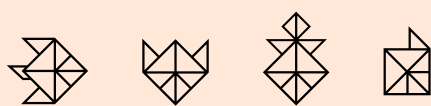


konshi 宮席
酒樓
ASIA KITCHEN & SUSHI



MENUKARTE

2024



STARTERS



ORIGINAL CHINESISCHE DIM SUM

D-1. SIU MAI RINDFLEISCH 牛燒賣

Gedämpfte Siu Mai mit Rindfleisch
Steamed Siu Mai with beef

4 Stück 11.50

D-2. SIU MAI POULET 雞燒賣

Gedämpfte Siu Mai mit Poulet
Steamed Siu Mai with chicken

4 Stück 11.50

D-3. SIU MAI SCHWEINEFLEISCH 豬燒賣

Gedämpfte Siu Mai mit Schweinefleisch
Steamed Siu Mai with pork

4 Stück 11.50

D-4. XIAO LONG BAO 小籠包

Kleines, gedämpftes Brötchen, gefüllt mit Schweinefleisch
Small steamed bun filled with pork

4 Stück 12.00

D-7. HAI TANG GUO 海棠果

Gedämpfte Eierschaum-Kugel, gefüllt mit Crevetten
Steamed egg foam balls filled with prawns

4 Stück 12.00



D-8. HARGAU 蝦餃

Gedämpfte kantonesische Teigtaschen, gefüllt mit Crevetten
Steamed Cantonese dumplings filled with prawns

4 Stück 11.00

D-9. CHA SIU BUN 叉燒包

Gedämpftes Brötchen, gefüllt mit gegrilltem Schweinebraten
Steamed bun filled with grilled roast pork

1 Stück 7.50



D-10. SPINAT RAVIOLI 菠菜素餃

Gedämpfte Spinat-Ravioli, gefüllt mit verschiedenen Gemüsen und Glasnudeln
Steamed spinach ravioli, filled with various vegetables and glass noodles

4 Stück 1.00

D-11. GEMISCHTE DIMSUM (2 Personen) 混拼

Gedämpfte Siu Mai Rindfleisch, Siu Mai Poulet, XiaoLongBao, Hai Tang Guo
Steamed Siu Mai Beef, Siu Mai Chicken, Xiao Long Bao, Hai Tang Guo

Je 2 Stück 22.50



ZUBEREITUNGSZEIT **15 MIN.**



FÜR INFO ZU ALLERGENEN / VEGI  / VEGAN  / GLUTENFREI  / GEKOCHT  MENÜ
BITTE WERDEN SIE AN UNSER PERSONAL:

FLEISH & FISCH DEKLARATION

- Poulet: Schweiz / BR.
- Rind: Schweiz
- Schweinefleisch: Schweiz
- Ente: Ungarn / CN
- Crevetten: VN
- Lachs: Norway / Schottland
- Thunfisch : Philipin PH

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Keine zusätzliche Glutamate
Poulet kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein



2.

STARTERS



SALATE

1. SURIMI-SALAT 蟹棒沙拉

Iceberg-Lettuce salat mit surimi an hausgemachtem Cocktail-Scharf Dressing
Iceberg Lettuce salad with surimi and homemade cocktail dressing

2. AVOCADO-SALAT (VEGI) 牛油果沙拉

Iceberg-Lettuce salat mit Avocado an hausgemachtem Cocktail-Scharf Dressing
Iceberg Lettuce salad with avocado and homemade cocktail dressing

3. GEMISCHTER SALAT (VEGAN) 生菜沙拉

Mixed Salat an hausgemachtem Goma-Dressing
Mixed salad with homemade goma dressing

4. CUCUMBER-WAKAME-SALAT (VEGI) 黃瓜海帶沙拉

Gurken, Iceberg-Lettuce salat und Algen an hausgemachtem Goma-Dressing
Cucumber, iceberg lettuce salad and algae on homemade goma dressing

6. OCTOPUS-SALAT 魷魚沙拉

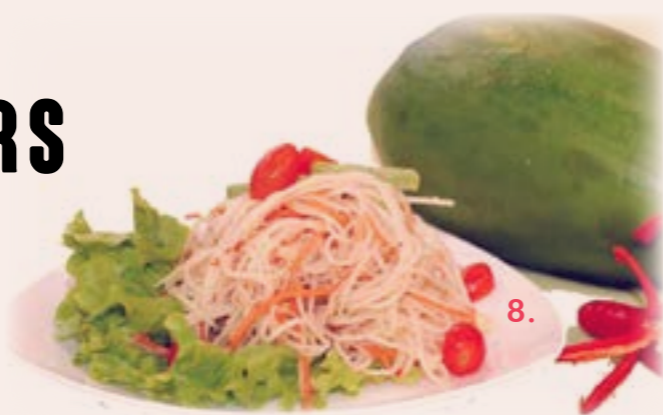
Iceberg-Lettuce salat mit mariniertem Tintenfisch an Goma-Dressing
Iceberg lettuce salad with marinated squid and homemade Goma dressing

7. FISCH-SALAT 魚沙拉

Iceberg-Lettuce Salat mit Lachs und Thunfisch an hausgemachtem Cocktail-Scharf Dressing
Iceberg Lettuce salad with salmon, tuna and homemade cocktail dressing

8. GRÜN PAPAYA SALAT (VEGI) 木瓜沙拉

Frische grüne Papayastreifen, geröstete Erdnüsse, Cherry-Tomaten an Asia-fish Sauce Scharf Dressing
Fresh green papaya strips, roasted peanuts, cherry tomatoes with Asian fish sauce dressing



8.



SUPPEN

11. SZECHUAN-SUPPE 酸辣湯

Gewürzte Suppe mit Poulet und Gemüse
Spicy soup with chicken and vegetables

12. GOLD-SILBER-SUPPE 玉米雞湯

Maissuppe mit Poulet und Eier
Corn soup with chicken and eggs

13. WAN-TON-SUPPE 雲吞湯

Ravioli-Suppe gefüllt mit Crevetten und Poulet
Ravioli soup filled with prawns and chicken

14. VEGI-SUPPE 蛋花湯

Eierblumen-Suppe
Egg flower soup

15. MISO-SUPPE 味噌湯

Miso Suppe mit Algen und Tofu
Miso soup with seaweed & Tofu



6.



7.



11.



13.



30.



26.

STARTERS



WARM VORSPEISE



21. FRÜHLINGSROLLEN (VEGI) 素春捲

Gebackene Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour-Dip
Deep fried vegetable spring rolls with sweet & sour dip

22. CUI XIA HE 脆蝦盒

Gebackene Crevetten-Frühlingsrollen mit heisser Sweet & Sour-Dip
Deep fried prawn spring rolls with a hot sweet & sour dip

23. SAMOSA 咖喱雞餃

Frittierte Samosa gefüllt mit Poulet, Gemüse und Curry
Deep fried Deep samosa filled with chicken, vegetables and curry

24. WAN-TON GEBACKEN 炸雲吞

Frittierte Ravioli mit Poulet und Crevetten mit Sweet & Sour-Dip
Deep fried ravioli with chicken and prawns, sweet & sour dip

25. FRITTIERTE SPARE-RIBS 炸排骨

Mariniert Spare-Ribs mit Lemongrass
Marinated spare ribs with Lemongrass

26. GEMISCHTE VORSPEISE (2 PERSONEN) 兩人混拼

Gemüserolle, Wan-Ton gebacken, Tempura-Gambas, Yakitori-Pouletspiesse
Mix Vegetable roll, wonton, tempura prawns, yakitori chicken



28. EDAMAME 毛豆

Grüne Sojabohnen, leicht gesalzen
Green soybeans, lightly salted

29. TEMPURA GAMBAS 炸蝦

Frittierte Shrimps / Fried shrimp

30. YAKITORI-POULETSPIESE 雞串

Gebackene Pouletspiesse mit Yakitori-Sauce
Baked chicken skewers with yakitori sauce



31. GYOZA VEGI 煎素餃

Japanische Teigtaschen mit Gemüse und asiatischem Essig Dip
Japanese dumplings with vegetables and Asian dip

32. GYOZA POULET 煎雞餃

Japanische Teigtaschen mit Poulet und asiatischem Essig Dip
Japanese dumplings with chicken and Asian dip



25.



29.



4 Stück 8.50

4 Stück 11.50

4 Stück 11.50

4 Stück 9.50

4 Stück 11.50

Je 2 Stück 18.50

7.50

4 Stück 9.50

3 Stück 9.50

4 Stück 10.00

4 Stück 10.00

12.50

13.50

10.50

12.00

14.00

25.50

18.00

7.50

7.50

8.00

6.50

6.50

MAIN DISHES



CHINESE LOCAL STREET FOOD

- 50. PEKING ENTE, 2-GANG 鴨餐** 1 Menü für 2 Personen, pro Person 58.00
- Ente grilliert, serviert im Teig mit Lauch- und Gurken-Streifen
 - Gebratene Entenbrust (2 auswählen), und mit gebratenem Reis oder Jasmin Reis serviert
 - Szechuan Art – Satay, scharfe Sauce
 - mit Ingwer und Lauch – Chop-Suey mit verschiedene Gemüse

- 73. HÓNGSHĀO RÒU 红烧肉** 29.50

Nach ShangHai Art geschmorte Schweinebauch-Fleisch, Eier mit Pak-Choi
ShangHai style stewed Pork belly meat with pak choi and Eggs

- 71. SHUI ZHU NIU'ROU 水煮牛肉** 35.00

Marinierte Rindfleisch in rot Chili Sauce und Szechuan Pfeffer
Marinated beef in red chili sauce, served with dried red chili, Szechuan pepper and bean sprouts.



73.



71.

- 76. LÀZI JĪ 重庆辣子鸡** 29.50

Poulet Stück im Teig gebratene mit Chili, Zwiebeln, Peperoni, Erdnüsse und Sesam
deep fried Chicken with dry chili, onions, peppers, peanuts and sesame



76.



50.

MAIN DISHES



SPEZIALITÄTEN

- 51. ENTE GRILLIERT 燒鴨** 27.50
Ente grilliert nach Peking Art
Duck grilled in Beijing style

- 52. ENTE LEMON 檸檬鴨** 27.50
Ente grilliert an Zitronen-Sauce
Duck grilled with lemon sauce

- 53. POULET LEMON 檸檬雞** 26.50
Poulet im Backteig an Zitronen-Sauce
Crispy Chicken in batter with lemon sauce

- 54. POULET KNUSPRIG 脆雞** 26.50
Knusprig mariniertes Poulet Im Backteig mit scharfer & Sweet-Sauce
Crispy Chicken in batter with Sweet & spicy Sauce

- 55. RINDFLEISCH PEFFER 黑椒牛** 26.50
Gebratene Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Karotten, Zwiebeln und Lauch
Fried beef with black pepper, carrots, onions and leeks

- 56. RINDFLEISCH INGWER 姜蔥牛** 26.50
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer und Lauch
Fried beef with ginger and leek

- 57. ENTE INGWER 姜蔥鴨** 26.50
Gebratene Entenbrust mit Ingwer und Lauch
Fried duck with ginger and leek

- 58. RIND CANSIU 乾燒牛肉絲** 27.50
GebratenKnusprige Rindfleisch-Streifen im Teig mit Peperoni, Zwiebeln und Karotten, an scharfer & Süß-saure Sauce
Crispy strips of beef with peppers, onions and carrots and Sweet & spicy Sour sauce

- 59. POULET SCHWARZE PERLEN 豆豉雞** 25.50
Schwarze Bohnen-Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Mini-Mais, Lauch, Bambussprossen, chinesische Pilze und Zucchini nach HongKong Art mit Poulet
Black bean sauce with peppers, onions, carrots, mini corn, leek, bamboo shoots, Chinese mushrooms and zucchini HongKong style with chicken



53.



58.



51.

Inkl. Jasminreis
Mit gebratenem Reis/Thai Nudeln CHF 5.00

412.



MAIN DISHES



45.



41. ANANAS SWEET-SOUR 咕嚕肉

Peperoni, Karotten und Zwiebeln	
mit Tofu	24.50
mit Poulet im Backteig	25.50
mit Rind	26.50
mit Ente	27.50



42. SZECHUAN ART, MIT SCHARF-SAUCE

四川 四川	
Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Lauch und Bambussprossen & Mu Er Pilzen	
mit Tofu	24.50
mit Poulet	25.50
mit Rind	26.50
mit Crevetten	28.50
mit Ente	27.50



43. KUNG-PO ART, SCHARF MIT HOISIN-SAUCE 宮保

Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Mini-Mais, Lauch, Bambussprossen, Zucchini und Cashewnüssen	
mit Tofu	24.50
mit Poulet	25.50
mit Rind	26.50
mit Crevetten	28.50
mit Ente	27.50



44. SON-DONG AN AUSTERNSAUCE 雙冬

Bambussprossen und chinesische Pilzen Karotten, Erbsen.	
mit Tofu	24.50
mit Poulet	25.50
mit Rind	26.50
mit Crevetten	28.50
mit Ente	27.50



45. SATAY, SCHARFE SAUCE 沙爹

Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Mini-Mais, Lauch, Bambussprossen und Zucchini	
mit Tofu	24.50
mit Poulet	25.50
mit Rind	26.50
mit Crevetten	28.50
mit Ente	27.50



46. CHOP-SUEY AN AUSTERNSAUCE 雜菜

Chinakohl, Muer, Zwiebeln, Karotten, Bambussprossen, Sojasprossen, Mini-Mais, Zucchini und Lauch	
mit Tofu	24.50
mit Poulet	25.50
mit Rind	26.50
mit Crevetten	28.50
mit Ente	27.50



47. ROTES CURRY MIT KOKOSNUSS-MILCH, SCHARF 紅咖喱

Thai-Aubergine, Schlagbohnen, Mini-Mais, Bambussprossen, Zucchini, Karotten, Thai Basilikum	
Vegi	24.50
mit Tofu	25.50
mit Poulet	26.50
mit Rind	27.50
mit Crevetten	29.50
mit Ente	29.50



48. PANAEY CURRY MIT KOKOSNUSS-MILCH, SCHARF 黃咖喱

Thai-Aubergine, Schlagbohnen, Mini-Mais, Bambussprossen, Zucchini, Karotten, Thai Basilikum	
Vegi	24.50
mit Tofu	25.50
mit Poulet	26.50
mit Rind	27.50
mit Crevetten	29.50
mit Ente	29.50



82.



82. GEBRATENER REIS NACH KANTONESISCHER ART 炒飯

Chinakohl, Erbsen, Karotten, Lauch und Mais, Eier	
Vegi	19.50
mit Tofu	23.50
mit Poulet	24.50
mit Rind	24.50
mit Crevetten	27.50
mit Ente	26.50



83. GEBRATENE RAMEN-NUDELN NACH HONGKONG ART 炒拉麵

Chinakohl, Zwiebeln, Karotten-Streifen, Lauch und Sojasprossen	
Vegi	19.50
mit Tofu	23.50
mit Poulet	24.50
mit Rind	24.50
mit Crevetten	27.50
mit Ente	26.50



84. GEBRATENE UDON-NUDELN NACH HONGKONG ART 炒烏冬面

Chinakohl, Zwiebeln, Karotten-Streifen, Lauch und Sojasprossen	
Vegi	19.50
mit Tofu	23.50
mit Poulet	24.50
mit Rind	24.50
mit Crevetten	27.50
mit Ente	26.50



85. GEBRATENE REISNUDELN NACH PHA-THAI ART 泰式炒河粉

Chinakohl, Zwiebeln, Karotten-Streifen, Lauch und Sojasprossen, Eier	
Vegi	19.50
mit Tofu	23.50
mit Poulet	24.50
mit Rind	24.50
mit Crevetten	27.50
mit Ente	26.50

MAIN DISHES



86. GEBRATENE GLASNUDELN AN CURRY 咖喱炒粉絲

Chinakohl, Zwiebeln, Karotten-Streifen, Lauch und Sojasprossen	
Vegi	19.50
mit Tofu	23.50
mit Poulet	24.50
mit Rind	24.50
mit Crevetten	27.50
mit Ente	26.50

81. GEDÄMPFTER REIS 白飯 3.00



48.



84.



85.

43.

MAIN DISHES



KIDS & VEGETARIAN

KINDER MENU 儿童餐

-  **33. RÖSTI POMMES FRITES 炸薯條** 9 Stück 6.00
- 34. CHICKEN NUGGETS 炸雞塊** 9 Stück 9.00
- 35. GEBRATENER REIS MIT POULET, GEMÜSE UND EIERN 雞炒飯** 11.50
- 36. GEBRATENE NUDELN MIT POULET UND GEMÜSE 雞炒麵** 11.50

VEGETARISCH 青菜类

-  **61. MÖNCHS GEMÜSE 罗汉斋**
Glasnudeln mit Chinakohl Muer, Zwiebeln, Karotten und Lauch, gebraten 19.50
-  **63. GEBRATENE SOJASPROSSEN 炒芽菜**
Sojasprossen mit Lauch 23.50
-  **64. GEBRATENE PAK-CHOI 炒上海青**
Grünes Blattgemüse an Austernsauce, gebraten 23.50
-  **80. GEBRATEN SPITZKOHL MIT SCHARF BOHNEN SAUCE 干锅包菜**  24.50
Fried pointed cabbage with spicy bean sauce

80.



64.

MAIN DISHES



NUDELSUPPEN

-  **87. VEGI NUDELSUPPE MIT TOFU UND PAK-CHOI 豆腐青菜湯麵** 25.50
Vegi noodle soup with tofu and pak choi
- 88. NUDELSUPPE MIT WON-TON UND PAK-CHOI 雲吞湯麵** 26.50
Noodle soup with wonton and pak choi
- 89. NUDELSUPPE MIT RINDFLEISCH UND PAK-CHOI 牛肉湯麵** 27.50
Noodle soup with beef and pak choi
- 90. NUDELSUPPE MIT GRILLIERTER ENTE UND PAK-CHOI 燒鴨湯麵** 28.50
Noodle soup with grilled duck and pak choi
- 91. NUDELSUPPE MIT FISCH UND CREVETTEN 海鮮湯麵** 33.50
Noodle soup with Saumen, Thon fish, Shrimps and pak choi

NUDELAUSWAHL / Noodle selection

1.Ramen-, 2.Udon- und 3.Reisnudeln





SUSHI



PLATES TO SHARE

KONSHI FAVOUR

6 Nigiri, 2 Uramaki, 2 Futomaki, 6 Maki, 6 Sashimi

1 Personen 55.00

NAGOYA

8 Uramaki, 4 Rainbow Rolls, 6 Maki, 6 Nigiri, 6 Sashimi

2 Personen 75.00

HOKKAIDO

6 Nigiri, 16 Uramaki, 8 Rainbow Rolls, 6 Maki

2 Personen 78.00



FUKUSHIMA (VEGI)

6 Nigiri, 8 Uramaki, 8 Futomaki, 18 Maki

2-3 Personen 75.00

KINKAKU-JI

12 Nigiri, 8 Uramaki, 8 Futomaki, 12 Maki

2-3 Personen 88.00

YOKOHAMA

8 Uramaki, 8 Rainbow Rolls, 4 Dragen eyes, 6 Maki, 9 Nigiri, 9 Sashimi

2-3 Personen 108.00

SAKAGAWA

12 Nigiri, 16 Uramaki, 8 Futomaki, 8 Rainbow Rolls, 12 Maki

3-4 Personen 128.00

FUKUOKA

8 Rainbow Rolls, 8 Uramaki, 8 Dragen eyes, 12 Maki, 12 Nigiri, 12 Sashimi

3-4 Personen 138.00

FUSHIMI

20 Nigiri, 24 Uramaki, 16 Futomaki

4-5 Personen 148.00

ZUBEREITUNGSZEIT FÜR 2/PER. CA. **15 MIN**, 4/PER. CA. **20 MIN** usw.



SUSHI



MENUS

KITTY CHAN (KINDER MENU)

2 Nigiri Lachs, 6 Maki

13.90

TOKYO

4 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Kingfisch, Tofu), 2 Uramaki (California Roll), 2 Maki

22.50

ABURI NIGIRI COMBI (4 Stück)

Auswählen flambierte Lachs & flambierte Jakobsmuscheln, Serviert mit spicy Mayo Sauce

24.50

OBAMA

6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Crevetten)

23.50



FUKUTSU (VEGI)

2 Nigiri (Eier-Omelette, Tofu), 2 Futomaki (Vegi), 9 Maki (Gurke, marinierter Kürbis, gelber Rettich)

19.50

SAKURA

8 Rainbow Rolls (Lachs), 3 Maki (Lachs), 3 Sashimi (Lachs)

31.50

MAGUSHAKE

Grosse Schale Sushireis mit mariniertem Lachs und Thunfisch

25.50
















SUSHI



AUSWAHL

URAMAKI & FUTOMAKI

	CALIFORNIA ROLL	4 Stück	8 Stück
	Surimi, Avocado, Mayonnaise und Tobiko	9.50	18.00
	URAMAKI THONMOUSSE	4 Stück	8 Stück
	Thonmousse, Gurke und weisser Sesam	8.50	17.00
	SPICY SHRIMPS ROLL 	4 Stück	8 Stück
	Scharfe Shrimps, Avocado und schwarzer Sesam	9.50	18.00
	HOSA URAMAKI	4 Stück	8 Stück
	Rauchlachs, Gurke, Cream Cheese und Sesam	9.50	18.00
	SANTA CRUSE ROLL (VEGI)	4 Stück	8 Stück
	Omelette, Gurke, Cream Cheese und Sesam	8.50	16.50
	FUTOMAKI (VEGI)	4 Stück	8 Stück
	Gurke, marinierter Kürbis, Rettich, Omelette, Avocado und Cream Cheese	9.50	18.00
	FUTOMAKI SPICY TUNA 	4 Stück	8 Stück
	Thunfisch, Gurke, Spice-Mayo Sauce und Shichimi, scharf	9.50	18.00
SPEZIALITÄTEN URAMAKI & FUTOMAKI			
	TEMPURA ROLL (LOW WARM)		8 Stück
	Tempura Creveten, Avocado, Mayonnaise, Rösti Zwiebeln		20.00
	CRISPY POULET ROLL (LOW WARM)		8 Stück
	mit panierten Hühnerbruststreifen, Röstzwiebeln, und Sauce		20.00
	FLAMBIERTE LACHS ROLL (LOW WARM)		8 Stück
	mit flambierte Lachs, Avocado, Röstzwiebeln, und Sauce		26.00
	FUTOMAKI DRAGON EYES (LOW WARM)		8 Stück
	Tempura Roll Mit Lachs, Omelett, Surimi, Avocado, und Sauce dressing		23.00
	LOS ANGLES ROLL	4 Stück	8 Stück
	Salmon, Thun, Kingfisch, Avocado, Tobiko und LoloSalat	11.00	22.00

SUSHI



AUSWAHL

RAINBOW ROLL

	RAINBOW ROLL LACHS	4 Stück	8 Stück
	Lachs und Avocado	11.00	20.00
	RAINBOW ROLL TUNA	4 Stück	8 Stück
	Thunfisch und Avocado	11.00	20.00
	SOMMER RAINBOW ROLL		8 Stück
	Surimi, Avocado, Mayonnaise, getoppt mit Lachs, Thunfisch, und Avocado		22.00
	CATERPILLAR ROLL AVOCADO	4 Stück	8 Stück
	Avocado, Cream Cheese und Rettich	11.00	20.00
	SASHIMI		
	Lachs	6 Stück	17.00
	Thunfisch	6 Stück	18.00
	Kingfisch	6 Stück	18.00
	SASHIMI LACHS & THON		
	Lachs, Thunfisch	6 Stück	18.00
	SASHIMI MIX		
	Lachs, Thunfisch, King fisch	6 Stück	18.00
	MAGURO TATAKI 		
	Leicht gebratener Thunfisch mit Gewürzen, scharf	6 Stück	19.00
	TATA LACHS TATA		
	Lachs Tata, Avocado, Rettich, Chili und Shichimi, scharf	1 Portion	19.00
	THUNFISCH TATA		
	Thunfisch Tata, Avocado, Rettich, Chili und Shichimi, scharf	1 Portion	19.00

SUSHI



AUSWAHL

NIGIRI

NIGIRI SHAKE

Lachs pro Stück 5.00

NIGIRI FLAMBIERTER LACHS

Flambéed salmon 2 Stück 12.00

NIGIRI MAGURO

Thunfisch pro Stück 6.00

NIGIRI KINGFISCH

Thunfisch pro Stück 5.00

NIGIRI EBI

Crevetten pro Stück 4.50

NIGIRI UNAGI

Aal pro Stück 5.00

NIGIRI UNI

Seeigel 2 Stück 15.00

NIGIRI HOTATE

Roh Jakobsmuscheln 2 Stück 13.00

NIGIRI TAMAGO

Eier-Omelette pro Stück 4.00

NIGIRI GUACA

Avocado pro Stück 4.00

NIGIRI INARI

Mit Reis gefüllte Tofutasche pro Stück 4.00

GUNKAN

GUNKAN CRAB

Rein Krabben pro Stück 6.50

GUNKAN SPICY TUNA

Thunfisch, Spice-Mayo Sauce scharf pro Stück 6.00

GUNKAN SPICY SHRIMP

Crevetten, scharf pro Stück 6.00

GUNKAN TOBIKO

Rogen vom fliegenden Fisch pro Stück 6.00



SUSHI



AUSWAHL

MAKI

SHAKE MAKI

Lachs 6 Stück 9.50

TEKKA MAKI

Thunfisch 6 Stück 9.50

SHAKE ON GUACA

Lachs und Avocado 6 Stück 9.50

SPICY TUNA MAKI

Thunfisch, Spice-Mayo Sauce scharf 6 Stück 10.00

AVOS MAKI

Avocado 6 Stück 9.00

KAMPYO MAKI

Marinierter Kürbis 6 Stück 9.00

KAPPA MAKI

Gurke 6 Stück 9.00

OSHINKO MAKI

Gelber Rettich 6 Stück 9.00

TEMAKI

TEMAKI SPICY TUNA

Thunfisch, Gurken und Spice-Mayo Sauce , scharf 1 Stück 10.00

TEMAKI SPICY SHRIMP

Crevetten und Avocado, scharf  1 Stück 10.00

TEMAKI CALIFORNIA

Surimi, Avocado und Tobiko (Rogen vom fliegenden Fisch) 1 Stück 10.00

TEMAKI SHAKE ON GUACA

Lachs und Avocado 1 Stück 10.00

EXTRAS

SUSHI REIS

Portion 5.00

EXTRA INGWER

Zusätzliche Portion Ingwer 2.00

EXTRA WASABI

Zusätzliche Portion Wasabi 2.00



DESSERT



SÜSSES



MÖVENPICK ICE CREAM

Pro Kugel	4.00
Rahmzuschlage	1.00

GESCHMACK NACHWÄHL :

Vanilla Dream,	Swiss Chocolate,
Strawberry,	Espresso Croquant,
Passion Fruit & Mango,	Lemon & Lime,
Caramelita,	Stracciatella,
Maple Walnut	

ICE KAFFEE	9.50
-------------------	------

PASSION PROCECCO	9.80
-------------------------	------

COLONEL	9.80
----------------	------

'PASSION FRUIT TRIFFT LITCHI'	8.00
--------------------------------------	------

(1 Kugel Passion Fruit & Mango mit 5 Stück Lychee)



ASIA HAUSGEMACHTE DESSERTS

GEBACKENE BANANE	
In Tempurateig gebackene Banane mit Honig und 1 Kugel Vanilla Glace	10.50

GEBACKENE APFEL	
In Tempurateig gebackener Apfel mit Honig und 1 Kugel Vanilla Glace	10.50

GEBACKENE GLACE	
In Tempurateig gebackene Vanilla Mochi Glace	8.50

DORAYAKI LOVE VANILLA	
Gebackener Red Haricot Kuchen mit Vanilla Glace	8.50

ICE CREAM MOCHI (2 PIECES)	
Auswahl: Vanilla, Grüntee, Strawberry Cheesecake, Salted Caramel Ice Cream, Mango, Coconut, Passions Frucht Ice Cream.	2 Stück 7.50

ASIA FRÜCHT DESSERTS	
COCONUTS GLACE	10.50

MANGO STICKY RICE	200g	12.50
--------------------------	------	-------

TAPIOKA & BOHNEN KOKOSCREME	150g	10.50
--	------	-------

PROSECCO BRUT LA CASADE	DOC 11% Vol	12.50
--------------------------------	-------------	-------



DRINKS / 饮料



ALKOHOLISCHE & NICHT ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



PROSECCO & SAKE

Prosecco	1 dl	8.50
Sake Choya (vol 15%)	1 dl	9.50
Pflaumenwein (vol 10%)	1 dl	9.50
Sake Shochikubai Kyoto (vol 13.5%)	3dl	29.50

APERITIFS

Apero Gespritzt	2 dl	12.00
Gespritzt Weisswein	2 dl	7.50
Campari (vol 23%)	4 cl	7.00
Martini, blanc (vol 15%)	4 cl	7.00
Gin, Gordon (vol 37.5%)	4 cl	9.00
Whisky, J&B (vol 40%)	2 cl	12.00
Grappa (vol 40%)	2 cl	8.00
Rosen Schnaps	2.5 cl	10.00
Bambus Schnaps	2.5 cl	10.00
Reis Schnaps	2.5 cl	10.00

COCKTEIL

Mojito (Rum, Limette, Minze)	12.00
Hugo (Prosecco, Sirup, Minze)	12.00
Sangria (Red wein, saft, Waser)	10.50
Swimming Pool (Wodka, saft , Cream of Coconut)	13.50
Sex on the Beach (Apriko, Wodka, saft, sirup)	12.00
Ginger Shot Wodka (Wodka, Ginger)	13.50
Margarita (Tequila, Limetten saft, Salz)	13.50
Tequila Sunrise (Tequila,saft,Grenadine)	15.00

BIER

Swiss Eichhof (vol 5.2%)	3 dl	5.50
	5 dl	7.50
Panache	3 dl	5.50
Panache	5 dl	7.50
Kirin Ichiban, Japan (vol 5%)	3.3 dl	6.00
Singha, Thailand (vol 6%)	3.3 dl	6.00
Tsingtao, China (vol 4.7%)	3.3 dl	6.00
Heineken Alkoholfrei	3.3 dl	6.00
Erdinger Weiss (vol 5.4%)	5 dl	8.50

TEA

Jasmin-Tee, Grün-Tee, Uulong-Tea	
Schwarz-Tee, Rosen-Tee, Kamelien-Tee	
serviert in Teekanne	Pro Person 6.00

OFFENER WEIN

Chardonna / Weiss Wein	1 dl	7.50
Epress / Weiss Wein	1 dl	7.50
Oeil-de-Perdri / Rose Wein	1 dl	7.50
Rioja / Rot Wein	1 dl	7.50
Cabernet Sauvignon / Rot Wein	1 dl	7.50

SOFTDRINKS

Homemade Asian Ice-Tea	3 dl	5.00
	5 dl	7.00
Bubble Tea (sehen Menu Kart)	5 dl	8.00
Lycheesaft	3.5 dl	5.00
Mangosaft	3.5 dl	5.00
Coconut juice	3.5 dl	5.00
Thai Tea	5 dl	7.00
Oishi Green Tea Original	5.0 dl	5.50
Oishi Green Tea Honig & Lemon	5.0 dl	5.50
Oishi Green Tea ohne Zucker	4.0 dl	5.50
Coca Cola, Rivella, etc	3.3 dl	5.00
Tonic or Bitte Lemon	1.9 dl	5.00
Red Bull	2.5 dl	5.50

COFFEE & ESPRESSO

Café, Espresso	4.50
Cappuccino, Milch-Café, Latte Macchiato	6.50
Double Espresso	7.50



8604 VOLKETSWIL

Im Inside 2.OG / Hofwiesenstr. 4
T +41 43 399 55 88
info@konshi.ch
Öffnungszeiten:
Mo–Sa / 11:30–21:15 Uhr
Hauslieferungszeit:
11:00–14:30 / 17:00–21:15

8001 ZÜRICH

Parkhaus Urania / Uraniastr. 3
T +41 44 225 11 88
zuerich@konshi.ch
Öffnungszeiten:
Mo–So / 11:30–21:15 Uhr
Hauslieferungszeit:
11:30–14.:00 / 17:00–21:15

8604 VOLKETSWIL

Industriestrasse 1
Volkiland 1.OG, Food Corner
T +41 43 388 55 88
volkiland@konshi.ch
Öffnungszeiten:
Mo–Sa / 11:00–21:00 Uhr
Hauslieferungszeit:
11:00–14.:00 / 17:00–20:45

BUNTIME VOLKETSWIL

Industriestrasse 1
Volkiland 1.OG, Food Corner
T +41 43 388 55 88
volkiland@konshi.ch
Öffnungszeiten:
Mo–Sa / 11:00–21:00 Uhr
Hauslieferungszeit:
11:00–14.:00 / 17:00–20:45

ONLINE BESTELLEN: WWW.KONSHI.CH

5% Rabatt !!

APP BESTELLEN

