

CASUAL BUSINESS LUNCH

Unser Mittagsangebot bietet Ihnen verschiedene Gerichte aus der Japanischen und Schweizerischen Küche. Geniessen Sie Ihr Mittagessen in unserer ruhigen Oase am Wasser, abseits der pulsierenden Stadt. Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Ihr Küchenchef Eric Trarieux & Küchenteam

Our lunch offer consists of different meals from the Japanese and Swiss cuisine. Enjoy your lunch at Lokami, a peaceful oasis on the edge of the Rhine river, in a unique and cozy ambience off the beaten track. Bon Appetite.

Your Chef Eric Trarieux & kitchen crew



In cooperation with the "Energized for Life Well-being Team", we are offering meals with the apple symbol,

which indicate a healthy option and follow the four criteria:

- They contain vegetables with lots of vitamins and fibers as main component and the rest of the plate is split into carbohydrates and proteins.
- They are low in salt.
- They have no added refined sugars in the main components.
- They only contain healthy fats.

Caesar Salad

Caesar-Dressing, Parmesan

10 CHF

mit Poulet (CH) / *with chicken (CH)* + 6 CHF

mit Crevetten / *with prawns* + 6 CHF

Flammkuchen mit frischen Zutaten belegt,

dazu ein kleiner Beilagensalat

Tarte flambée with fresh ingredients and a small side salad

Speck (CH) & Zwiebeln / Lachs & Lauch / Gemüse

Bacon (CH) & onions / salmon & leek / vegetables

15.50 CHF

SWISS MENU

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
Cream soup of Hokkaido pumpkin

4 CHF



Montag / Monday

Kalbs-Blanquette (CH) mit Gemüse
Veal blanquette (CH) with vegetable rice

Dienstag / Tuesday

Boeuf Stroganoff (PRY) mit Kartoffelpüree
Beef Stroganoff (PRY) with mashed potatoes

Mittwoch / Wednesday

Gebratener Reis mit Poulet (HUN)
Fried rice with chicken (HUN)

Donnerstag / Thursday

Agnolotti al Fondutta (Käse)
Agnolotti al fondutta (cheese)

Freitag / Friday

Tomatenrisotto mit Scampi (VIE/Zucht)
Tomato risotto with tiger prawns (VIE/farming)

16 CHF

jeweils / *each*



Hausgemachte Spekulatius-Eiscreme
mit Clementinen
*Home-made almond biscuit ice cream
with clementines*

4 CHF

MENÜPREIS / MENU PRICE: 18 CHF

WOCHEN-HIT / WEEKLY RECOMMENDATION

Tomatenrisotto mit Scampi (VIE/Zucht)
Tomato risotto with tiger prawns (VIE/farming)

25 CHF

SWISS-JAPANESE MENU

Börek (vegetarisch)
Börek (vegetarian)

4 CHF



AlpenZushi (12 Stk.)
Sushi mit regionalen und saisonalen Zutaten
*AlpineZushi (12 pcs.)
Sushi with regional and seasonal ingredients*

25 CHF



Apfelstrudel
Apple strudel

4 CHF


MENÜPREIS / MENU PRICE: 26 CHF

FUSION BENTO MENU

Dashi-Suppe mit Seealgen und Tofu
Dashi soup with seaweed and tofu

4 CHF



 Bento-Box
Täglich wechselnde Auswahl an frischen Zutaten
*Bento box
Daily changing selection of fresh ingredients*

23 CHF



Birnenkuchen
Pear cake

4 CHF

MENÜPREIS / MENU PRICE: 25 CHF

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. und Bedienung.
All prices in Swiss Francs incl. VAT and service.



Gültig vom 03.12. bis 07.12.2018
Valid from 12-03 until 12-07-18