

BAR RYŪ

PUB FOOD & RAMEN

BAR BITES

TEMPURA CHICKEN NUGGETS

Pouletschenkel Nuggets (CH) im Tempuramantel,
Hot Buffalo Glaze, Creme Fraiche, gehobelter
Blue Cheese, Kabis mit Yuzu Dressing

18

SPICED EDAMAME

Chilli Oil, Sweet Soy, roasted Sesam,
frischer Meerrettich

9.5 / 16

EDAMAME

Mit Fleur de Sel und frischem Meerrettich

8 / 14

HOMEMADE PICKLES

Eingelegtes Gemüse

7

SUURTEIGBROT VO ÜSEM CHEF SANDEE

Mit Butter

8

ASIAN COLESLAW

Weisskabis, Pickels (Rüebli, Pfälzer, Radisli, rote Zwiebeln),
Sesamöl, Röstzwiebeln, Schnittlauch, Sesam

14

RYŪ BEEFSTEAK TATAR

Rindsfilet (CH), marinierte Senfkörner, Pickles, Sauerteig Toast,
Butter, halbes Panko Ramen Ei

19 / 34

FLUFFY BAO BUN

Fluffig-weiche Teigtasche, Topping nach Wahl*, Sweet Soy,
roasted Sesam, eingelegte Karotten und Rettich, frische Gurken,
Kabis mit Yuzu Dressing

14

*TOPPINGS

Crispy Auberginen (Vegi) oder
Crispy Adobo Chicken (CH) oder
Grillierter Chashu (Porkbelly vom Thurgauer Apfelschwein, CH)

ADD ONS

Extra Hot Buffalo Sauce & Blue Cheese +2

RAMEN oder UDON

RYŪ*

Sämige & reichhaltige Chicken- oder Gemüsebrühe
mit Gochujang (fermentierte koreanische Sojapaste)

26

MISO*

Sämige & reichhaltige Chicken- oder Gemüsebrühe
mit Miso (fermentierte japanische Sojapaste)

26

SHOYU*

Klare, kräftige, auf Sojasauce basierende Chicken-
oder Gemüsebrühe

25

NOODLE BOWL (ohne Brühe)*

Ramen Noodles, Sweet Soy Dressing, Sesam Öl,
eingelegter Rettich

23

*TOPPINGS

Fried Tofu (Vegi) oder
Crispy Auberginen (Vegi) oder
Crispy Adobo Chicken (CH) oder
Grillierter Chashu (Porkbelly vom Thurgauer Apfelschwein, CH) oder
Angus Rindshack (CH)
Mit/ohne in Soja eingelegte Eier (ohne Eier = vegan)
Mit/ohne Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Kresse

ADD ONS

Extra Hot Buffalo Sauce +2 / Extra Noodles +5 / Extra Chashu +6 / Extra Tofu +6 / Extra Egg +3

