



bamboo

VORSPEISEN & SUPPEN

FRÜHLINGSROLLEN 6.50

Zwei vegetarische Frühlingsrollen, Süss-Sauer-Dip

KNUSPRIGE WAN TAN 8.90

Fünf gefüllte Teigtaschen mit Crevettenfüllung

SATAY SPIESSLI 9.90

Drei Satay Pouletspiessli, dazu ein Erdnuss-Kokos-Dip

KABISSALAT 7.90

Scharfer Kabissalat mit gerösteten Sesamkernen

GYOZA 10.00

Sechs vegetarische japanische Teigtaschen

EBI FRY 10.00

Fünf Crevettenschwänze paniert

EDAMAME 7.00

Warme japanische Sojabohnen mit Meersalz

EXOTISCHE CURRYSUPPE

Bamboos fruchtige, exotische Currysuppe

TOM KHA GAI 8.90

Kokossuppe mit Bambusstreifen und Poulet

WAN TAN SUPPE 8.90

Gemüsebouillon mit Crevetten gefüllte Teigtaschen, Karottenstreifen, Sojasprossen und Chinakohl

GLASNUDELSUPPE 8.90

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen, Glasnudeln und Poulet

WOK & THAIFOOD

SZECHUAN

Mit Szechuanpfeffer gewürztes Wokgericht mit Karotten, Zwiebeln, Bambus, Zucchini und Judasohren

SATAY

Erdnuss-Kokossauce mit Karotten, Zwiebeln, Bambus, Zucchini, Broccoli und Babymais

GREEN THAI

Würzig grünes Thaicurry an Kokosmilch mit Karotten, Zwiebeln, Bambus, Zucchini, Broccoli und Babymais

RED THAI

Würzig rotes Thaicurry an Kokosmilch mit Karotten, Zwiebeln, Bambus, Zucchini, Broccoli und Babymais

MASSAMAN CURRY

Aromatisch, würziges Massaman Curry an Kokosmilch mit Kartoffeln, Zwiebeln, Bambus, Zucchini und Erdnüssen

CHOP SUEY

Das Gericht aus dem heissen Wok für Gemüseliebhaber mit Karotten, Zwiebeln, Bambus und Broccoli

Personalisiere dein Gericht – wähle dein Protein!

Poulet	20.50	Gemüse 	17.50
Angus Rind	21.50	Tofu 	18.50
Black Tiger Crevetten	22.50	Quorn 	19.50
Ente	23.50		

PINEAPPLE CHICKEN 21.50

Poulet Ananas mit Karotten, Zwiebeln, Zucchini, Broccoli und Babymais

CHICKEN CHA SIU 21.50

Chinesisches Barbequegericht mit Poulet, Karotten, Zwiebeln, Zucchini und Lauch

CHICKEN KUNG POH 21.50

Poulet mit Austernsauce, Karotten, Zwiebeln, Bambus, Zucchini, Broccoli, Babymais und Kernelnüssen

PEPPER BEEF 22.50

Angus Rind mit schwarzem Pfeffer, Karotten, Zwiebeln, Bambus, Zucchini, Broccoli, Babymais und Lauch

ONION BEEF 22.50

Angus Rind mit Austernsauce, Zwiebeln und Lauch

SÜSS-SAUER

Süss-Sauer Sauce nach Mutters Art mit Zwiebeln und Karotten

mit gebackenem Poulet	22.00
mit gebackener Ente	24.00

KANTONESISCH

Die beliebte kantonesische Sauce mit Sojasprossen und Chinakohl

mit gebackenem Poulet	22.00
mit gebackener Ente	24.00

Alle Saucengerichte werden mit gedämpftem Reis serviert.

Extra Portion gedämpfter Reis für den grossen Hunger + Fr. 4.-

Auf Wunsch wird gebratener Eierreis oder gebratenen Nudeln anstelle von gedämpftem Reis serviert + Fr. 4.-

REIS- & NUDELBOWLS

NASI GORENG

Indonesisches Reisgericht mit Ei, Curry, Karottenstreifen, Zwiebeln, Erbsen und Lauch

BAMI GORENG

Indonesisches Nudelgericht mit Curry, Karottenstreifen, Zwiebeln, Sojasprossen, Chinakohl und Lauch

FRIED RICE

Gebratener Reis mit Sojasauce, Ei, Karottenwürfel, Zwiebeln und Lauch

FRIED NOODLES

Gebratene Nudeln mit Sojasauce, Karottenstreifen, Zwiebeln, Sojasprossen, Chinakohl und Lauch

Wähle dein perfektes Protein für dein Gericht!

Poulet	20.50	Gemüse 	17.50
Angus Rind	21.50	Tofu 	18.50
Black Tiger Crevetten	22.50	Quorn 	19.50
Ente	23.50		

PHO BO SAIGON 21.90

Die klassische vietnamesische Traditionssuppe mit Reisbandnudeln, Rindsiedfleisch (CH), zarten Angus- Rindsstreifen (CH) und Frühlingszwiebeln.

Dazu wird ein Gemüseteller mit Sojasprossen, Thaibasilikum, Hoi-Sin und scharfer Sauce sowie einem Schnitz Limette zum Verfeinern serviert.

FÜR DIE KIDS

PORTION POMMES FRITES PORTION 	8.00
CHICKEN NUGGETS 6STK	8.90
CHICKEN NUGGETS & POMMES FRITES	12.00

 scharf  vegetarisch

Fleischherkunft: Angus Rind (CH), Poulet (CH/SVN), Black Tiger Crevetten (VN), Ente (CHN) Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten wenden Sie sich an unser Personal oder auf www.bamboo.ch/allergene

DESSERT & GLACÉ

Warmer Schokokuchen mit Glacé	12.50
Warmer Schokokuchen ohne Glacé	9.50
Yuzu Cheesecake	6.50

GLACÉ

Ben Jerry's Strawberry	5.50
Ben & Jerry's Caramel Chew Chew	5.50
Ben & Jerry's Cookie Dough	5.50
Ben & Jerry's Chocolate Fudge Brownie	5.50

Mochi Schokolade	2.50
Mochi Coconut	2.50
Mochi Raspberry	2.50
Mochi Mango	2.50
Mochi Salted Caramel	2.50
Mochi Ananas & Mandarine	2.50
Mochi Strawberry Cheesecake	2.50



Schön, dass ihr bei uns seid!

Wir wünschen euch

«En Guete»



bamboo

GETRÄNKE

Soft Drinks

	3dl	5dl
YUZUKA Yuzu-Limonade	5.00	
Ginger Beer 2dl	5.00	
Hauseistee Hibiskus-Ingwer	5.00	6.50
Hauseistee Exotic-Früchte	5.00	6.50
Hauseistee Matcha-Limette	5.00	6.50
Coca Cola	4.50	
Coca Cola Zero	4.50	
Shorley	4.50	6.00
Mineral laut / still	4.50	6.00
Oishi Green Tea Original		6.00
Oishi Green Tea Honey Lemon		6.00

Kaffee & Tee

Kaffee	4.20	Zitronengrasteer	6.00
Espresso	4.20	Ingwertee	6.00
Doppelter Espresso	5.50	Jasmintee	6.00
Cappuccino	5.50	Grüntee	6.00
Latte Macchiato	5.50		

Aperitif & Cocktails

Yuzu Spritz (Lillet Blanc, Yuzu Limonade)	17%	10.50
Lillet Berry (Lillet Blanc, Wildberry)	17%	10.50
Lillet Tonic	17%	10.50
Martini Fiero	15%	10.50
Aperol Spritz	11%	10.50
Hugo	11%	10.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer		8.50
Sake warm/kalt 1dl		12.50
Pflaumenwein warm/kalt 1dl		12.50
Bamboo Mule (Vodka, Hibiskus, Ginger Beer)	13%	15.00
London Mule (Gin, Ginger Beer, Lime Juice)	10%	15.00
Classic Mojito	15%	13.00
Berry Mojito	15%	13.00
Pornstar Martini	15%	13.00
Espresso Martini	15%	13.00

Alkoholfreie Drinks

Martini Vibrante (mit Wildbeeren)	0.45%	9.50
Martini Floreale (mit Wildbeeren)	0.45%	9.50

Bier

		3.3dl
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	4.8%	5.50
Appenzeller Quöllfrisch hell 5dl	4.8%	6.60
Panaché süss/sauer	2.5%	5.50
Alkoholfreies Bier	0%	5.50
Kirin Ichiban Japan	5%	6.00
Singha Bier Thailand	5%	6.00
Saigon Red Bier Vietnam	4.9%	6.00

Weine

	1dl	5dl	7.5dl
--	-----	-----	-------

Weissweine & Rosé

Freunde Riesling	7.00	35	45
Corvezzo Sauvignon Blanc	7.00	35	45
Juwel Weissburgunder	7.50	37	48
Primitivo Rosé		25	

Rotweine

Negro Amaro	6.50	32	42
Primitivo	7.00	35	45
Villa Molino Ripasso			48
Ribera del Duero			55

Schaumweine

Prosecco DOC Extra Dry	7.50		45
------------------------	------	--	----

Vodka, Gin, Whisky & Co.

KiNoBi Gin Japan	4cl	46%	13.00
Brockmans Gin	4cl	40%	13.00

Zusatz nach Wahl +2.00 Fr.

Tonic Water, Wild Berry Tonic, Hibiskus-Ingwer, Exotic, Matcha-Limette

Nikka Whisky Japan	4cl	43%	9.50
Appenzeller Alpenbitter	4cl	29%	7.50
Amaretto Italien	4cl	28%	7.50
Grappa Diciotto Luna Italien	4cl	40%	7.50
Don Papa Rum	4cl	40%	7.50
Bumbu Rum	4cl	40%	7.50

bamboo

SUSHI & BOWLS

jeweils Mittwoch bis Samstag Abend

VORSPEISEN

EDAMAME 7

Warme japanische
Sojabohnen mit Meersalz

WAKAME SALAT 7

Japanischer Algensalat

GYOZA 10

Sechs vegetarische
japanische Teigtaschen

MISO 6

Weisse Sojabohnensuppe mit
Sojasprossen, Tofu, Lauchstreifen,
Wakame

DONBURI (BOWLS)

SHAKE DON 18

Lachs, Avocado, Tobiko
mit Reis



TEKKA DON 19

Tuna, Avocado, Gurken
mit Reis



SHAKE TEKKA DON 20

Lachs, Tuna, Avocado, Gurken
mit Reis



VEGGY DON 17

Avocado, Tamago, Inari, Rettich
mit Reis



SASHIMI

SASHITEN 20

5 Lachs, 5 Tuna



SASHIMIX 28

4 Lachs, 4 Tuna, 4 Kingfish, 3 Ama Ebi



NIGIRI

NIGIRI FAST LOVE 14

2 Lachs, 2 Tuna, 2 Ebi



NIGIRI VEGI LOVE 13

2 Tamago, 2 Inari, 2 Avocado



NIGIRI SHAKE LOVE 14

6 Lachs



NIGIRI FLAMBEED TERIYAKI 16

2 Lachs, 2 Tuna, 2 Kingfish - alles flambiert!



NIGIRI TUNA LOVE 14

6 Tuna



NIGIRI LOVER 25

2 Lachs, 2 Tuna, 2 Kingfish, 1 Ebi, 1 Ama Ebi, 1 Tamago, 1 Avocado



SUSHI MIXED

QUICKY 15

2 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Tuna, 1 Nigiri Kingfish, 4 Hosomaki



VEGGY 18

1 Nigiri Avo, 1 Nigiri Tofu, 2 Maki Avo, 2 Maki Kappa, 2 Maki Shinko, 4 Uramaki Vegi



OSAKA 22

1 Nigiri, Lachs, 1 Nigiri Tuna, 1 Nigiri Ebi, 1 Nigiri Kingfish, 4 Maki Lachs, 4 Uramaki



SUSHIMI 36

3 Sashimi Lachs, 3 Sashimi Tuna, 3 Sashimi Kingfish, 2 Ama Ebi, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Tuna, 4 Maki Lachs



TOKYO 69 (2 Personen)

5 Sashimi Lachs, 5 Sashimi Tuna, 5 Nigiri Lachs, 5 Nigiri Tuna, 8 Uramaki, 4 Rainbow Rolls, 4 Maki Tuna



URAMAKI

Uramaki bedeutet „von innen gerollt“. Hier liegt der Reis aussen und die Zutaten samt Nori-Blatt im Zentrum. Die Rollen werden mit Sesam oder Fischeiern dekoriert. Je 8 Stück

CALIFORNIA ROLL 18

Avocado, Lachs Tobiko

SPICY TUNA ROLL 17

Scharf mariniertes Tuna

CALIFORNIA SESAM ROLL 18

Lachs, Avocado, Sesam

TUNA MOUSSE ROLL 16

Thunmousse, Gurken

RAINBOW ROLL 20

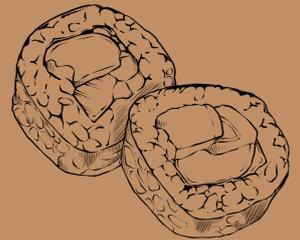
Tamago, Gurken, Avocado, Tuna Kingfish, Ebi

VEGI ROLL 16

Tamago, Avocado, Gurken, Inari, Takuan

EBI ROLL 18

Panierte Crevetten



HOSOMAKI

Dünne Reisrollen gefüllt mit Fisch und/oder Gemüse umhüllt im Nori-Blatt. Je 6 Stück

SHAKE 7

Lachs

SHAKE AVO 8

Lachs, Avocado

ANAKYU 8

Meeraal, Gurke

KAPPA 7

Gurke

TEKKA 8

Tuna

EBI 10

Panierte Crevetten

SHINKO 7

Takuan (eingelegter Rettich)

AVO 7

Avocado

NIGIRI

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis zu einer kleinen Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelette belegt. Je 2 Stück

SHAKE 6

Lachs



EBI 7

Crevetten

AVO 5

Avocado

MAGURO 6

Tuna

AMA EBI 7

Rohe Garnele

INARI 5

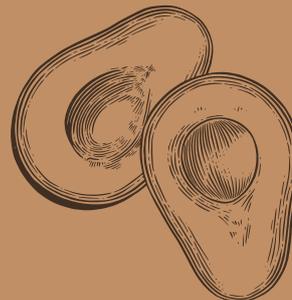
Tofutasche gefüllt mit Sushireis

HAMACHI 7

Kingfish

ANAGO 7

Meeraal



TAMAGO 5

Eieromelette

Fischherkunft

Lachs: Schottland (Zucht)
Thunfisch: Pazifischer Ozean (Wild FAO71)
Kingfish: Dänemark / Australien (Zucht)
Black Tiger: Vietnam (Zucht)
Meeraal: China (Zucht)
Surimi: Thailand (Zucht)
Fischrogen: Taiwan (Wild FAO71)

 vegetarisch  scharf

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Für weitere Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.