Udon harmonieren ideal mit unserer hausgemachten Brühe und wir versprechen ein authentisches Genusserlebnis.

Geniessen Sie unsere lockere Retro-Atmosphäre im Izakaya-Stil, teilen Sie ein paar unserer Einzelspeisen und verwöhnen Sie sich mit einem Glas Sake dazu.

Trasshaimase to our udon slurp shop!

tsuru tsuru means "silky smooth" and describes the sound of slurping noodles. We import our udon noodles directly from Japan. Udon can be enjoyed warm or cold and we serve the traditional, thick and chewy sanuki udon just as it is done since centuries ago in Kagawa prefecture in the southern part of Japan.

The harmony between our homemade, unique and perfectly balanced broth and the noodles promises you to have the unforgettable udon experience.

We offer you comforting dishes in an easy-going izakaya setting. You can also share some single dishes among your friends and family in a relaxed and authentic retro-style environment.

(V) *vegan*

Alle Preise inkl. MwSt. *all prices in CHF and including VAT.*

Bitte fragen Sie nach allfälligen Allergenen *Please ask our staff for allergens if needed*

Fisch *fish*: CH / F / GR / SCO / NOR / JP / PHI / SP / ISL / MAL / SP / AUS / IT / DE / ARG / VIE

Geflügel und Rindfleisch *poultry & beef*: CH/FR

一品 *ippin* kleine Einzelspeisen *small single dishes*

枝豆 edamame – 9.5

gesalzene Edamame *salted edamame* (V)

味噌汁 miso shiru – 9.5

hausgemachte Miso-Suppe *homemade miso soup*

海老天ぶら ebi tempura 5pcs, tentsuyu – 22

Crevetten Tempura, Tentsuyu *ebi tempura, tentsuyu*

海鮮サラダ kaisen salada – 26

roher Fisch- & Meeresfrüchtesalat mit Avocado *raw fish & seafood salad with avocado*

キムチ kimuchi – 6 (V) kleines Kimchi *small kimchi*

チャーシュー 150g chashu – 19

Schweinebauch mit Frühlingszwiebeln, Sesam, Benishoga
pork belly with spring onions, sesame, pickled red ginger

鶏唐揚げ tori karaage 5pcs, yuzu kosho Mayo – 21

frittiertes Poulet *chicken deep fried*

若布サラダ wakame salada – 12

Wakame-Gurken-Salat mit Sesamsauce *wakame salad with sesame dressing* (V)

納豆 natto – 7

Fermentierte Sojabohnen mit Schnittlauch *fermented soybeans with chive* (V)

鮭タルタル shake tarutaru – 25

Lachstatar mit Onsen-Ei und Wasabi-Sauce *salmon tatar, onsen egg, wasabi dressing*

刺身の盛り合わせ sashimi moriawase 6/12pcs – 22/40

Thunfisch, Lachs, Hamachi *tuna, salmon, hamachi*

刺身のお任せ sashimi omakase 6/12pcs – 25/45

Überraschungsauswahl Fisch und Meeresfrüchte *chef's choice of raw fish & seafood*

トロ刺身 toro sashimi 6/12pcs – 50/80

fetter Bauchteil vom Thunfisch *fatty tuna belly*

わさび wasabi – 10

10g frischer, japanischer Wasabi 10g of fresh Japanese wasabi

ご飯 gohan – 6.5

gedämpfter Reis *steamed rice* (V)

柚子胡椒マヨ yuzukosho mayo – 3

Hausgemachte yuzukosho mayo *homemade yuzukosho mayo*

丼 donburi - Reisschüsseln rice bowls

冷たい温かい

kalt warm

cold warm

カレー丼 karee don – 22

温 Gemüse in mittel-scharfem, japanischem Curry mit Onsen-Ei
vegetables in medium-spicy, Japanese curry, onsen egg

漬け丼 zuke don – 29

冷 roher, marinierter Fisch, Onsen-Ei *raw marinated fish, onsen egg*

海老天丼 ebiten don 5pcs – 30

温 Crevetten Tempura, Tentsuyu *shrimp tempura, tentsuyu*

鶏唐揚げ丼 torikaraage don 5pcs – 27

温 frittiertes Poulet mit yuzu kosho Mayo *chicken karaage with yuzu kosho mayo*

ビーガン丼 vegan don (V) – 28

冷 Gemüse-Mix *mixed vegetables*

鮪丼 maguro don – 36

冷 roher Thunfisch, Wasabi-Dressing *raw tuna slices, wasabi dressing*

鮭丼 shake don – 28

冷 roher Lachs, Wasabi-Dressing *raw salmon slices, wasabi dressing*

鮭と鮪丼 shake & maguro don – 32

冷 roher Lachs und Thunfisch, Wasabi-Dressing *raw salmon & tuna slices, wasabi dressing*

デラックス丼 deluxe don – 65

冷 Mix aus rohem Fisch und Meeresfrüchten *mixed raw fish and seafood*

+ 温泉卵 onsen tamago Onsen-Ei *onsen egg* – 3

うどん Udon Nudeln *udon noodles*

Nudeln mit der hausgemachten, veganen Brühe

noodles with homemade, vegan broth

冷たい温かい

kalt warm

cold warm

冷温 ざる **zaru** (V) – 18 Suppe separat, Nudeln zum Dippen! *Soup served separately, noodles to dip!*
Frühlingszwiebeln, Nori Algen, Ingwer *leek, nori seaweed, ginger*

冷 いくら **ikura** – 39

Lachsrogen, Shiso, Wakame, Nori Algen *salmon roe, shiso leaves, wakame, nori*

冷温 海老天ぶら **ebitempura 3pc** – 29

Crevetten Tempura, Wakame, Frühlingszwiebeln *shrimp tempura, wakame, leek*

冷温 かき揚げ **kakiage** – 24

Gemüwestreifen-Tempura *thinly sliced vegetable tempura*

冷温 ライムかけ **lime kake** – 24

Tempuraflocken, Frühlingszwiebeln, Limette, Fischflocken
fried tempura flakes, leek, lime slices, bonito flakes

冷温 きつね **kitsune** (without Tenkasu: V) – 26

japanische Pilze, Tofu, Frühlingszwiebeln, Tenkasu
Japanese mushrooms, fried tofu, leek, tenkasu

MEGA HUNGRIG? 替え玉 *kaedama* extra Portion Nudeln

VERY HUNGRY? *portion extra noodles +6*

トッピング *extra toppings*

+3

海苔 Nori Algen *nori seaweed*

若布 Wakame Algen *wakame seaweed*

生卵 rohes Ei *raw egg*

天かす Tempura-Flocken *tempura flakes*

鰹節 Bonito Fischflocken *bonito fish flakes*

海老天ぶら 1pc Crevetten Tempura *shrimp tempura* 唐揚げ 1pc poulet karaage *chicken karaage* +5

かき揚げ 1pc Gemüwestreifen-Tempura *mixed vegetable tempura*

+6

葱 Frühlingszwiebeln *spring onion*

温泉卵 Onsen-Ei *onsen egg*

生姜 geriebener Ingwer *grated ginger*

木の子 jp. Pilz *JP mushroom*

うどん Udon Nudeln *udon noodles*

Nudeln ohne Brühe *noodles without broth*

冷たい温かい

kalt warm

cold warm

温 カレー karee – 23

Gemüse in mittel-scharfem, japanischem Curry, Onsen-Ei
vegetables in medium-spicy, Japanese curry, onsen egg

温 釜玉 kamatama – 22

rohes Ei, Frühlingszwiebeln, Fischflocken *raw egg, leek, bonito fish flakes*

温 スイス swiss – 25

Eier (roh&Onsen), Rahm, Gruyère AOC, Speck, Nori, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln
Eggs (raw&onsen), cream, Gruyère AOC, bacon, nori, roast onions, spring onions

冷 胡麻だれ gomadare (V) – 18

Wakame, japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Sesamsauce
wakame, Japanese mushrooms, leek and sesame dressing

MEGA HUNGRIG? 替え玉 *kaedama* extra Portion Nudeln

VERY HUNGRY? *portion extra noodles +6*

トッピング *extra toppings*

+3

海苔 Nori Algen *nori seaweed*

若布 Wakame Algen *wakame seaweed*

生卵 rohes Ei *raw egg*

天かす Tempura-Flocken *tempura flakes*

鯉節 Bonito Fischflocken *bonito fish flakes*

海老天ぶら 1pc Crevetten Tempura *shrimp tempura* 唐揚げ 1pc poulet karaage *chicken karaage* +5

かき揚げ 1pc Gemüsestreifen-Tempura *mixed vegetable tempura* +6

葱 Frühlingszwiebeln *spring onion*

温泉卵 Onsen-Ei *onsen egg*

生姜 geriebener Ingwer *grated ginger*

木の子 jp. Pilz *JP mushroom*

デザート *dezaato Dessert dessert*

-

チーズケーキ **yuzu chiizu keeki** - 10

Yuzu Cheesecake, Yuzu-Konfitüre, Schlagrahm
yuzu cheesecake, yuzu jam, whipped cream

-

宇治 **uji** - 11

2 Kugeln Grüntee-Eis, hausgemacht *2 scoops of green tea ice, homemade*
mit Azuki-Bohnenpaste *add sweet azuki beans +3*

-

餅アイス 4 pc **mochi ice** - 17

Reisteighülle mit Glacé-Füllung, Überraschungsgeschmäck
1 pc Geschmack nach Wahl - 5
thin mochi layer with ice cream filling, flavours are chef's choice
1 pc flavour of choice - 5

-

シャーベット **shaabetto** (V) - 11

2 Kugeln Yuzu oder Mango-Sorbet, hausgemacht
2 scoops yuzu or mango sorbet, homemade
mit Sake-Shot *add a shot of sake +3*

-

Flüssiges zum Schluss *drinks to finish*

梅酒 *4cl* **umeshu** - 9

Pflaumenwein auf Eis *plum wine on the rocks*

スパークリング酒 1dl - 13

Mio Sparkling Sake

...oder verlangen Sie nach unserer grossen Whiskeykarte
...or ask for our extensive Japanese whiskey menu