



Speisekarte

Willkommen bei LO!

Eingebettet in die wunderschöne Umgebung des Zürichsees bringt LO! eine einzigartige Fusion asiatischer Küchentraditionen – mit Leidenschaft und Expertise zubereitet. Unsere Küche wird geleitet von Chef Alessandro, der als Erster unsere Türen öffnete – ein Visionär, der Innovation mit den authentischen Aromen verbindet, die unseren Anfang geprägt haben.

Alessandro ist auch der Chef hinter dem Ristorante Alessandro Leschär, einem modernen italienischen Restaurant, das kürzlich mit 13 Punkten im GaultMillau-Guide ausgezeichnet wurde – eine Anerkennung, die seine kreative Vision und sein Engagement für kulinarische Exzellenz widerspiegelt. Bei LO! bauen wir stolz auf diesem Momentum auf. Auch wenn unser Konzept und unsere Preisstruktur anders sind, ist unsere Richtung klar: wachsen, uns weiterentwickeln und den Standard kontinuierlich erhöhen – mit demselben Geist von Qualität, Kreativität und Leidenschaft in jedem Gericht, das wir servieren. Jeder Teller bei LO! ist ein Fest – von Herkunft, Innovation und der spannenden Reise, auf der wir uns befinden. Erleben Sie ein lebendiges kulinarisches Erlebnis, bei dem Ost auf West trifft, Tradition auf Moderne – und jeder Bissen die Geschichte einer ambitionierten Küche erzählt.

Welcome to LO!

Nestled near the beautiful Lake Zurich, LO! brings you a unique fusion of Asian culinary traditions, crafted with passion and expertise. Our kitchen is led by Chef Alessandro, the very first to open our doors – a visionary who blends innovation with the authentic flavors that defined our beginning. Alessandro is also the chef behind Ristorante Alessandro Leschär, a modern Italian restaurant that has recently earned 13 points in the GaultMillau guide – a recognition that reflects his creative vision and dedication to culinary excellence.

At LO!, we proudly build on this momentum. While our concept and pricing are different, our direction is clear: to grow, to evolve, and to continually raise the bar, bringing that same spirit of quality, creativity, and passion into every dish we serve.

Every plate at LO! is a celebration – of heritage, innovation, and the exciting journey we're on. Join us for a vibrant dining experience where East meets West, tradition meets modernity, and every bite tells the story of a kitchen with ambition.



VEGETARISCH - VEGETARIAN



VEGAN



SCHARF - SPICY

HERKUNFT FLEISCH, FISCH & MEERESFRÜCHTE:

POULET, SCHWEIN: CH - RIND: IRL, CH - CREVETTES: VIE, ARG

DIM SUM: ITALIEN

Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Bitte fragen Sie nach.

* ALLERGENE:

1 Glutenhaltiges Getreide	6 Hartschalenobst / Nüsse	11 Fisch
2 Milch	7 Sellerie	12 Krebstiere
3 Eier	8 Senf	13 Lupinen
4 Sojabohnen	9 Schwefeldioxid & Sulfite	14 Sesam
5 Erdnüsse	10 Weichtiere	

Der Jugendschutz verbietet den Verkauf und die Weitergabe von Alkohol an unter 16-Jährige sowie Spirituosen, Aperitifs, Tabakwaren und Alcopops an unter 18-Jährige.

APERITIFS

GESPRITZTER WHITE WINE SÜSS/SAUER, Weisswein *9, Citro / Mineralwasser	CHF 8
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco *9, Mineralwasser	CHF 13
JAPANESE SPRITZ Prosecco *9, Midori, Yuzu	CHF 14
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco *9, Mineralwasser	CHF 13
LILLET VIVE Lillet, Tonic	CHF 10
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco *9, Mineralwasser	CHF 13
CAMPARI SODA Campari, Mineralwasser	10 cl CHF 10
MARTINI BIANCO 10cl	CHF 10
NEGRONI Vermuth antica formula, Campari, Gin	CHF 18
OLD FASHION Bourbon, Angostura Bitter	CHF 18

NON-ALCOHOLIC

CHINOTTO / SAN BITTER	20 cl CHF 6
CRODINO	CHF 8
GESPRITZTER WHITE WINE SÜSS/SAUER, Weisswein alkoholfrei, Citro / Mineral	CHF 8
ROSIE PEPPER Rosen Limonade, Zitrone, Rosa Pfeffer	CHF 14
BLUE GINZU Bitter Lemon, Blue Curacao Sirup, Ingwer	CHF 14
GIN TONIC ZERO Gin alkoholfrei, Tonic	CHF 15

BEERS

CHOPFAB LAGER *1

offen

33 cl CHF 5

offen

50 cl CHF 8

PANACHÉ *1

offen

33 cl CHF 5

offen

50 cl CHF 8

QUÖLLFRISCH *1

Naturtrüb

50 cl CHF 8

PAULANER *1

Weissbier

50 cl CHF 8

ERDINGER ALKOHOLFREI *1

33 cl CHF 6

TSINGTAO *1

33 cl CHF 6

ASAHI *1

33 cl CHF 6

SINGHA *1

33 cl CHF 6

BIERFACTORY *1

Lager

33 cl CHF 7

Indian Pale Ale

33 cl CHF 8

SIGNATURE COCKTAILS

JAPANESE LONG ISLAND *9

Midori/Yuzu Sirup/ Sprite

CHF 18

SAKURA NO YORU *9

Luxardo/Dragon God Sake/ Pineapple Juice

CHF 18

ASIAN DRY MARTINI *9

Roku Gin/Vermouth

CHF 18

JAPANESE WHISKEY SOUR *3,9

Nikka Whisky/Yuzu/Vegan Dash

CHF 18

KYOTO BREEZE *9

White Rum/Dark Rum/Prosecco/Yuzu

CHF 18

RYOKŌ *9

Sake Junmai/Lychee/Lime/Yuzu/Passionfruit

CHF 18

LO! SURPRISE MOCKTAIL

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir überraschen Sie gerne.

CHF 15

INTERNATIONAL COCKTAILS

CHF 16

Falls Sie etwas anderes wünschen, können Sie gerne den Barkeeper fragen.

GINTONERIE

Gin inkl. Thomas Henry Tonic Water, 2 cl

JINZU Japan	43 Vol.%	CHF 18
KI NO BI Japan	41.3 Vol.%	CHF 18
ROKU Japan	43 Vol.%	CHF 18
4 FRIENDS Rapperswil-Jona	44 Vol.%	CHF 18
MALFY ROSA GRAPEFRUIT Italien	41 Vol.%	CHF 18
HENDRICK'S England	41.4 Vol.%	CHF 18
LE TRIBUTE Spanien	43 Vol.%	CHF 18
GIN MARE Spanien	42.7 Vol.%	CHF 18
MONKEY 47 Deutschland	47 Vol.%	CHF 18
DEUX FRÈRES GIN Schweiz	43 Vol.%	CHF 18
FRED JERBIS Italien	43 Vol.%	CHF 18
BULLDOG England	40 Vol.%	CHF 18
BOMBAY SAPPHIRE England	40 Vol.%	CHF 15
BEEFEATER England	40 Vol.%	CHF 15

WINES

by the glass 10cl

SPARKLING

PROSECCO *9

Le Contesse, Italien

CHF 8

WHITE

SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DEL FRIULI *9

Casali Roncali, Friuli 2024

CHF 8

CHARDONNAY COLLI ORIENTALI DEL FRIULI *9

Casali Roncali, Friuli 2024

CHF 9

BLANC DE NOIR ZÜRICH AOC, OBERLI & OECHSELE *9

Pinot Noir, Eglisau 2023

CHF 10

RED

AREMERA PRIMITIVO PUGLIA IGP *9

Italien

CHF 8

RIBERA DEL DUERO D.O. *9

Ars Nobilis/Basconcillos, Spanien Tempranillo 2018

CHF 9

OMEN ROSSO TOSCANA IGT *9

Toscana

CHF 10

PINOT NOIR ZÜRICH AOC OBERLI & OECHSELE *9

Eglisau Pinot Noir 2023

CHF 10

ROSÈ

VIAFRANCIA VINO ROSATO TERRE SICILIANE IGT BIO *9

Baglio di Pianetto, Sicilia 2023

CHF 9

Syrah

FRUIT JUICES & SOFT DRINKS

ORANGE JUICE	30 cl	CHF 6
PASSION FRUIT JUICE	30 cl	CHF 6
PINEAPPLE JUICE	30 cl	CHF 6
CRANBERRY JUICE	30 cl	CHF 6
MINERAL WATER mit/ohne Kohlensäure	100 cl	CHF 9
MINERALWASSER mit/ohne Kohlensäure	50 cl	CHF 5
COCA-COLA Coca-Cola/Zero	33 cl	CHF 5
FUSETEA Zitrone & Zitronengras	33 cl	CHF 5
RIVELLA rot/blau	33 cl	CHF 5
ELMER CITRO	33 cl	CHF 5
RAMSEIER APFELSCHORLE	33 cl	CHF 5
SINALCO	33 cl	CHF 5
GAZOSA Himbeere/Mandarine/Zitrone	35 cl	CHF 5
YUZU LIME sparkling Lemonade	33 cl	CHF 6
THOMAS HENRY Ginger Ale/Bitter Lemon/Tonic/Ginger Beer	20 cl	CHF 6
RED BULL	25 cl	CHF 6
LO! LEMONADE Passionsfrucht/Kokosnuss/Wassermelone	30 cl	CHF 6
ROSEN LIMONADE	25 cl	CHF 6
EL TONY MATE	33 cl	CHF 6



CAFFETTERIA

ESPRESSO	CHF 4
ESPRESSO MACCHIATO	CHF 4
ESPRESSO DOPPIO	CHF 6
CAFÉ CREME	CHF 5
CAPPUCCINO *	CHF 5
LATTE MACCHIATO *	CHF 6
CORRETTO	CHF 8
HOT CHOCOLATE * Ovomaltine / Caotina	CHF 6
* Hafermilch / Sojamilch / Laktosefrei	+ CHF 1

SIROCCO TEE

DIVERSE SORTEN	CHF 6
----------------	-------

STARTERS

- EDAMAME** *4 🌿 CHF 9
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Maldon-Meersalz
- SPICY EDAMAME** *4 🌿 🌶 CHF 9
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Chili-Knoblauch-Dip
- SWEET AND SOUR CHICKEN WINGS** *1,4,9 CHF 16
Knusprige Pouletflügel, frische Kräuter und Sweet-Chili-Sauce
- SPRING ROLLS** *1,4,9,14 🌿 CHF 14
Sweet and Sour Dip
Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, 6 Stück
- YAKITORI** *4,14 CHF 16
Grillierte Poulet-Spiesse an hausgemachter Teriyaki-Sauce, 4 Stück
- CHAR-SIU PORK RIBS** *1,4,7,14 CHF 21
Langsam gekochte Schweinerippen, 5 Stück

BAO BUN

- BAO BUN PULLED PORK** *1,3,4,7,8,12,14 CHF 16
Gedämpftes chinesisches Brot
Asiatische BBQ-Sauce, Essiggurken, scharfe Mayo, 2 Stück
- BAO BUN PULLED PLANTED** *1,4,7,8,14 🌿 CHF 16
Gedämpftes chinesisches Brot
Asiatische BBQ-Sauce, Essiggurken, scharfe Mayo, 2 Stück
- BAO BUN CHICKEN** *1,2,3,7,8,14 CHF 16
Gedämpftes chinesisches Brot
Poulet mit Panko, Iceberg-Salat und Yuzu-Mayo, 2 Stück

HANDMADE DIM SUM

Mit meisterlicher Hand gefertigt, um authentischen Geschmack, perfekte Konsistenz und höchste Qualität zu garantieren – serviert mit einem Soja-Dip und scharfer Sauce - und alles komplett glutenfrei.

VEGETARIAN ✨ Zucchini, Karotten, Kohlrabi, Schalotten, 4 Stück	CHF 15
MUSHROOM ✨ Shiitake, Kräuterseitling, Miso, Judasohr, Weißtrüffelöl, 4 Stück	CHF 16
CHAR SIU *4, 10, 14 Schweinefleisch, Miso, Knoblauch, 4 Stück	CHF 17
HAR GAO *12, 14 Crevetten, 4 Stück	CHF 18
DUCK *4, 9, 10, 14 Ente, Miso, Schalotten, 4 Stück	CHF 19
SCALLOPS *10, 12, 14 Jakobsmuscheln, Crevetten, Spargel, Bambussprossen, 4 Stück	CHF 21
DIM SUM SELECTION ein Dim Sum pro Sorte - 6 Stück	CHF 27
DIM SUM SELECTION GROSS zwei Dim Sum pro Sorte - 12 Stück	CHF 51

GYOZA

VEGGIE GYOZA *1, 4, 14 ✨ Hausgemachte japanische Teigtasche Spinat, Pilze, Tofu, Schwarzpfeffer-Soja-Dip, 5 Stück	CHF 14
BEEF GYOZA *1, 4, 10, 11, 14 Hausgemachte japanische Teigtasche Rindfleisch, Schwarzpfeffer-Soja-Dip, 5 Stück	CHF 16
CHICKEN GYOZA *1, 2, 4, 8, 14 Hausgemachte japanische Teigtasche Poulet, Schwarzpfeffer-Soja-Dip, 5 Stück	CHF 15
GYOZA SELECTION ein Gyoza pro Sorte - 6 Stück	CHF 18
GYOZA SELECTION GROSS zwei Gyoza pro Sorte - 12 Stück	CHF 35



SALADS

WAKAME SALAD WITH GOMA DRESSING *1, 4, 14 🌿

CHF 9

Japanischer Meeresgras-Salat, Sesam-Dressing

NO! PAPAYA SALAD *1, 4, 6, 14 🌿🔥

CHF 14

Knackiger Kohlrabi, Karotten, frische Chili, Koriander, Cashewnüsse

KIMCHI SALAD *4, 6, 11 🌿🔥

CHF 11

Fermentierter Chinakohl, Karotten, Lauch und Ponzu

SOUPS

MISO *1, 4 🌿

CHF 9

Frühlingszwiebeln, Seidentofu, Seegras

TOM KHA GAI *1, 4, 7, 8 🌿🔥

CHF 18 / CHF 27

Galgant, Zitronengras, Kokosmilch, Shiitake, Kefen, Rote Zwiebeln, Poulet, Koriander

TOM KHA PLANTED *1, 4, 7, 8, 14 🌿🔥

CHF 18 / CHF 27

Galgant, Zitronengras, Kokosmilch, Shiitake, Kefen, Rote Zwiebeln, Planted, Koriander

WOK

SWEET AND SOUR *1, 7, 8, 9, 14 🌸

Karotten, frische Ananas, Peperoni, rote Zwiebeln

CHICKEN CHF 25

PRAWN *9, 12 CHF 25

PLANTED CHF 27

Jasminreis dazu

KUNG PAO *1, 4, 6, 9, 14 🌶️🌶️

Karotten, Lauch, Chili, Cashewnüsse, Sojasprossen, rote Zwiebeln

CHICKEN CHF 27

PRAWN *9, 12 CHF 29

PLANTED 🌸 CHF 27

Jasminreis dazu

SHIRO MISO CHICKEN *1, 2, 4

CHF 27

Karotten, Kefen, Bambus, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln

Jasminreis dazu

HONEY GLAZED CHICKEN *1, 4, 9, 14

CHF 27

Hausgemachte Pouletbrust im Teig, Lauch, Kefen, Sojasprossen, Chili

Jasminreis dazu

BLACK PEPPER BEEF *1, 2, 4, 14

CHF 34

Rind, Gemischte Pilze, Rote Zwiebeln, Brokkoli, Spinat, Soja Sprossen

Jasminreis dazu

SOY GLAZED TOFU *1, 4, 6, 9, 14 🌸

CHF 25

Tofu, Haussauce, rote Zwiebeln, Kefen, Karotten, Sojasprossen, Zwiebelchips

Jasminreis dazu

SALMON TERIYAKI *4, 11, 14

CHF 32

Lachs mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, Limette und eingelegten roten Zwiebeln

Jasminreis dazu

NOODLES & RICE

PAD THAI *1, 3, 4, 6, 7

Reisbandnudeln, Haussauce, gemischtes Gemüse, Cashewnüsse, Freiland-Ei

VEGETARIAN ✱

CHF 23

TOFU ✱

CHF 27

PLANTED ✱

CHF 27

CHICKEN

CHF 28

ORIGINAL (CHICKEN AND PRAWN) *9, 12

CHF 29

BEEF, 160 GR

CHF 32

PAD SEE EW (PAD SIU) *1, 3, 4, 10

Reisbandnudeln, Austernsauce, Sojasauce, Brokkoli, weisser Pfeffer, Freiland-Ei

CHICKEN

CHF 28

BEEF, 160 GR

CHF 32

SINGAPORE NOODLE *1, 3, 4, 7

Reisnudeln, Haussauce, gemischtes Gemüse, Freiland-Ei

VEGETARIAN ✱

CHF 23

TOFU ✱

CHF 27

PLANTED ✱

CHF 27

CHICKEN

CHF 28

ORIGINAL (CHICKEN AND PRAWN) *9, 12

CHF 29

BEEF, 160 GR

CHF 32

THAI BASIL FRIED RICE *1, 3, 4 🌶️

Thai Basilikum, grüne Bohnen, Knoblauch, Chili, Freiland-Ei, Frühlingszwiebeln

VEGETARIAN ✱

CHF 17

TOFU ✱

CHF 22

CHICKEN

CHF 23

PRAWN *9, 12

CHF 25

BEEF, 160 GR

CHF 32

KLEINE PORTION

- CHF 4

** Auf Wunsch Glutenfrei erhältlich

FRIED RICE *1, 3, 4, 14

Peperoni, Zucchini, Karotten, Frühlingszwiebeln, Freiland-Ei

VEGETARIAN ✱

CHF 17

TOFU ✱

CHF 22

CHICKEN

CHF 23

PRAWN *9, 12

CHF 25

BEEF, 160 GR

CHF 32

KLEINE PORTION

- CHF 4

** Auf Wunsch Glutenfrei erhältlich

KANTONESE FRIED RICE *1, 3, 4, 14

Gebratener Reis, Erbsen, Karotten, Schinken, Frühlingszwiebeln, Freiland-Ei

KLEINE PORTION

CHF 17

- CHF 4

** Auf Wunsch Glutenfrei erhältlich

RICE BOWLS

Make your own

RED CURRY *1, 4, 11 🌶️ 🌿

YELLOW CURRY *1, 4 🌿

SATAY *1, 4, 5, 6 🌿

Jasminreis und Wok -Gemüse 🌿

CHF 18

PROTEIN

POULET

+ CHF 6

PRAWN *9, 12

+ CHF 6

TOFU *1, 4 🌿

+ CHF 5

PLANTED 🌿

+ CHF 6

TOPPINGS

KORIANDER 🌿

CHILI 🌶️

SOJA SPROSSEN *4 🌿

LIMETTE 🌿

CASHEWNÜSSE *6 🌿

ONSEN EI 🌿

+ CHF 2

ANANAS 🌿

+ CHF 2

EDAMAME *4 🌿

+ CHF 2

BENTO BOX DELIGHT

Eine perfekte Harmonie aus Aromen – mit knusprigen Frühlingsrollen, zarten Gyoza, frischem Edamame, duftendem Jasminreis und einer Proteinoption nach Wahl: Poulet, Rind, Lachs oder Tofu. Erleben Sie in jedem Bissen die perfekte Balance aus Geschmack und Textur! Täglich frisch zubereitet mit den besten Zutaten für ein authentisches Geschmackserlebnis.

FRÜHLINGSROLLEN 3 Stück ✨

GYOZA 2 Stück

EDAMAME ✨

JASMINREIS ✨

PROTEIN

SOY GLAZED TOFU ✨

CHF 35

KUNG PAO CHICKEN 🌶️🌶️

CHF 37

SHIRO MISO CHICKEN

CHF 37

SALMON TERIYAKI

CHF 39

BLACK PEPPER BEEF

CHF 42

Mittagsangebot: 20 % Rabatt auf alle Optionen!

VEGAN MENU

VEGAN STARTERS

- EDAMAME** *4 🌱 CHF 9
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Maldon-Meersalz
- SPICY EDAMAME** *4 🌶️ 🌱 CHF 9
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Chili-Knoblauch-Dip
- BAO BUN PULLED PLANTED** *1, 4, 7, 8, 14 🌱 CHF 16
Gedämpftes chinesisches Brot
Asiatische BBQ-Sauce, Essiggurken, scharfe Mayo
- SPRING ROLLS** *1, 4, 9, 14 🌱 CHF 14
Sweet and Sour Dip
Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, 6 Stück
- VEGGIE GYOZA** *1, 4, 14 🌱 CHF 14
Hausgemachte japanische Teigtasche
Spinat, Pilze, Tofu, Schwarzpfeffer-Soja-Dip, 5 Stück
- DIM SUM VEGETARIAN** 🌱 CHF 15
Zucchini, Karotten, Kohlrabi, Schalotten, 4 Stück
- DIM SUM MUSHROOM** 🌱 CHF 16
Shiitake, Kräuterseitling, Miso, Judasohr, Weißtrüffelöl, 4 Stück

VEGAN SALADS

- WAKAME SALAD WITH GOMA DRESSING** *1, 4, 14 🌱 CHF 9
Japanischer Meeresgras-Salat, Sesam-Dressing
- NO! PAPAYA SALAD** *1, 4, 6, 14 🌶️ 🌱 CHF 14
Knackiger Kohlrabi, Karotten, frische Chili, Koriander, Cashewnüsse
- KIMCHI SALAD** *4, 6, 11 🌶️ 🌱 CHF 11
Fermentierter Chinakohl, Karotten, Lauch und Ponzu

VEGAN SOUP

- MISO** *1, 4 🌱 CHF 9
Frühlingszwiebeln, Seidentofu, Seegras

VEGAN WOK

SWEET AND SOUR *1, 7, 8, 9, 14 ☼

Karotten, frische Ananas, Peperoni, rote Zwiebeln

PLANTED

Jasminreis dazu

CHF 27

KUNG PAO *1, 4, 6, 9, 14 🌶️☼

Karotten, Lauch, Chili, Cashewnüsse, Sojasprossen, rote Zwiebeln

PLANTED

Jasminreis dazu

CHF 27

SOY GLAZED TOFU *1, 4, 6, 9, 14 ☼

Tofu, Haussauce, rote Zwiebeln, Kefen, Karotten, Sojasprossen, Zwiebelchips

Jasminreis dazu

CHF 25

VEGAN NOODLES & RICE

PAD THAI *1, 4, 6, 7 ☼

Reisbandnudeln, Haussauce, gemischtes Gemüse, Cashewnüsse

VEGAN

TOFU

PLANTED

CHF 23

CHF 27

CHF 27

SINGAPORE NOODLE *1, 4, 7 ☼

Reisnudeln, Haussauce, gemischtes Gemüse

VEGAN

TOFU

PLANTED

CHF 23

CHF 27

CHF 27

FRIED RICE *1, 4, 14 ☼

Peperoni, Zucchini, Karotten, Frühlingszwiebeln

VEGAN

TOFU

KLEINE PORTION

** Auf Wunsch Glutenfrei erhältlich

CHF 17

CHF 22

- CHF 4

THAI BASIL FRIED RICE *1, 4 🌶️☼

Thai Basilikum, grüne Bohnen, Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln

VEGAN

TOFU

KLEINE PORTION

** Auf Wunsch Glutenfrei erhältlich

CHF 17

CHF 22

- CHF 4



VEGAN RICE BOWLS

Make your own

YELLOW CURRY *1, 4

JASMINEREIS
WOK GEMÜSE

CHF 18

PROTEIN

TOFU *1, 4
PLANTED

+ CHF 5
+ CHF 6

TOPPINGS

KORIANDER
CHILI 🌶️
SOJA SPROSSEN *4
LIMETTE
CASHEWNÜSSE *6
ANANAS
EDAMAME *4

+ CHF 2
+ CHF 2



VEGAN BENTO BOX DELIGHT

Eine perfekte Harmonie aus Aromen – mit knusprigen Frühlingsrollen, zarten Gyoza, frischem Edamame, duftendem Jasminreis und Tofu. Erleben Sie in jedem Bissen die perfekte Balance aus Geschmack und Textur! Täglich frisch zubereitet mit den besten Zutaten für ein authentisches Geschmackserlebnis.

FRÜHLINGSROLLEN 3 Stück

GYOZA 2 Stück

EDAMAME

JASMINREIS

PROTEIN

SOY GLAZED TOFU

CHF 35

Mittagsangebot: 20 % Rabatt auf alle Optionen!