



ASIAN FUSION & SUSHI



WILLKOMMEN BEI FUJISAPA

FUJISAPA steht für eine moderne Interpretation asiatischer Esskultur, inspiriert von ihrer Vielfalt, ihrer Tiefe und ihrer zeitlosen Eleganz.

Unsere Küche verbindet Tradition mit zeitgemäßer Kreativität und lässt kulinarische Grenzen bewusst verschwimmen. Vertraute Aromen treffen auf neue Ideen, feine Techniken aus Fernost auf eine moderne Handschrift. Mit größter Sorgfalt, ausgewählten Zutaten und einem ausgeprägten Sinn für Balance entstehen Gerichte voller Klarheit, Raffinesse und Charakter. Jede Kreation lädt dazu ein, die Vielfalt Asiens auf ihre ganz eigene Weise zu entdecken.

FUJISAPA ist mehr als ein Ort zum Essen.
Es ist ein Ort zum Ankommen, Genießen und Verweilen.
Schön, dass ihr euch für Fuji Sapa entschieden habt.

SUPPEN

/ SOUPS



1. MEKONG - KOKOSSUPPE ^G

7,5

Kokossuppe mit Maishähnchenfleisch, Kokosmilch, Kräuterseitlingen, frischem Gemüse und Tomaten

Coconut soup with corn-fed chicken, coconut milk, king oyster mushrooms, fresh vegetables and tomatoes

2. TOM YUM BANGKOK (leicht scharf) ^{4, B, D}

7,9

Traditionelle Garnelensuppe mit Kräuterseitlingen, frischem Gemüse und Tomaten

Traditional prawn soup with king oyster mushrooms, fresh vegetables and tomatoes

3. SAKE MISO ^{D, F}

7,9

Misosuppe mit Lachs, Kräuterseitlingen, Gemüse und Seetang

Miso soup with salmon, king oyster mushrooms, vegetables and seaweed

4. MISOSUPPE ^F

6,9

Misosuppe mit Tofu, Kräuterseitlingen, Gemüse und Seetang

Miso soup with tofu, king oyster mushrooms, vegetables and seaweed

5. MISOSHIRU ^{A, F}

6,9

Misosuppe mit vegetarischen Gyoza, Gemüse und Seetang

Miso soup with vegetarian gyoza, vegetables and seaweed



FINGERFOOD

APPETIZERS

6. HAUSGEMACHTE NEM ^{4,C}

Vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Maishähnchenfleisch, Glasnudeln und Gemüse, dazu Wildkräutersalat. Wahlweise mit:

Vietnamese spring rolls filled with corn-fed chicken, glass noodles and vegetables, served with a wild herb salad. Optional:

A. HÄHNCHEN / Chicken 6,9

B. AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN (SCHWEINE, GARNELEN) 7,9
Authentic Vietnamese spring rolls with pork and shrimp.

7. CHA GIO CHAY MINI ^{(8 STK) 4,A} 5,9

Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Mini spring rolls filled with vegetables.

8. SATE CHICKEN INDONESIA STYLE ^{4,E,F} 7,9

Maishähnchenspieße mit Erdnusssauce

Corn-fed chicken skewers with peanut sauce.

9. CRISPY ROCKY BABYS ^{A,B,C,G} 8,9

Knusprige Riesengarnelen im Tempurateig, serviert mit Trüffel-Mayonnaise

Crispy tempura king prawns served with truffle mayonnaise.

10. WAKAME ^K 6,9

Japanischer Algensalat mit Sesam

Japanese seaweed salad with sesame

11. EDAMAME / SPICY EDAMAME ^F 6,9

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz / Chili

Steamed soybeans with sea salt or chili

12. HAUSGEMACHTES KIMCHI ² 7,9

Fermentierter, pikant eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art

Korean-style fermented, spicy pickled Chinese cabbage

13. GYOZA ^{A,F}

Gebratene japanische Teigtaschen mit Ponzu-Sauce. Wahlweise mit:

Pan-fried Japanese dumplings served with ponzu sauce:

Optional:

A. HÜHNERFLEISCH / Chicken 7,9

B. VEGETARISCH / Vegetarian 6,9



14. VORSPEISENPLATTE SPEZIAL ODER VEGETARISCH (AB 2 PERSONEN) 4,B,C,E,F,K

22,9

Gemischte Platte mit:

- 1 BBQ Chicken Salat oder Papayasalat mit Garnelen
- 2 Nem (vietnamesische Frühlingsrollen mit Hähnchen oder Schwein)
- 2 frische Sommerrollen nach Wahl (Tofu / Mango / BBQ Chicken / Garnelen)

Mixed platter with:

- 1 bbq chicken salad or papaya salad with prawns
- 2 Nem (vietnamese spring rolls with chicken or pork)
- 2 fresh summer rolls of your choice (tofu / mango / bbq chicken / prawn)

15. VIETNAMESISCHE SOMMERROLLEN / GOI CUON

Mit Salat, eingelegten Möhren, Gurke, Kohlrabi, Rettich, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Erdnussdip

With salad, pickled carrots, cucumber, kohlrabi, radish, fresh herbs and peanuts served with peanut dip:

A. TOFU  E,F	6,5
B. MANGO  E	6,5
C. BBQ CHICKEN TERIYAKI E,F	7,9
D. GARNELEN / Prawns B,E,N	7,9





SALATE

/ SALADS



16. PAPAYASALAT MIT 2 GARNELEN "THAI ART" (leicht scharf) ^{B,D,E} 11,9

Aromatischer Salat mit frischer Papaya, Garnelen, Kräutern, Zwiebeln und Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing.

Aromatic salad with fresh papaya, prawns, herbs, onions and peanuts, finished with house-made lime-chilli dressing

17. MANGOSALAT MIT GARNELEN (leicht scharf) ^{B,D,E} 11,9

Aromatischer Salat mit Mango, Garnelen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Erdnüssen und hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing.

Aromatic salad with mango, prawns, fresh herbs, onions, peanuts and house-made lime-chilli dressing

18. AVOCADO-BBQ-CHICKEN-SALAT ^{E,F} 10,9

Mit grünem Salat, Avocado, BBQ Chicken Teriyaki, Koriander und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Passionsfrucht-Dressing.

Green salad with avocado, bbq chicken teriyaki, coriander and peanuts, served with house-made passion-fruit dressing.

19. SAI GON SALAT

Gemischter Salat mit frischem Gemüse und hausgemachtem Passionsfrucht-Dressing

Mixed salad with fresh vegetables and house-made passion-fruit dressing

A. KNUSPRIGER TOFU / crispy tofu  ^F 10,9

B. VEGANE ENTE / vegan duck  ^{A,F} 12,9

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES



PHỞ – AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE REISBANDNUDELSUPPE

Aromatische Brühe aus Rind- & Hühnerfleisch mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen & Kräutern:

Aromatic beef and chicken broth with flat rice noodles, spring onions, coriander, bean sprouts and fresh herbs:

20. TOFU & GEMÜSE / *tofu & vegetables*  ^{4,F} 16,9
mit Gemüsebrühe / *with vegetable broth*

21. HÜHNERFLEISCH / *chicken* ^{4,F} 17,9

22. RINDFLEISCH / *beef* ^{4,F} 18,9

23. PHO SPEZIAL / *pho special* ^{4,B,F} 22,9
mit Maishähnchenfleisch, Rindfleisch und Garnelen / *with corn-fed chicken, beef and prawns*

24. TOM YUM MIT MEERESFRÜCHTEN NACH THAILÄNDISCHER ART  ^{4,A,B,D,N} 20,9

Traditionelle thailändische Tom-Yum-Suppe mit Reisnudeln, Lachs, Garnelen, Tintenfisch, Gemüse und frischen Kräutern.

Traditional Thai-style Tom Yum soup with rice noodles, salmon, prawns, squid, vegetables and fresh herbs.

LAUWARME REISNUDELGERICHTE MIT SALAT

Salat, Kräutern, hausgemachte eingelegte Karotte, Rettich, Erdnüssen & hausgemachter Fischsauce (nuoc mam) / hausgemachte vegetarische Sauce

Served with salad, fresh herbs, house-pickled carrot and radish, peanuts, and your choice of house-made fish sauce (nuoc mam) or vegetarian sauce.

30. BUN TOFU  ^{4,8,A,E,F} 16,9

Reisnudeln mit gebratenem Tofu und hausgemachter vegetarischer Sauce
Rice noodles with fried tofu and house-made vegetarian sauce

31. BUN VEGANE ENTE  ^{A,E,F} 17,9

Reisnudeln mit knuspriger veganer Ente und hausgemachter vegetarischer Sauce
Rice noodles with crispy vegan duck and house-made vegetarian sauce

32. BUN NEM BO ^{4,8,D,E,N} 18,9

Reisnudeln mit Rindfleisch und hausgemachten vietnamesischen Frühlingsrollen mit Hähnchen oder Schwein

Rice noodles with beef and house-made Vietnamese spring rolls, filled with chicken or pork

33. BUN GA BBQ NEM ^{4,8,A,E,F} 18,9

Reisnudeln mit BBQ-Maishähnchen und hausgemachten vietnamesischen Frühlingsrollen mit Hähnchen oder Schwein

Rice noodles with BBQ corn-fed chicken and house-made Vietnamese spring rolls, filled with chicken or pork

41. PAD THAI ^{A,B,E}

Gebratene Reisbandnudeln „Thai Art“ mit Pad-Thai-Sauce, Pakchoi, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen & Limette

Stir-fried rice noodles "Thai Art" with Pad Thai sauce, pak choi, egg, bean sprouts, spring onions, peanuts and lime

A. RINDFLEISCH / Beef 18,9

B. GARNELEN / Prawn 19,9

42. KING OF UDON ^{F,D}

22,9

Gebratene Udon-Nudeln mit gegrillten Black-Tiger-Garnelen, frischem Gemüse (Pak Choi, Paprika, Zucchini, Brokkoli und grünen Bohnen) in aromatischer Knoblauch-Butter-Sauce.

Stir-fried udon noodles with 3 grilled Black Tiger prawns, fresh vegetables (pak choi, bell pepper, courgette, broccoli and green beans) in an aromatic garlic-butter sauce.

GEBRATENER JASMINREIS / FRIED JASMINE RICE ^{A,B,E}

mit Gemüse und hausgemachter Sauce /with vegetables and house-made sauce

50. BBQ CHICKEN TERIYAKI ^{4,A,F} 17,9

51. KNUSPRIGE ENTE / crispy duck ^{4,A,F} 19,9

GEBRATENE JAPANISCHE NUDELN (AKAGI-JOSHU UDON) ^{A,B,E}

/ STIR-FRIED JAPANESE NOODLES

mit Gemüse und hausgemachter Sauce /with vegetables and house-made sauce

60. PANIERTES HÜHNERFLEISCH / breaded chicken ^{4,A,C,F} 19,9

61. KNUSPRIGE ENTE / crispy duck ^{4,A,C,F} 20,9





ASIATISCHE HAUPTGERICHTE

/ ASIAN MAIN COURSES



serviert mit gebratenem Gemüse, gedämpftem Jasminreis und einer Sauce nach Wahl
served with stir-fried vegetables, steamed jasmine rice and your choice of sauce

70. TOFU  ^{4,E,F}	15,9
71. ENTE VEGAN / <i>vegan duck</i>  ^{4,E,F}	16,9
72. HÜHNERFLEISCH / <i>chicken</i>	17,9
73. PANIERTES HÜHNERFLEISCH / <i>breaded chicken</i> ^A	18,9
74. KNUSPRIGE ENTE / <i>crispy duck</i> ^A	19,9
75. RINDFLEISCH / <i>beef</i>	18,9
76. GARNELEN / <i>prawns</i> ^B	19,9
77. LACHS / <i>salmon</i> ^D	21,9

SAUCEN ZUR WAHL

- A. Thailändische Basilikum-Sojasauce / *Thai basil soy sauce* ^F
- B. Erdnusssauce (leicht scharf) / *Peanut sauce (mildly spicy)* ^{4,E,F,G}
- C. Rotes Thai-Curry (scharf) / *Red Thai curry (spicy)* ^{4,E,G}
- D. Süß-Sauer-Sauce / *Sweet-and-sour sauce* ^F

FUJISAPA 

SPECIALS



BOWLS NACH JAPANISCHER ART

/JAPANESE-STYLE BOWLS



Bowl mit Reis oder Udon-Nudeln, serviert mit gemischtem Salat, Seetang, Kimchi, Edamame, Avocado, Mais, Spiegelei, Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln.

Dazu eine Sauce nach Wahl: Sesamsauce (K,F) / Teriyaki-Sauce (F)

Bowl with rice or udon noodles, served with mixed salad, seaweed, kimchi, edamame, avocado, sweetcorn, fried egg, peanuts, sesame and crispy onions.

Choice of sauce: sesame sauce (K,F) / teriyaki sauce (F)

80. ALASKA BOWL MIT BBQ CHICKEN TERIYAKI ^{4, C, E, F, K} 18,90

81. FUJI BOWL MIT GEGRILLTER ENTENBRUST ^{4, C, E, F, K} 22,90

CHEF'S SAUCEN

/CHEF'S SPECIALS



200. X.O OCEAN DELIGHT ^{B, D, E, N} 19,90

Garnelen und Tintenfisch in aromatischer XO-Sauce, verfeinert mit Brokkoli, Karotten, Zuckerschoten, Paprika, Pak Choi und grünem Spargel. Beilage: gedämpfter Jasminreis
Prawns and squid in aromatic XO sauce with broccoli, carrots, sugar snap peas, bell pepper, pak choi and green asparagus. Served with steamed jasmine rice

201. SAIGON FIRE CHICKEN ^{4, B, D} 19,90

Gebratenes Maishähnchen mit Zitronengras, Chili und gegrilltem Gemüse.

Beilage: gedämpfter Jasminreis

Stir-fried corn-fed chicken with lemongrass, red and green jalapeño chillies and grilled vegetables. Served with steamed jasmine rice

202. GEGRILLTE ENTENBRUST MIT FRISCHEM ROTEM THAI-CURRY ^{4, F, G} 25,90

Mit Karotten, Paprika, Kräuterseitlingen, Zucchini. Beilage: gedämpfter Jasminreis

With carrots, bell pepper, king oyster mushrooms and courgette. Served with steamed jasmine rice

203. RINDERSTEAK MIT SCHWARZER PFEFFERSAUCE ^{F, G} 29,90

Frischer Salat mit hausgemachtem Passionsfrucht-Dressing

Ausgewählte Beilage: Pommes frites / Süßkartoffel Pommes / Gedämpfter Jasminreis

Fresh salad with house-made passion-fruit dressing

Selected Side: French fries / sweet potato Pommes / Steamed jasmine rice

204. FUJI SURF & TURF ^{4, B, C, D, G} 29,90

Gegrillter Lachs / Thunfisch und Riesengarnelen in cremiger Käse-Eigelb-Sauce

Frischer Salat mit hausgemachtem Passionsfrucht-Dressing und Gemüse

Ausgewählte Beilage: Pommes frites / Süßkartoffel Pommes / Gedämpfter Jasminreis

Grilled salmon or tuna and king prawns in a creamy cheese and egg-yolk sauce

Fresh salad with house-made passion-fruit dressing and vegetables

Selected Side: French fries / sweet potato Pommes / Steamed jasmine rice



FUJISAPA ❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀

SUSHI

NIGIRI

/ 握り (2 STK)



S100. AVOCADO NIGIRI  6,5

Avocado

S101. INARI NIGIRI  6,3

Tofutasche / *Sweet tofu pocket*

S102. SPARGEL NIGIRI  6,9

Grüner Spargel / *Green asparagus*

S103. TAKO NIGIRI ^D 8,9

Oktopus / *Octopus*

S104. SAKE NIGIRI ^D 6,9

Lachs / *Salmon*

S105. MAGURO NIGIRI ^D 7,9

Thunfisch / *Tuna*

S106. EBI NIGIRI ^D 7,9

Garnelen / *Prawn*

S107. UNAGI NIGIRI ^D 7,9

Süßwasseraal / *Freshwater eel*

S108. HAMACHI NIGIRI ^D 7,9

Hamachi

S109. BUTTERFISCH NIGIRI ^D 7,9

Butterfisch / *Butterfish*

S110. SURIMI NIGIRI ^D 7,9

Surimi

ABURI NIGIRI

/ 炙り握り (2 STK)



S111. KAGARI ^D 8,5

Flambierte Jakobsmuschel / *Seared scallop*

S112. ABURI SAKE ^D 8,9

Flambierter Lachs mit Spargelspitzen
Seared salmon with asparagus tips

S113. ABURI MAGURO ^D 9,9

Flambierter Thunfisch mit Spargelspitzen
Seared tuna with asparagus tips



MAKI

/ 巻き (6 STK)



S114. AVOCADO MAKI 6,5

Avocado, Sesam
Avocado, sesame

S115. KAPPA MAKI 6,5

Gurke, Sesam
Cucumber, sesame

S116. OSHINKO MAKI 6,5

Eingelegter Rettich, Sesam
Pickled radish, sesame

S117. RUCOLA MAKI 6,5

Rucola, Frischkäse, Sesam
Rocket, cream cheese, sesame

S118. INARI MAKI 6,5

Tofutasche, Gurke, Sesam
Sweet tofu pocket, cucumber, sesame

S119. SPARGEL MAKI 6,9

Grüner Spargel, Frischkäse, Sesam
Green asparagus, cream cheese, sesame

S120. VEGGIE MAKI 6,9

Gurke, Paprika, Frischkäse, Sesam
Cucumber, bell pepper, cream cheese, sesame

S121. MANGO MAKI 6,5

Mango, Sesam
Mango, sesame

S122. SAKE MAKI 7,0

Lachs
Salmon

S123. TEKKA MAKI 8,0

Thunfisch
Tuna

S124. EBI MAKI 8,0

Großgarnelen
King prawn

S125. UNAGI MAKI 8,5

Süßwasseraal
Freshwater eel

S126. BUTTERFISCH MAKI 8,0

Butterfisch, Tobiko
Butterfish, Tobiko

S127. CALIFORNIA MAKI 7,5

Surimi, Avocado
Surimi, avocado

S128. COOKED SALMON MAKI 8,0

Gekochter Lachs, Teriyaki-Sauce
Cooked salmon, teriyaki sauce

S129. COOKED TUNA MAKI 8,0

Gekochter Thunfisch, Schnittlauch
Cooked tuna, chives

S130. SPICY TUNA MAKI 8,5

Thunfisch, Spicy Sauce, Tobiko, Schnittlauch
Tuna, spicy sauce, tobiko, chives

S131. HAMACHI MAKI 9,0

Hamachi, Spargel, weiße Spargelsauce
Hamachi, asparagus, white asparagus sauce

S132. LACHSHAUT MAKI 8,5

Lachshaut, leicht Spicy Sauce, Sesam
Salmon skin, mild spicy sauce, sesame

S133. FUTO MAKI LACHSHAUT 11,9

5 Stk. Lachshaut, Frischkäse,
Avocado, Gurke
5 pcs. Salmon skin, cream cheese,
avocado, cucumber

S134. FUTOMAKI MIX 12,9

5 Stk. Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke,
leicht Spicy Sauce, Sesam
5 pcs. salmon, tuna . avocado, cucumber,
mild spicy sauce, sesame



TEMAKI

/手巻き



S135. AKATSUKI TEMAKI 12,9

Lachs, Avocado, Gurke, Salat, Tobiko
Salmon, avocado, cucumber, salad, tobiko

S136. AOMI TEMAKI 13,9

Thunfisch, Avocado, Gurke, Salat, Tobiko
Tuna, avocado, cucumber, salad, tobiko

TATAR

/タルタル



S137. AKANE TATAR 16,0

Lachs, Avocado, Sushi-Reis, Cocktail Sauce
Salmon, avocado, sushi rice, cocktail sauce

S138. KUROSHIO TATAR 18,0

Thunfisch, Avocado, Schnittlauch,
Sushi-Reis, Spicy Sauce, Cocktail Sauce
*Tuna, avocado, chives, sushi rice,
spicy sauce, cocktail Sauce*

S139. UMI NO MEGUMI 19,5

Flambierte Jakobsmuscheln mit
Garnelen, Surimi, Avocado, Sushi-Reis,
hausgemachte Sauce
*Seared scallops with prawn, surimi,
avocado, sushi rice, house-made sauce*

GUNKAN

/軍艦



S140. MOMIJI GUNKAN (5 STK) 19,0

Lachstatar, Avocado, Frischkäse mit Ikura
Salmon tartare, avocado, cream cheese with Ikura

S141. HOMURA GUNKAN (4 STK) 17,0

Thunfischstatar, Avocado, Spicy Sauce mit Ikura
Tuna, avocado, chives, spicy sauce with Ikura

S142. KOHAKU GUNKAN (2 STK) 11,9

Nori, Sushi-Reis, Lachstatar mit Ikura
Nori, sushi rice, salmon tartare with Ikura

S143. SHINKAI GUNKAN (2 STK) 12,9

Nori, Sushi-Reis, Thunfischstatar mit Ikura
Nori, sushi rice, tuna tartare with Ikura



VEGGIE INSIDE-OUT (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)

/ベジタブル裏巻き (8 STK)



S144. SAMURAI 13,0

Gurke, Frischkäse, Rucola, Avocado, Sesam
Cucumber, cream cheese, rocket, avocado, sesame

S145. YOTEI 13,0

Mango, Rucola, Frischkäse, Gurke, Sesam
Mango, rocket, cream cheese, cucumber, sesame

S146. ASUPARA 14,0

Grüner Spargel, Gurke, Rucola, Frischkäse
Green asparagus, cucumber, rocket, cream cheese

S147. INE 14,0

Tofu, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam
Tofu, cucumber, avocado, cream cheese sesame

S148. OSHINO 13,0

Avocado, Gurke, Frischkäse, Mango, Sesam
Avocado, cucumber, cream cheese, mango, sesame

S149. MIAMI 13,0

Gurke, Zuckerschoten, Avocado, Rucola, Frischkäse
Cucumber, sugar snap peas, avocado, rocket, cream cheese

S150. MAGOME JUKU 14,0

Frischkäse, Tempura-Spargel, Zuckerschoten, Gurke, Rucola, Sesam
Cream cheese, tempura-asparagus, sugar snap peas, cucumber, rocket, sesame

SPECIAL VEGGIE ROLLS (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)

/特製ベジタブルロール (8 STK)



S151. AMAMI 15,9

Tofu, Gurke, Frischkäse, Rucola, Mango, Spargel, ummantelt mit Avocado, Cocktail-Sauce
Tofu, cucumber, cream cheese, rocket, mango, asparagus, topped with avocado, cocktail sauce

S153. ENOSHIMA 15,9

Frischkäse, Paprika, Gurke, Spargel, Avocado, Rettich, Sesam
Cream cheese, bell pepper, cucumber, asparagus, avocado, radish, sesame

S152. SHIMODA 17,9

Gurke, Mango, Frischkäse, Zuckerschoten, Rucola, ummantelt mit Tofu, Avocado-Tatar, Cocktail-Sauce
Cucumber, mango, cream cheese, sugar snap peas, rocket, topped with tofu, avocado-tartare, cocktail sauce

COOKED INSIDE-OUT ROLLS

/加熱具材の裏巻き (8 STK)



S154. KURENAI 18,0

Gekochter Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs, Avocado-Tatar, hausgemachte Sauce
Cooked salmon, avocado, cucumber, cream cheese, topped with seared salmon, avocado-tartare, house-made sauce

S155. SEIRAN 19,0

Gekochter Thunfisch, Spargel, Gurke, Mayonnaise, ummantelt mit Avocado, hausgemachte Sauce
Cooked tuna, asparagus, cucumber, mayonnaise, topped with avocado, house-made sauce

TEMPURA MINI ROLLS

/天ぷらミニロール

(Serviert mit hausgemachter Sauce und Salat)



S174. CRISPY KAEDE MAKI 9,9

Lachs, rote Zwiebeln

Salmon, red onions

S175. CRISPY MINAMO MAKI 9,9

Thunfisch, rote Zwiebeln

Tuna, red onions

S176. CRISPY SANGO MAKI 9,9

Großgarnele, rote Zwiebeln

King prawn, red onions

S177. CRISPY KOMOREBI MAKI 9,0

Avocado, Gurke

Avocado, cucumber



TEMPURA BIG ROLLS

/天ぷらビッグロール

(Serviert mit hausgemachter Sauce und Salat)



S178. BIG KASUMI ROLL 17,9

Tofu, Spargel, Avocado, Gurke, Mango

Tofu, asparagus, avocado, cucumber, mango

S179. BIG AKEBONO ROLL 18,9

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,

rote Zwiebeln

Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, red onions

S180. BIG ISARIBI ROLL 19,9

Thunfisch, Avocado, Gurke, Rettich,

Mayonnaise

Tuna, avocado, cucumber, radish, mayonnaise

S181. TAKUMI BIG ROLL 19,9

Hamachi, Aal, Spargel, Avocado,

weiße Spargelsauce

Hamachi, eel, asparagus, avocado, white asparagus sauce

S182. TSUBASA BIG ROLL 18,9

Hähnchen, Cheddar, Gurke, Mango

Chicken, cheddar, cucumber, mango

S183. CRISPY YORU BIG ROLL 18,9

Entenbrust, Süßkartoffel, Spargel, Cheddar

Duck breast, cheddar, cucumber, mango

S184. AONAMI BIG ROLL 18,9

Tempura-Ebi, Surimi, Cheddar, Avocado,

Gurke, hausgemachte Sauce. Salat

tempura-ebi, surimi, cheddar, avocado, cucumber, house-made sauce, salad

S185. RENKA BIG ROLL 18,9

Gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke,

Spargel, Spicy Sauce

Cooked tuna, avocado, cucumber, asparagus, spicy sauce

S186. HINATA BIG ROLL 18,9

Gekochter Lachs, Gurke, Avocado, Mango.

Frischkäse

Cooked salmon, cucumber, avocado, mango, cream cheese



SPECIAL BIG ROLLS (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)

/ 特製ビッグロール (8 STK)



S156. HONOLULU 19,9

Süßkartoffel, Tempura-Spargel, Avocado, ummantelt mit Rindfleisch, hausgemachte Tamarindensauce
Sweet potato, tempura-asparagus, avocado, topped with beef, house-made tamarind sauce

S157. GOKAYAMA 18,0

Tempura-Garnelen, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambierten Fischescheiben, Spicy Sauce
Tempura prawn, avocado, cream cheese, topped with seared fish slices, spicy sauce

S158. TORINIKU 18,0

Gebackenes Hähnchen, Mango, Gurke, Frischkäse, hausgemachte Sauce
Crispy chicken, mango, cucumber, cream cheese, house-made sauce

S159. DRAGO KELL 18,0

Tempura-Garnelen, Spargel, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Aal, Teriyaki-Sauce
Tempura prawn, asparagus, avocado, cream cheese, topped with eel, teriyaki sauce

S160. MIYAMA 19,9

Hamachi, Spargel, Gurke, grüner Algensalat, ummantelt mit Avocado, hausgemachte Spargelsauce
Hamachi, asparagus, cucumber, green seaweed salad, topped with avocado, house-made asparagus sauce

S161. CALIFORNIA 14,0

Surimi, Avocado, Gurke, Kaviar
Surimi, avocado, cucumber, caviar

S162. NEW YORK 16,0

Großgarnele, Mayonnaise, Avocado, Gurke, Kaviar
King prawn, mayonnaise, avocado, cucumber, caviar

S163. SAKE NO KAWA 18,0

Lachshaut, Gurke, Aal, Spicy-Frischkäse, ummantelt mit Avocado, hausgemachte Cocktail-Sauce
Salmon skin, cucumber, eel, spicy-cream cheese, topped with avocado, house-made cocktail sauce

S164. SHIKOKU	16,9
Lachs, Avocado, Frischkäse, Kaviar <i>Salmon, avocado, cream cheese, caviar</i>	
S165. SHIKOKU CLASSIC	16,0
Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam <i>Salmon, cucumber, cream cheese, sesame</i>	
S166. HONSHU	18,0
Lachs, Rucola, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, Lachstatar mit Ikura <i>Salmon, Rocket, mango, cream cheese, topped with avocado, salmon tartare with ikura</i>	
S167. RAINBOW ROLL	17,9
Surimi, Ebi, Frischkäse, Avocado, ummantelt mit flambiertem Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ikura <i>Surimi, Ebi, cream cheese, avocado, topped with seared salmon, tuna, butterflyfish, ikura</i>	
S168. CHIZU	18,0
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Rucola, ummantelt mit Lachs, hausgemachte Sauce <i>Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, rocket, topped with salmon, house-made sauce</i>	
S169. SAPA ROLL	18,9
Tempura-Garnelen, Spargel, Avocado, ummantelt mit flambiertem Lachs, Lachstatar, hausgemachte Sauce <i>Tempura prawn, asparagus, avocado, topped with seared salmon, salmon tartare, house-made sauce</i>	
S170. FUJI ROLL	19,9
Tempura-Spargel, Lachs, Thunfisch, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Nori, Avocado, Ikura, Cocktail-Sauce <i>Tempura-asparagus, salmon, tuna, cream cheese, topped with salmon, nori, avocado, ikura, cocktail sauce</i>	
S171. YONAHA	18,0
Thunfisch, Avocado, Gurke, ummantelt mit Thunfisch, hausgemachte Sauce <i>Tuna, avocado, cucumber, topped with tuna, house-made sauce</i>	
S172. KABIRA	19,9
Thunfisch, Schnittlauch, Avocado, Spargel, Spicy Sauce, ummantelt mit flambiertem Thunfisch, Avocado, Thunfischtatar <i>Tuna, chives, avocado, asparagus, spicy sauce, topped with seared tuna, avocado, tuna tartare</i>	
S173. YONEHARA	23,9
Jakobsmuschel, Ebi, Hamachi, Mayonnaise, Gurke, Avocado, ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Hamachi, Aal, Teriyaki-Sauce <i>Scallop, ebi, hamachi, mayonnaise, cucumber, avocado, topped with salmon, tuna, butterflyfish, hamachi, eel, teriyaki sauce</i>	



SASHIMI

/ 刺身



S187. SAKE SASHIMI (9 STK) 18,5

Lachs
Salmon

S188. MAGURO SASHIMI (9 STK) 19,5

Thunfisch
Tuna

S189. LUXURY MIX SASHIMI 39,9

3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch,
3 Stk. Oktopus, 3 Stk. Jakobsmuschel
3 Stk. Hamachi, 3 Stk. Butterfisch
3 pcs. salmon, 3 pcs. tuna · 3 pcs. octopus
3 pcs. scallop, 3 pcs. hamachi, 3 pcs. butterfish

TATAKI & CARPACCIO

タタキ & カルパッチョ



S190. LACHS TATAKI (170g) 18,9

Flambierter Lachs, Salat, Sesam, Sauce
Flambéed salmon, salad, sesame and sauce.

S191. THUNFISCH TATAKI (170g) 19,9

Flambierter Thunfisch, Salat, Sesam,
Teri-Spicy Sauce
Flambéed tuna, salad, sesame, teri-spicy sauce

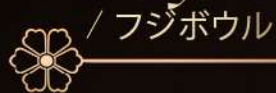
S192. SALMON CARPACCIO (110g) 17,9

Lachs-Usuzukuri, Umami-Sauce,
Zwiebeln
Salmon usuzukuri, umami sauce, onions

S193. TUNA CARPACCIO (110g) 17,9

Tuna-Usuzukuri, Umami-Sauce,
Zwiebeln
Tuna-Usuzukuri, umami sauce, onions

FUJI BOWLS



S200. SAKURA BOWL

17,9

Bio-Tofu, Sushi-Reis, Salat, Avocado, Gurke, Mango, grüne Bohnen, Sesamsauce
Organic tofu, sushi rice, salad, avocado, cucumber, mango, green beans and sesame sauce

S201. KAORI BOWL

18,9

Lachs, Sushi-Reis, Salat, Avocado, Gurke, grüne Bohnen, Mango, Sesamsauce
Salmon, sushi rice, salad, avocado, cucumber, green beans, mango and sesame sauce

S202. HOKKAIDO BOWL

22,9

Sushi-Reis, flambierte Jakobsmuschel, Oktopus, Tiger-Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Salat, hausgemachte Sesamsauce
Sushi rice, flambéed scallop, octopus, tiger prawns, avocado, cucumber, mango, salad and homemade sesame sauce

S203. SORA BOWL

22,0

Tempura-Garnelen, flambierter Aal, BBQ Chicken, Avocado, Gurke, Mango, Salat, Teriyaki-Sauce
Tempura prawns, flambéed eel, bbq chicken, avocado, cucumber, mango, salad and teriyaki sauce

S204. SAPA BOWL

21,9

Gebratener Lachs, Thunfisch, Hamachi, Avocado, Gurke, Mango, Seetangsalat, Sesam, Kaviar, Salat, Teriyaki-Sauce
Seared salmon, tuna, hamachi, avocado, cucumber, mango, seaweed salad, sesame, caviar, salad and teriyaki sauce



SUSHI MIX PLATTEN

/ 寿司盛り合わせ (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)



S209. NARA HITORI 27,0

3 Stk. Nigiri – Ebi, Lachs, Thunfisch, 6 Stk. Maki – Lachs, Thunfisch
1 Roll 8 Stk. - Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Rucola, ummantelt mit Avocado und Lachs
6 Stk. Crispy Big Rolls – Lachs, Avocado, Gurke
3 pcs. nigiri – ebi, salmon, Tuna, 6 pcs. Maki – salmon, tuna
1 Roll 8 pcs. - salmon, cucumber, avocado, cream cheese, rocket, topped with avocado and salmon
6 pcs. crispy big rolls – salmon, avocado, cucumber

S210. NIKKO PLATTE 26,0

3 Stk. Lachs Nigiri, 3 Stk. Lachs Sashimi, 6 Stk. Lachs Maki
5 Stk. Futo Roll – Lachs, Frischkäse, Mango, Gurke, Avocado, Kaviar
3 pcs. salmon nigiri, 3 pcs. salmon sashimi, 6 pcs. salmon maki
5 pcs. futo roll – salmon, cream cheese, mango, cucumber, avocado, caviar

S211. VULKAN PLATTE 39,0

4 Stk. Nigiri – Ebi, Lachs, Thunfisch, Butterfisch
8 Stk. Sashimi – 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Hamachi, 2 Oktopus
6 Stk. Hamachi-Spargel Maki
8 Stk. Roll – Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs
4 pcs. nigiri – ebi, salmon, tuna, butterfish
8 pcs. sashimi – 2 salmon, 2 tuna, 2 hamachi, 2 octopus
6 pcs. hamachi-asparagus maki
8 pcs. roll – salmon, tuna, cucumber, avocado, cream cheese, topped with seared salmon

S212. STERNE PLATTE 37,0

9 Stk. Nigiri – Lachs, Thunfisch, Ebi, Aal, Oktopus, Jakobsmuschel, Butterfisch, Surimi, Hamachi
6 Stk. Sashimi Mix – Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfisch
5 Stk. Roll – Tempura-Ebi, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Lachs und Lachstatar
5 Stk. Crispy Lachs Maki, Salat, Sauce
9 pcs. nigiri – salmon, tuna, ebi, eel, octopus, scallop, butterfish, surimi, hamachi
6 pcs. sashimi mix – salmon, tuna, hamachi, butterfish
5 pcs. roll – tempura-ebi, avocado, cucumber, cream cheese, topped with salmon and salmon tartare
5 pcs. crispy salmon maki, salad, sauce

S213. ESSLINGEN 40,0

5 Stk. Nigiri – Lachs, Thunfisch, Hamachi, Ebi, Butterfisch
18 Stk. Maki – 6 Lachs, 6 Thunfisch, 6 Butterfisch
8 Stk. Roll – Hamachi, Thunfisch, Gurke, Mango, ummantelt mit Avocado und Lachstatar
5 pcs. Nigiri – salmon, tuna, hamachi, ebi, butterfish
18 pcs. Maki – 6 salmon, 6 tuna, 6 butterfish
8 pcs. Roll – Hamachi, tuna, cucumber, mango, topped with avocado and salmon tartare

S214. TAKAYAMA FÜR 2 PERSONEN

78,0

Japanischer Salat, Fliegende Nudeln

8 Stk. Nigiri – 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Ebi, 2 Hamachi

10 Stk. Sashimi – 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Hamachi, 2 Oktopus, 2 Butterfisch

Avocado Maki, Gurken Maki

8 Stk. Roll – Tempura-Ebi, Avocado, Gurke, ummantelt mit Lachs

8 Stk. Roll – Hamachi, Spargel, Gurke, Rucola, ummantelt mit Avocado

6 Stk. Crispy Roll – Lachs, Surimi, Gurke, Avocado

Salad and sprouts, flying noodles

8 pcs. Nigiri – 2 salmon, 2 tuna, 2 ebi, 2 hamachi

10 pcs. Sashimi – 2 salmon, 2 tuna, 2 hamachi, 2 octopus, 2 butterfish

avocado Maki, cucumber maki

8 pcs. Roll – tempura-Ebi, avocado, cucumber, topped with salmon

8 pcs. Roll – hamachi, asparagus, cucumber, rocket, topped with avocado

6 pcs. crispy roll – salmon, surimi, cucumber, avocado

S215. KAWAGUCHIKO FÜR 2 PERSONEN

78,0

Japanischer Salat, Fliegende Nudeln

6 Stk. flambierte Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Aal | 6 Stk. Tataki: 3 Lachs, 3 Thunfisch

18 Stk. Maki – 6 gekochter Lachs, 6 gekochter Thunfisch, 6 Garnelen

8 Stk. Roll – gekochter Lachs, Avocado, Gurke, ummantelt mit flambiertem Lachs

8 Stk. Roll – gekochter Thunfisch, Spargel, Gurke, ummantelt mit Avocado

6 Stk. Crispy Ebi Roll – Ebi, Avocado, Gurke, Salat

Salad and sprouts, flying noodles

6 pcs. seared nigiri: 2 salmon, 2 Tuna, 2 eel | 6 pcs. Tataki: 3 salmon, 3 Tuna

18 pcs. maki – 6 cooked salmon, 6 cooked tuna, 6 prawn

8 pcs. roll – cooked salmon, avocado, cucumber, topped with seared salmon

8 pcs. roll – cooked tuna, asparagus, cucumber, topped with avocado

6 pcs. crispy ebi roll – ebi, avocado, cucumber, salad

S216. KAZOKU FÜR 4 PERSONEN

170,0

2 kleine Salate, Edamame, Fliegende Nudeln

Sashimi Platte – 4 Lachs. 4 Thunfisch. 4 Hamachi. 4 Oktopus. 4 Butterfisch

Nigiri Platte – je 3 Stk. Lachs. Thunfisch. Ebi. Oktopus. Butterfisch

12 Stk. Maki – 6 Lachs. 6 Avocado-Gurke

8 Stk. Roll – Hamachi. Spargel. Gurke. Rucola, ummantelt mit Avocado

8 Stk. Roll – Ebi. Avocado. Gurke. Mayonnaise, ummantelt mit Lachs

8 Stk. Roll – Tempura-Garnelen. Avocado. Spargel. Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch

18 Stk. Crunchy Roll – Ente und BBQ Chicken

2 small salads, edamame, flying noodles

sashimi platter – 4 salmon, 4 tuna, 4 hamachi, 4 octopus, 4 butterfish

nigiri platter – 3 pcs. each salmon, Tuna, Ebi, octopus, butterfish

12 pcs. maki – 6 salmon, 6 avocado-cucumber

8 pcs. roll – hamachi, asparagus, cucumber, rocket, topped with avocado

8 pcs. roll – ebi, avocado, cucumber, mayonnaise, topped with salmon

8 pcs. roll – tempura prawn, avocado, asparagus, cream cheese, topped with seared tuna

18 pcs. crunchy roll – duck and bbq Chicken



VEGGIE SUSHI-PLATTEN

/ベジタリアン寿司盛り合わせ (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)



S205. WASSERFALL

25,5

2 Stk. Tofu Nigiri, 2 Stk. Avocado Nigiri, 6 Stk. Avocado-Gurken Maki
 8 Stk. Veggie Roll mit Gurke, Rucola, Mango, Tofu, ummantelt mit Avocado
 5 Stk. Tempura Maki – Avocado, Gurke oder Rettich
*2 pcs. tofu nigiri, 2 pcs. avocado nigiri, 6 pcs. avocado-cucumber maki
 8 pcs. veggie roll with cucumber, rocket, mango, tofu, topped with avocado
 5 pcs. tempura maki – avocado, cucumber or radish*

S206. BLAUER HIMMEL

25,0

2 Stk. Avocado Nigiri, 6 Stk. Spargel-Gurken Maki
 8 Stk. Veggie Roll mit Rucola, Avocado, Gurke, Spargel, Mango, ummantelt mit Avocado
 5 Stk. Tempura Maki – Avocado, Gurke oder Rettich
*2 pcs. avocado nigiri, 6 pcs. asparagus-cucumber maki
 8 pcs. veggie roll with rocket, avocado, cucumber, asparagus, mango, topped with avocado
 5 pcs. tempura maki – avocado, cucumber or radish*

S207. TATEYAMA

26,5

6 Stk. Gurken-Paprika Maki, 6 Stk. Tofu-Gurken Maki
 5 Stk. Futo Roll mit Mango, Avocado, Gurke, Paprika
 5 Stk. Roll mit Rucola, Avocado, Gurke, ummantelt mit Tofu
 5 Stk. Tempura Maki – Avocado, Gurke oder Rettich
*6 pcs. cucumber-bell pepper maki, 6 pcs. tofu-cucumber maki
 5 pcs. futo roll with mango, avocado, cucumber, bell pepper
 5 pcs. roll with rocket, avocado, cucumber, topped with tofu
 5 pcs. tempura maki – avocado, cucumber or radish*

S208. YUFU PLATTE

23,9

6 Stk. Gurken Maki
 8 Stk. Roll mit Avocado, Rucola, Gurke, Mango, Sesam
 8 Stk. Tempura Maki mit Avocado, Gurke, Salat
*6 pcs. cucumber maki
 8 pcs. roll with avocado, rocket, cucumber, mango, sesame
 8 pcs. tempura maki with avocado, cucumber, salad*

KINDERMENÜS



/ KIDS' MENU

LITTLE CHICKEN STAR ^{1,3,6,9,A} 12,9

Paniertes Maishähnchenfleisch mit Teriyaki - Sauce und Süßkartoffelpommes/Pommes
Breaded corn-fed chicken with teriyaki sauce and sweet-potato fries or French fries

CRISPY ROCKET ^{1,2,3,6,11,A} 11,9

3 Tempura-Garnelen mit Teriyaki - Sauce/ Mayo und Jasminreis
3 tempura prawns with teriyaki sauce or mayonnaise and jasmine rice

PAW PATROL 13,9

Gebratener Reis/Gebratene Nudeln mit Maishähnchenfleisch und frischem Gemüse
Fried rice or fried noodles with corn-fed chicken and fresh vegetables

S300. KINDER SUSHI PLATTE 13,9

4 kleine Stk. Lachs Nigiri , 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Nori-Reis Maki
4 small pcs. salmon nigiri, 8 pcs. salmon maki, 8 pcs. nori rice maki

BEILAGEN



/ SIDE DISHES

DUFTREIS / REISNUDELN / REISBANDNUDELN 3,5

JASMINE RICE / RICE NOODLES / FLAT RICE NOODLES

GEBRATENE NUDELN 7,9

FRIED NOODLES

GEBRATENER REIS 5,9

FRIED RICE

SÜßKARTOFFELPOMMES / POMMES FRITES 6,9

SWEET-POTATO FRIES / FRENCH FRIES

EXTRA SAUCE 2,5

EXTRA SAUCE



DESSERTS

CHEESECAKE FUJI ^{C,G} 7,9

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE ^{C,G} 7,9
House-made CRÈME BRÛLÉE

HAUSGEMACHER SCHOKO-BANANENKUCHEN ^{A,C,G} 8,9
House-made chocolate & banana cake

MOCHI-EIS ^G 6,9
Mochi ice cream

Japanisches Reiskucheneis in den Sorten: Mango/ Maracuja/ Matcha
Japanese mochi ice cream: mango/ passion fruit/ matcha



***** FUJISAPA

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

/NON-ALCOHOLIC DRINKS



SOFTDRINKS

COCA-COLA / COLA ZERO / MEZZO MIX / FANTA / SPRITE 0,3 L	3,5
SCHWEPPES GINGER ALE OR BITTER LEMON 0,3 L	4,0
TONIC WATER 0,25 L	4,0
YUZUKA 0,33 L	4,9
MATCHA ICED TEA 0,33 L	4,9

WASSER

STILL / MEDIUM (FLASCHE) 0,25 L	3,5
STILL / MEDIUM (FLASCHE) 0,75 L	6,9
KARAFFE WASSER MIT LIMETTE & MINZE 0,5 L	5,9
Still / Sprudel	
KARAFFE WASSER MIT GURKE & MINZE 0,5 L	5,9
Still / Sprudel	

FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

APFEL / JOHANNISBEERE / MARACUJA / MANGO / LITSCHI 0,3 L	4,0
SCHORLE 0,3 L	3,9

HAUSGEMACHTE KREATIONEN

/ HOUSE-MADE CREATIONS



PINK LIMONADE 7,9

FrISChe Limette, Erdbeeren & Summer Seeds
Fresh lime, strawberries & summer seeds

FUJI ON THE SEA 7,9

FrISChe vietnamesische Limette mit Blue Curaçao
Fresh Vietnamese lime with Blue Curaçao

MARACUJA HAWAII 7,9

FrISChe Limette, brauner Zucker, Maracujasaft und Ginger Ale
Fresh lime, brown sugar, passion fruit juice & ginger ale

ASIANA ASIA COOLER 7,9

Limette, Minze, Ginger Ale
Lime, mint & ginger ale

ELITE BYBLOS GINGER LIME 7,9

Ingwer, Limette, Ingwersirup
Ginger, lime & ginger syrup

VOCO MONACO LYCHEE MELLOW 7,9

Litschi, Zitronen, Soda
Lychee, lemon & soda

FUJI GARDEN EISTEE 7,9

Hausgemachter schwarzer Tee, Zitronengeschmack, Minze
House-made black tea with lemon flavour & mint

PASSION SOUL 7,9

FrISChe Maracuja mit grünem Tee
Fresh passion fruit with green tea

AVANI YAKUZA LIMONADE 7,9

Yuzuka, Spudel Wasser, Lemon, Minze
Yuzuka, sparkling water, lemon, mint

DUSIT THANI MATCHA LIMONADE 7,9

Matcha, Apfelsaft, Lemon, Minze, Sprudel Wasser
Matcha, apple juice, lemon, mint, sparkling water

BANGKOK MANGO LASSI 7,9

mit Milch & Minze
With milk & mint

SINGAPORE SMOOTHIE 7,9

Mango, Litschi, Minze
Mango, lychee & mint

KAFFEE

/ COFFEE



KAFFEE

KAFFEE	3,9
ESPRESSO	3,9
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO MATCHA	4,2
CAFÉ LATTE (HEISS/KALT)	4,9

SPECIAL

MATCHA LATTE (WARM/KALT)	7,9
VIETNAMESISCHER KAFFEE (WARM/KALT) mit Kondensmilch / Zucker	7,9

TEE

/ TEA



FUJI TEE	5,9
----------	-----

Jasmin / Ingwer-Rosen-Tee / Grüntee
Choice of jasmine tea, ginger & rose tea, or green tea

FRISCHER BIO MINZTEE UND BIO INGWER	5,9
-------------------------------------	-----

Fresh organic mint tea and organic ginger

ASIA HEALTHY TEE (HAUSGEMACHT)	6,9
--------------------------------	-----

Xinjiang rote Datteln, frische Minze, Süßholz, Honig und Zitrone
Xinjiang red dates, fresh mint, liquorice, honey & lemon

SAPA TEE	6,9
----------	-----

Minze, Zitrone, frisches Zitronengras, Honig
Mint, lemon, fresh lemongrass & honey

KYOTO KRÄUTERTEE	6,9
------------------	-----

Orange, Zimt, Ingwer, Minze
Orange, cinnamon, ginger & mint

GETRÄNKE MIT ALKOHOL

/ ALCOHOLIC DRINKS



APERITIFS

HUGO	8,9
APEROL SPRITZ	8,9
PINK BUBBLE melone spritz	8,9
PRICKLE BERRY lillet, wild berry	8,9
CAMPARI ORANGE	8,9
OCEAN VANCOUVER Gin, Blue Curaçao, Sekt & Tonic Water	8,9

SEKT & CHAMPAGNER

SEKT (GLAS 0,1 L)	4,9
OBERKIRCHER SEKT WEIß (FLASCHE 0,75L)	29,9
SCHNAUFER SCHLOSS FLASCHE 0,75 L	29,9
SCAVI & RAY (FLASCHE 0,75 L)	32,9

BIER (FLASCHE)

SCHÖNBUCH PILS	0,33 L - 4,0 0,5 L - 5,0
ALKOHOLFREIES PILS	0,33 L - 4,0
RADLER (SÜß/ SAUER)	0,33 L - 4,0
SCHÖNBUCH HEFEWEIZEN	0,5 L - 5,0
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 L - 5,0
ASAHI / KIRIN	0,33 L - 4,9
SAI GON BIER	0,33 L - 4,9
CORONA	0,33 L - 5,6

FUJISAPA 

COCKTAILS



COCKTAILS MIT ALKOHOL

/ ALCOHOLIC COCKTAILS



SEX ON THE BEACH

8,9

Vodka, Peach Schnapps, fresh Orange Juice, Cranberry Juice

MAI TAI

9,9

Alkoholhaltiges Mischgetränk mit Orangensaft und Tropic-Aroma

GREEN MOJITO

8,9

PINA COLADA

9,9

Alkoholhaltiges Mischgetränk mit Ananassaft und Kokos-Aroma

RED LOTUS

8,9

Vodka, Litschi, Likör, Cranberry

ROCK DUBAI

9,9

Mango Margarita

MALIBU ORANGE

8,9

Malibu, Orangensaft, Maracujasaft, Limettensaft, Mango

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

/ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



VIRGIN COLADA

8,9

Alkoholfreier Cocktail mit Kokosgeschmack, Ananassaft, Zucker, Magermilch, Wasser, Sahne, Kokos

STRAWBERRY COLADA

8,9

Alkoholfreier Cocktail mit Erdbeer-Kokos-Geschmack, Ananassaft, Magermilch, Zucker, Wasser, Sahne

SPORTSMAN

8,9

Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtgeschmack, Wasser, Ananassaft, Maracujasaft

VIRGIN MAITAI

8,9

Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Mandelsirup

LONG DRINKS

GIN TONIC	10,9
------------------	------

Hendrick's Gin , Bombay Sapphire, Monkey 47

APPELE TONIC	8,9
---------------------	-----

Jack Daniel's, Tonic Water, Apfelsaft

IRISH BITTER LEMON	8,9
---------------------------	-----

Whisky, Bitter Lemon, Orangensaft

WEIN / WINE

JAPANISCHER WEIN

SAKE REIS (WARM/KALT) 0,2 L	6,9
------------------------------------	-----

CHOYA SAKE (WARM/KALT) 0,2 L	7,9
-------------------------------------	-----

SAKE FLASCHE - CHOYA ORIGINAL / IICHIKO / YAMAZAKURA
0,25 L / 0,5 L / 0,75 L

JAPANISCHER WHISKY ORIGINAL

	SHOT	FLASCHE
IICHIKO SPECIAL	7,9	110,0
SANWA IICHIKO	7,9	110,0
NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY	7,9	80,0
HIBIKI	11,9	120,0
THE FUJISAN WHISKY	7,9	80,0

WEIßWEINE GLAS 0,2 L - 6,9

WEIßWEINE SCHORLEN GLAS 0,2 L - 6,5

KOPP CHARDONNAY BLACK FOREST HERITAGE TR./ BADEN

KITZER DREISATZ SAUVIGNON BLANC TR./ RHEINHESSEN

KNYPHAUSEN RIESLING "KNUP" FEINHERB / RHEINGAU

"DER GRAUE" WEINGUT SPIESS / GRAUBURGUNDER / RHEINHESSEN

ROSÉ & SCHORLEN GLAS 0,2 L

SPÄTBURGUNDER ROSÉ 6,9

ROSÉSCHORLE 6,5

ROTWEIN GLAS 0,2 L

VON STETTEN REGIONAL / CHÂTEAU / VENETA / BORDEAUX 7,9

SPÄTBURGUNDER 7,9

FLASCHENWEINE 0,75 L

KOPP CHARDONNAY BLACK FOREST HERITAGE TR./ BADEN 24,9

KNYPHAUSEN RIESLING "KNUP" FEINHERB / RHEINGAU 24,9

"DER GRAUE" WEINGUT SPIESS / GRAUBURGUNDER / RHEINHESSEN 24,9

KITZER DREISATZ SAUVIGNON BLANC TR./ RHEINHESSEN 24,9

CLAUDIO QUARTA PRIMITIVO APPASSIMENTO "IL VIGOROSO" APULIEN /ITALIEN 25,9

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC/FRANKREICH 45,0

ALLERGENE

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fische

E: Erdnüsse

F: Soja (bohnen)

G: Milch

H: Schalenfrucht

wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia Müsse

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfite

M: Lupinen

N: Weichtier

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Farbstoff

2. Mit Konservierungsstoffen

3. Mit Antioxidationsmitteln

4. Mit Geschmacksverstärker

5. Geschwefelt

6. Geschwärzt

7. Gewachst

8. Mit Süßstoff

9. Mit Phosphat

10. Mit Nitritpökelsalz

10c. Mit Sahne

11. Koffeinhaltig

11a. Chininhaltig

11b. Mit Taurin

12. Phenylalaninquelle

13. Gewachst

14. Surimi

15. Stabilisatoren

16. Phosphorsäure

17. Natürliche Aromen

18. Säuerungsmittel

ALLERGENS

A: Cereals containing gluten

B: Crustaceans

C: Eggs

D: Fish

E: Peanuts

F: Soybeans

G: Milk

H: Tree nuts

such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios and macadamia nuts

I: Celery

J: Mustard

K: Sesame seeds

L: Sulphur dioxide and sulphites

M: Lupin

N: Molluscs

ADDITIVES

1. With colouring

2. With preservatives

3. With antioxidants

4. With flavour enhancer

5. Sulphured

6. Blackened

7. Waxed

8. With sweetener

9. With phosphate

10. With nitrite curing salt

10c. With cream

11. Contains caffeine

11a. Contains quinine

11b. With taurine

12. Source of phenylalanine

13. Waxed

14. Surimi

15. Stabilisers

16. Phosphoric acid

17. Natural flavourings

18. Acidifying agent