maori
PACIFIC RIM CUISINE

Herzlich willkommen im Maori!

Wir freuen uns, Sie im Maori zu begrüssen
und wünschen Ihnen einen wunderschönen
Aufenthalt in der Südsee.

Hawaiian Fusion...

...auch **PACIFIC RIM CUISINE** genannt, ist eine Verschmelzung der polynesischen Küche mit asiatischem, amerikanischem, australischem und neuseeländischem Einfluss.
Unsere zentralen Qualitätsanforderungen sind „frisch und knackig vom Markt", „Lebensmittel aus nachhaltiger Quelle" sowie „ernährungsbewusst und leicht zubereitet"
- genau so wie in den Ursprungsländern.

Mahalo (Herzlichen Dank)...

...dass Sie uns heute im Maori besucht haben.
...für Ihre konstruktive Kritik und Meinung an unsere Mitarbeiter.
...dass Sie uns Ihren Freunden und Bekannten weiterempfehlen.

Silvan Leemann und Team

Best of Swiss gastro 2! International 2016

Best of Swiss Gastro Excellent ★★★★★★ 2017 International

SRF 1. Platz Mini Beizli Beiz 2018

2018 Zertifikat für Exzellenz tripadvisor

maori

PUPUS (vorspeisen)

EDAMAME 7.00
VEGAN

Warme japanische Sojabohnen
in der Schale mit Meersalz

MIXED LEAF SALAD 9.50
VEGAN

Saisonale, farbige Blattsalate an Sesam-
Honig-Dressing mit Gemüsejulienne
und gehackten Curry-Cashews

CHICKEN WINGS (SFC) 12.50

ca. 4 Stück Pouletflügeli nach Geheimrezeptur

BAO BUN 12.50

Asiatisches Dampfbrot gefüllt mit, Pulled Jackfruit,
Pak Choy, frittierter Knoblauch
und pikanter BBQ-Sauce

PORK BELLY 14.50

Knuspriger Schweinebauch mit Hoisinsauce glasiert,
serviert mit gebratener Ananas und BBQ-Sauce

THE PUPU PLATTER

PRO PERSON 15.50

DIE HAWAIIANISCHE VORSPEISEN COMBO
AB 2 PERSONEN.

Chicken Wings (SFC),
Frühlingsrollen, Yakitori Sticks,
Edamame, 2 Stk. Sushi, Vegetables
Gyoza, Deep Fried Shrimps.
Serviert im original
hawaiianischen Pupu-Platter.

GYOZA

Gebratene, japanische Teigtaschen,
gefüllt mit Gemüse, serviert mit Dipsauce 5Stk.
wählen zwischen:

VEGETABLES 12.50 CHICKEN 12.50 DUCK 13.50

AHI TIKI STACK 24.50

Handgeschnittenes, pikantes Thunfischtartar getürmt
auf Avocado, mit gebratenem Wachtelei, Sesam,
Frühlingszwiebeln und Pestocrostini

FRIED SHRIMPS 9.50

Frittierte Crevettenschwänze 5 Stück,
mit Sweet Chili Sauce

YAKITORI CHICKEN 12.50

Japanische Pouletspiesschen mit
Frühlingszwiebeln an einer süsslichen

maori

Maui Poke

Poké [pou'kei] ist ein Nationalgericht aus Hawaii und bedeutet „in Stücke schneiden". Dabei werden Roher Fisch, Tofu, Beef oder Chicken, mariniert in einer Schüssel mit Reis, Salat und exotischen Saucen vermischt.

In einer Poké Bowl vereinen sich die Geschmäcker Japans, Polynesiens und der US-amerikanischen Westküste.

Das ideale Essen für einen aktiven und ernährungsbewussten Lebensstil. Unsere Poké Bowls enthalten durch den frischen Fisch wertvolles Eiweiß und jede Menge essentielle ungesättigte Fettsäuren und dank Gemüse und Obst auch viele Vitamine.

Hula Chicken — 23.50

Pouletstreifen an Teriyakimarinade, rohe Karotten, Randenwürfel, Avocado, Edamame, Broccoli, Curry-Cashews und Paprika-Topping.
Angerichtet auf Sushi Reis.

Traditional Ahi — 27.50

Roher, gewürfelter Thunfisch an Spicy Shoyu Marinade mit Wakame, rotem Ingwer, Mango, Avocado, Edamame, Quinoa, Salat-Gurken & Paprika-Topping.
Angerichtet auf Sushi Reis

Hawaiian Sunrise — 25.50

Roher, gewürfelter Lachs mit roten Zwiebeln, Wakame, Randen, Avocado, Rettich, Granatapfelkerne und Wasabi-Topping. Angerichtet auf Sushi Reis

Spicy Shrimps — 26.50

Gebratene Crevetten mit Knoblauh-Chili-Flakes, Avocado, Wakame, Edamame, Granatapfelkerne, Sushi-Ingwer und Mango Topping. Angerichtet auf Sushi Reis

Aniani Island — 23.50

Indische Linsen mit Mango, Edamame, Quinoa, Avocado, Sushi-Ingwer und Wasabi-Topping.
Angerichtet auf Sushi Reis

Garlic Beef — 34.50

Kurz angebratene, leicht rohe Rindshuftstreifen, gerösteter Knoblauch, Chiliflakes, Avocado, Broccoli, Mango, Ingwer, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Sesamöl und Wasabi-Mayo. Angerichtet auf Sushi Reis

= leichte Schärfe

maori

SUSHI ROLLS (ONLY IN THE EVENING)

BLACK DRAGON (FUTOMAKI) — 8 STK. 16.00
Spicy Thunfischtartar, Gurke, Sesam-Öl,
Chili, Frühlingszwiebel und Paprika-Topping

URAMAKI THONMOUSSE — 8 STK. 14.00
Thonmousse, Gurke, Sesam

VEGGIE ROLL (URAMAKI) — 8 STK. 14.00
Falafel, Gurke, Sweet Potatoes,
Frischkäse, Tortilla-Crunchy

HAWAIIAN ROLL (URAMAKI) — 8 STK. 16.00
Fritterte Crevetten, Mayonnaise, Avocado,
Wasabi-Tobiko

CALIFORNIA ROLL (URAMAKI) — 8 STK. 14.00
Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobiko

SALMON & MANGO (RAINBOW) — 8 STK. 18.00
Lachs, Mango, Avocado

KAPPA MAKI (GURKE)	6 STK.	8.00
OSHINKO MAKI (RETTICH)	6 STK.	8.00
TEKKA MAKI (THUNFISCH)	6 STK.	10.00
SHAKE MAKI (LACHS)	6 STK.	9.00
AVOS MAKI (AVOCADO)	6 STK.	9.00

SUSHI PLATTER

WAHINA TIKI (VEGI) — 28.50
6 Maki, 4 Nigiri, 4 Futomaki

SALMON IN LOVE — 32.00
4 Rainbow Rolls 4 Maki Shake,
3 Sashimi Shake 2 Shake Nigiri

HIMEJI CASTLE — 29.00
4 Black Dragon, 4 Hawaiian Roll,
4 California Roll, 6 Maki

KING OF THE WAVES (50MIN) — 85.00
5 Sashimi, 4 Rainbow Rolls,
12 Uramaki, 4 Futomaki, 6 Nigiri

maori

Hawaiian Fusion

Wasabi Pea Crusted Ahi — 42.50

Kurz grillierter Thunfisch mit Wasabi-Pistazien Kruste. Angerichtet auf Gemüsebeet mit Soja-Ingwer Sauce und Jasminreis-Timbale.

Beef and Reef — 39.00

Zartrosa gebratene Rindshuft kombiniert mit Black-Tiger Crevetten, Broccoli, Knoblauch und Frühlingszwiebeln. Serviert an einer würzigen, asiatischen Schwarzpfeffersauce mit Jasminreis.

Teriyaki

Sautierte Pouletbrust- oder Rindshuftstreifen an Teriyaki-Sauce mit Asia-Gemüse, Frühlingszwiebeln, Broccoli und Jasminreis.

Chicken	26.50
Beef	34.50
Vegetables	24.50

Pad Thai — 22.50

VEGAN

Gebratene Reisnudeln mit Tofuwürfeln, Asia-Gemüse, Sojasprossen, Tamarinden-Sauce, garniert mit Limetten und gehackten Erdnüssen.

Chicken	24.50

Hawaiianisches Erdnusscurry

Secret Curry-Sauce mit Asia-Gemüse, Ananas und Kokosmilch.
Serviert mit Jasminreis

Chicken	25.00
Shrimps	26.00
Vegetables	23.00

Apala Crispy — 35.00

Knusprig gebackene Ente (Peking-Style) serviert mit Wokgemüse, Jasminreis und BBQ-Sauce

Tandoori Sesame

Mit Tandoori marinierte Poulet- oder Gemüse-würfel, im Wok gebraten mit Akazienhonig und geröstetem Sesam.
Serviert mit Jasminreis und Gurkenraita.

Chicken	26.50
Vegetables	24.50

Katsu Chicken — 25.50

Paniertes Pouletschenkelfleisch mit asiatischem Paniermehl, japanischer Currysauce und Jasminreis

Maori Burger — 26.00

180g Beef Patty, Farmer-Burger-Bun, Cheddar Cheese, Tomaten, Speck, Ognions Pickels und Maori-Mayo. Serviert mit Pommes Frites

HONOLULU GRILL

DUNDEE GOES TO HAWAII — ca. 200G — 34.00

Grilliertes Känguru Entrecot, mariniert mit Zitronengras, serviert mit Mango-Ananas Chutney,grünen Bohnen und Pommes Frites

SHRIMPS SKEWER — 37.00

Crevettenspiess serviert mit Mango-Ananas Chutney

HULI HULI VEAL SPARE RIBS — ca. 450G — 38.50

Zarte Rippchen vom Kalbn im Ofen gegart mit Maori-Special-Glasur

FILET MIGNON — 150G 42.00 / 200G 54.00

Wahlweise mit tasmanischer Pfeffersauce, Sauce Béarnaise oder Café de Paris.

Bei jedem Gericht ist eine der folgenden Beilagen dabei: French Fries, Vegetables oder Salat

Für Sweet Patatoes, Hawaiian Masched oder Fried Rice,
wird ein Zuschlag von 2.50 verrechnet.

MAORI-SPECIAL

SURF & TURF PLATTER

Die Maori Fleisch- und Fischplatte ab 2 Personen.

Filet Mignon, Moana Chicken Glazed Salmon, Tuna-Steak, King Prawns.

PRO PERSON 59.50

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

FRENCH FRIES 6.00
Pommes Frites

SWEET POTATOES 8.50
Süsskartoffel Pommes

HAWAIIAN MASHED 8.50
Süsskartoffelstock

FRIED RICE 8.50
Gebratener Reis

VEGETABLES 7.00
Sautiertes Gemüse

SALAD 6.00
Blattsalate an Sesam-Honig Dressing

Unsere Garstufen

rare blutig im Inneren und noch fast roh
medium rare blutig, kurz angebraten
medium Kern rosa, wenig Fleischsaft
medium well Fast durchgebraten
well done durchgebraten