






## VORSPEISE / STARTER

- 01 GUN MANDU** 군만두 (고기 / 야채) (4 Stück) CHF 18  
Frittierten Teigtaschen mit Rinds-Tofu-Füllung *oder* mit Gemüse-Tofu-Füllung,  
garniert mit gemischtem Salat  
*Fried Dumplings with Tofu and Beef or vegetable Filling, garnished with mixed  
Salad*
- 02 JEON MODUM** (해물/야채/김치/녹두전) CHF 20  
4 Pfannkuchen - Meeresfrüchten / Gemüse / Kimchi /  
Mungobohne  
*4 Pancake – Seafood / Vegetable / Kimchi / Mungbean*
- Jeon Selection – je 2 Stück (gleichen) auswählen* CHF 10
- 03 YACHE CHOMUCHIM** 야채 초무침 ) CHF 10  
Frischer Salat auf Soja *oder* Chili basierende Salat Sauce  
*Salad with Soy Sauce or Chili seasoned*
- 04 JAPCHAE** 잡채 🌿 CHF 12  
Glasnudeln mit 6 verschiedenen Gemüse  
*Glass Noodles with 6 different seasonal vegetables*
- 05 KKOMA GIMBAP** 꼬마김밥튀김 CHF 15  
6 x Frittierten Purpurtangrollen  
*6 x Deep fried Seaweed Rolls*



## HAUPTSPEISE / MAIN DISHES

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Reis und verschiedenen koreanischen Beilagen sowie Kimchi. / *For main dishes we serve Rice and other side dishes including Kimchi.*

- 11 SO BULGOGI (BEEF BARBECUE) 소 불고기**  
Mariniertes gegrilltes Rindfleisch mit Gemüse, serviert mit Blattsalat und hausgemachtes Ssamjang (Dip-Sauce)  
*Marinated Grilled Beef and vegetables, served with Lettuce and Ssamjang*
- 
- CHF 42
- 12 GODEUNGO GUI 곶등어 구이**  
Gegrillte Makrele  
*Grilled Mackerel*
- 
- CHF 30
- 13 DAK BULGOGI (CHICKEN BARBECUE) 닭 불고기**  
Marinierte gegrillte Poulet-Schenkel mit Gemüse  
*Marinated Grilled Chicken-Shank and vegetables*
- CHF 35
- 14 OJINGEO BOKKEUM (SQUID BARBECUE) 오징어 볶음**  
Tintenfisch mit saisonalem Gemüse an würzig-scharfer Sauce  
*Squid with seasonal vegetables in spicy sauce*
- CHF 35
- 15 DOEJI GOGI KIMCHI DURUCHIGI (KIMCHI-PORK BARBECUE)**  
돼지고기 김치 두루치기  
Gebratener Kimchi mit mariniertem Schweinebauch, Gemüse und Tofu  
*Fried Kimchi and marinated sliced Pork Belly with vegetables and Tofu*
- 
- CHF 37
- 16 JAPCHAE 잡채**  
Glasnudeln mit 6 verschiedenen Gemüse  
*Glass Noodles with 6 different seasonal vegetables*
- 
- CHF 28
- 17 DAEGU JORIM 대구 무조림**  
*(Wartezeit ca. 20 Minuten nach der Bestellung)*  
Gesimmerter Dorsch mit Bierrettich und andere Gemüse  
*Simmered Cod (Fish) with radish and other vegetables*
- 
- CHF 34

- 21 KIMCHI JJIGAE (KIMCHI STEW) 김치찌개** )  
Kimchi-Eintopf mit Schweinefleisch und Tofu  
*Kimchi Stew with Pork and Tofu*  CHF 35
- 22 DOENJANG JJIGAE (FERMANTED SOYBEAN PASTE STEW) 된장찌개**  
Sojabohnenpasten-Eintopf mit Meeresfrüchten und Tofu **oder**  
Gemüse und Tofu  
*Soybean Paste Stew with Seafoods and Tofu or with Vegetables and Tofu*  CHF 34
- 23 HAEMUL SUNDUBU JJIGAE (SOFT TOFU STEW) 해물순두부 찌개** )  
Seidentofu-Eintopf mit Meeresfrüchten und Gemüse  
*Soft Tofu Stew with Seafoods and Vegetables*  CHF 34
- 24 YUKGAEJANG 육개장** )  
Würzige Suppe mit Rindfleisch, und Gemüse  
*Spicy Soup with Beef and Vegetables*  CHF 36
- 25 TTEOK MANDU GUK 떡만두국**  
Geschnittene Reis pasta-Suppe mit Teigtaschen (Fleisch oder Gemüse)  
*Sliced Rice Pasta Soup with Dumplings (meats or vegetables)*  CHF 34
- 26 JOKBAL (PORK HOCKS) 족발**  
Gedämpfte Schweinshaxen gekocht mit koreanischen Kräutern,  
serviert mit Blattsalat und hausgemachtes Ssamjang (Dip-Sauce)  
*Braised Pork hocks with Korean herbs, served with Lettuce and Ssamjang*  CHF 35
- 27 FRIED CHICKEN (CHICKEN WINGS) 후라이드 치킨**  
*(Wartezeit ca. 20 Min. nach der Bestellung und bis 21.00 Uhr bestellbar!)*  
Frittierte Pouletflügel in koreanischer Art (10-12 Stück), Hausgemachte scharfe  
Sauce Zuschlag  
*Crispy Chicken wings (10-12 Pieces), home-made spicy sauce, extra charge* CHF 28  
CHF 4

**30 So Bul GoGi Tisch BBQ 소불고기 구이(ab 2 Personen bestellbar)**

CHF 47  
Pro Person

Zum Grillen am eigenen Tisch - mariniertes Rindfleisch, serviert mit Reis, Kimchi, verschiedene Beilagen und Salatblatt und Ssamjang (Dip-Sauce)  
*Grill at your own Table – marinated Beef, served with Rice, Kimchi, different side dishes and fresh lettuce and Ssamjang*

**Bibimbap** is signature Korean dish. The word literally means "mixed rice". Bibimbap is served as a bowl of warm white rice topped with namul (sautéed and seasoned vegetables) and gochujang (chili pepper paste).  
*\*The ingredients of Bibimbap are stirred together thoroughly with a spoon just before eating.*

**31 SOGOGI BIBIMBAP 소고기 비빔밥**

CHF 35

Reis in heissem Steintopf serviert mit Rind-Fleisch auf Soja-basierende hausgemachte Sauce, saisonalem Gemüse, serviert mit GOCHUJANG (rote Pfeffer-Paste)  
*Marinated Beef, seasonal Vegetables with Rice and GOCHUJANG Sauce in a hot Stone Pot.*



**32 DAKGOGI BIBIMBAP 닭고기 비빔밥**

CHF 32

Reis in heissem Steintopf serviert mit Poulet-Fleisch auf Chili basierende hausgemachte Sauce, saisonalem Gemüse, serviert mit GOCHUJANG (rote Pfeffer-Paste)  
*Marinated Chicken, seasonal Vegetables with Rice and GOCHUJANG Sauce in a hot Stone Pot.*

**33 YACHAE BIBIMBAP 야채 비빔밥** 🌿

CHF 30

Gemüse Bibimbap / *Vegetable Bibimbap*  
Reis in heissem Steintopf serviert mit saisonalem Gemüse, serviert mit GOCHUJANG (rote Pfeffer-Paste)  
*Seasonal Vegetables with Rice and GOCHUJANG Sauce in a hot Stone Pot.*

## EXTRA BESTELLUNG / ADDITIONAL ORDER

- 51 KIMCHI 김치** CHF 6  
Kimchi ist ein traditionelles Gericht aus fermentiertem Chinakohl mit einer Vielzahl von Gewürzen  
*A Traditional Korean Dish of fermented Cabbage with a variety of Seasoning*
- 52 REIS 밥 / RICE** CHF 5
- 53 BLATTSALAT 상추 / LEAF LETTUCE** CHF 5
- 54 BANCHAN (Beilage) 반찬/ SIDE DISH** CHF 4
- 55 GIM ( gewürzter und gegrillter Purpurtang) 구운김 / seasoned and grilled Seaweed** CHF 5

## DESSERT

- 61 CHABSSAL TTEOK 찹쌀떡 + 녹차 아이스크림** CHF 12  
Klebreiskonfekt mit rote Bohnenfüllung und Grüntee Glace  
*Sticky Rice Cake with red bean and Green Tea Ice Cream*
- 62 NOKCHA JEONBYUNG 녹차 전병** CHF 14  
Grüntee-Pfannkuchen gefüllt mit süsser Rotebohnenpaste, serviert mit Früchten  
*Green tea Pancake filled with Sweet Redbean paste, served with Fruits*
- 63 5 KYUNG DAN 오색 경단** CHF 12  
5 Fraben Klebreiskonfekt mit rote Bohnenfüllung  
*5 Color Sticky Rice Cake with red bean*
- 64 MOCHI GLACE 모찌 아이스크림** CHF 6.50  
Duo-Mochi Ice Cream with seasonal fruits  
(Green Tea, Mango, Yuzu, Raspberry, Chocolate)
- 65 SORBET 소베트** CHF 5.50  
Mango, Ginger, Lemon
- 66 Hausgemachtes GLACE 녹차 아이스크림** CHF 5.50  
Home-made green Tea Ice Cream

## Aperitif

<b>Hugo</b>	<b>10.50</b>
Frische Pfefferminze, Holundersirup, 1dl Prosecco, 1dl Mineralwasser und Eiswürfel	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>10.50</b>
4cl Aperolspritz, 1dl Mineralwasser, 1dl Prosecco und Eiswürfel	
<b>Gespritzter Weisswein</b>	<b>8.50</b>
1dl Haus Weisswein, 1dl Mineralwasser, Zitroschnitz, Eiswürfel (sauer)	
1dl Haus Weisswein, 1dl Sprite und Eiswürfel (süss)	
<b>Cocktail Soju / Makkoli</b>	
3dl Stange (Hürlimann), 5cl Soju ( <b>SoMac</b> )	<b>6.50</b>
2dl Sprite, 1dl Soju ( <b>SoSprite</b> )	<b>10.50</b>
2dl Bitter Lime, 1dl Soju ( <b>SoBitter</b> )	<b>10.50</b>
2dl Makkoli, 1TS Yuzu+Honig ( <b>MakkoYuzu</b> )	<b>8.50</b>

## Koreanische Getränke

	cil	CHF
<b>Alkoholhaltiges Getränke</b>		
Soju / <i>Rice &amp; Sweet Potato liquer</i> 소주(17.8% Alc. Vol.)	35	26.00
Cass Bier / <i>Cass Beer</i> 카스맥주 (4.3% Alc. Vol.)	35	5.50
SeolJungMae / <i>Plum Wine</i> 설중매 (14% Alc. Vol.)	36	45.00
Bekseju / Korean Herb Wine incl. Ginseng 백세주(13%Alc.Vol.)	30	34.00
Jeong-Jong / <i>Korean Sake</i> 정종 (13% Alc. Vol.)	10	7.00
Makkoli / <i>Rice Beer</i> (Unrefined) 막걸리(6% Alc. Vol.)	75	18.00

## **Tee**

Misoga Haus Tee / <i>Misoga House Tea</i>	18	6.00
Ginseng Tee mit Honig / <i>Ginseng Tea with Honey</i>	18	6.00
Grüntee / <i>Green Tea</i>	18	5.50
Grüntee mit geröstetem Naturreis / <i>Green Tea with Rosted Brown Rice</i>	18	5.50
Jasmin Tee / <i>Jasmin Tea</i>	18	5.50
Ingwer-Honig Tee / <i>Ginger Honey Tea</i>	18	5.50
Yuzu-Honig Tee / <i>Yuzu Honey Tea</i>	18	5.50
Gerösteter Mais Tee / <i>Roasted Corn Tea</i>	100	8.00
Geröstete Gerste Tee / <i>Roasted Barley Tea</i>	100	8.00

## Getränke

	cl	CHF
Hürlimann Lager (Stange oder Panache)	30	5.00
Hürlimann Lager	50	8.00
Feldschlösschen Braufrisch	30	5.00
Feldschlösschen Braufrisch	50	8.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33	5.50
Mineralwasser	33	5.00
Mineralwasser	75	8.50
Coca Cola, Coca Cola Zero	33	5.00
Sinalco	30	5.00
Elmer Citro	30	5.00
Rivella Rot / Blau	30	5.00
Schweppes Ginger Ale	20	5.00
Nestea Lemon / Peach	33	5.00
Ramseier Apfelschorle	33	5.00
Ramseier Süssmost	33	5.00
Granini Orangensaft	20	5.50



## Warme Getränke

Kaffee Creme / Milch Kaffee		4.50
Espresso		4.50
Ristretto		4.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		5.50
Espresso Macchiato		5.50
Milch (warm/kalt)	30cl	3.00
Ovomaltine	30cl	5.00

## SCHAUMWEIN / WEISSWEIN / ROSÉ

1 dl

7.5 dl

### **PROSECCO BRUT DOC, TERESA RIZZI (ITA)**

**Fr. 7.00**

Traubensorte: Glera ( Prosecco)

Feinfruchtiger, angenehm leichter und trockener Spumante mit typischen Aromen von grünen Äpfeln und Birnen.



### **MERLOT BIANCO CHIAR DI LUNA 2017, DELEA (CH)**

**Fr. 7.00**

**Fr. 49.00**

Traubensorte: Merlot

Fruchtiger Weisswein mit blumigen Duft nach Lindenblüten und weissem Pfirsich. Frisch, trocken und ausgewogen.



### **RESERVE DELLA CONTESSA 2017, MANINCOR (ITA)**

**Fr. 8.00**

**Fr. 56.00**

Traubensorten: Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc

Kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen und frischen Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz



### **SHARIS IGT VENEZIE 2017, LIVIO FELLUGA (ITA)**

**Fr. 56.00**

Traubensorten: Chardonnay und kleiner Anteil Ribolla Gialla

Duftet nach tropischen Früchten, Ananas, weissem Pfirsich, Akazienblüten und Ginster. Zeigt viel Körper, mit angenehmer Säure.



### **DOLE BLANCHE 2016, REYNARD & VARONE / WALLIS (CH)**

**Fr. 58.00**

Traubensorten: Pinot Noir und Gamay

Überzeugt durch seine Sanftheit am Gaumen, sehr rund und ausgewogen.



## ROTWEIN

1 dl

7.5 dl

---

### **RIOJA CRIANZA 2015, ANTONIO NAVAJAS (ESP)**

**Fr. 7.00**

**Fr. 49.00**

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha und Mazuelo

Brillantes Rubinrot, würzig mit edler Holznote, reife Frucht, rote Kirschen, Pflaumen. Im Mund weich und warm mit gut eingebundenen Tanninen. Ein sinnlicher Tropfen!



### **PRIMITIVO DI MANDURIA 2017, FELLINE (ITA)**

**Fr. 7.00**

**Fr. 49.00**

Traubensorte: Primitivo

Der Wein schmückt sich mit einer klaren purpurroten Farbe. In der Nase und im Gaumen Aromen von Kirschen, mediterranen Kräutern und roten Früchten. Passt zu Fleischragout und würzigen Speisen.



### **BIRILLO IGT MAREMMA TOSCANA 2014, TENUTA MARSILIANA (ITA)** **Fr. 49.00**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Aromen von dunklen Beeren und dezenten Holznoten. Gut strukturierter, voller Wein aus der Maremma mit weichen Tanninen.



### **VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2016, TORRE D'ORTI (ITA)**

**Fr. 49.00**

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Glänzendes Rubinrot, herrliche Frucht, gute Struktur, gehaltvoll, rund und weich, mit Aromen von Dörrfrüchten und hellem Tabak.



---

**1 dl**

**7.5 dl**

**MALBEC ENCUESTRO 2015, RUTINI (ARG)**

**Fr. 59.00**

Traubensorte: Malbec

Tiefes Purpurrot, konzentrierter Duft nach Waldbeeren, Tabak und Vanille. Im Gaumen dunkle Beeren, einem langen Abgang und einer leichten Pfeffernote.



**RIOJA RESERVA 2011, ANTONIO NAVAJAS (ESP)**

**Fr. 63.00**

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Sehr würzige Nase mit Aromen von Waldbeeren, Vanille, Zedernholz und Zwetschgen. Im Mund weich mit gut eingebundenen Tanninen und langem Abgang.



**PINOT NOIR OINEUS 2015, BORIS PETER (CH)**

**Fr. 79.00**

Traubensorte : Pinot Noir

Helles Rubinrot, in der Nase frisch mit Aromen von roten Beeren, Gewürzen und feinen Holztönen. Am Gaumen saftig, mit gut eingebundener Säure und feinen Tanninen.



**AMARONE CLASSICO DOCG "I CASTEI", MICHELE CASTELLANI (ITA)** **Fr. 89.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Intensives Rubin- bis Granatrot. Mächtige Frucht, Rum, Vanille, konzentrierte Noten von trockenen Früchten, dichter Ansatz, konzentriert, Süsse, sehr einladend, zeigt Fülle und Tiefe, harmonisch.

