

---

## Vorspeisen

Geniessen Sie unsere zeitlosen Klassiker zum Start.

### Grüner Blattsalat mit Gyoza (Teigtaschen)

Frische grüne Blattsalate mit hausgemachtem Soja-Sesam-Dressing und gebratenem Gyoza (3 Stk.)

CHF 11.80

### Frühlings-Zeon mit Spargeln

herzhafte koreanische Bratlinge mit Spargeln, Frühlingszwiebeln und hausgemachter Soja-Dipsauce

CHF 14.80

### Rindstatar „Seoul nach koreanischer Art“

Feinstes Beefsteak Tatar, veredelt mit hausgemachtem Chutney und koreanischer Gochujang-Chili. Würzig, leicht scharf, serviert mit Toast und Butter.

CHF 22.80 / HG. Portion 33.80 CHF

Extra: Hwayo 25 Premium Soju (2cl) + CHF **6.90**

### Gamza-Guk – Leichte Kartoffelsuppe

Herzhafte Brühe aus frischem Spargelfond mit Kartoffeln und Tofu. Eine traditionelle Spezialität, veredelt mit geschlagenem Ei.

CHF 8.80

#### **Herkunft unserer Lebensmittel**

Kalb, Rind, Schwein: CH | Poulet: CH/EU | Eier: CH, Geflügelhof Benziger | Käse: CH, Käserei Graf Grub

Bio-Vollreis: IT, Bio-Goldhirse: CH/AT, Bio-Roter Reis: FR, Bio Jasminreis: TH

\*Tagesaktuelle Herkunft kann variieren. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

---

## Hauptspeisen

**Bibimbap (비빔밥) - Koreanische Reis-Gemüse-Bowl** CHF 25.80

Der koreanische Klassiker auf einer Basis von hochwertigem Bio-Mehrkorn (Zapgok) aus Vollreis, Goldhirse, rotem Reis und Jasminreis. Serviert mit saisonalem Gemüse und einem Spiegelei. Dazu reichen wir hausgemachte Gochujang-Sauce, würzige Sojasauce und traditionelles Kimchi zum individuellen Verfeinern.

**Zap-Tsche (잡채) – Koreanische Glasnudeln** CHF 24.80

Traditionell hergestellte Süsskartoffel-Glasnudeln, schonend mariniert mit feinem Sesamöl und saisonalem Gemüse. Ein leichter und aromatischer Klassiker der koreanischen Küche.

\*\*Zur Auswahl mit: **Sojasauce** oder **Scharfer Sauce**

**Pikante Dak-Galbi (닭갈비) – Koreanisches Pouletsteak** CHF 26.80

Saftiges, ausgelöstes Pouletschenkel-Steak, feurig gegrillt in einer pikanten Gochujang-Sauce. Serviert mit traditionellen koreanischen Glasnudeln, frischem Saisongemüse und hausgemachtem Kimchi.

**Scharfes Zeyuk-Bokkeum (제육볶음)** CHF 26.80

Gebratenes Schweinefleisch in Gochujang-Marinade, Serviert auf einer fertig angerichteten Bio-Mehrkorn-Bowl mit frischem Saisongemüse, Sesamöl und einer milden Sauce. inklusive hausgemachtem Kimchi.

**Tteokgalbi (떡갈비) – Rinds-Tätschli „Königlicher Art“** CHF 33.80

Gegrillte Tätschli aus reinem Rindfleisch nach einem traditionellen Rezept der koreanischen Könige. Serviert auf einer fertig angerichteten Bio-Mehrkorn-Bowl mit frischem Saisongemüse, Sesamöl und hausgemachtem, eingelegtem Bärlauch (Myeongyi-namul). inklusive hausgemachtem Kimchi.