



ASIAN FOOD
LAAX



GETRÄNKEKARTE

WASSER, SOFT- DRINKS, APERITIF

MINERAL

VALSER ohne / mit Kohlensäure

33 cl / 75cl

5.40 / 9.80

LAAX WASSER

50 cl / 100 cl

3.00 / 5.00

SOFTDRINKS

COCA COLA, COCA COLA ZERO

33 cl

5.40

FANTA, SPRITE, APFELSCHORLE

33 cl

5.40

RIVELLA ROT

33 cl

5.40

CHAYA BIO EISTEE

RED CLASSIC (Schwarztee, Hagebutte, Zitronengras)

40 cl

6.00

FRESH ICE (Erdbeeren & Minze)

40 cl

6.00

ALKOHOLFREIE APERITIF

HINODE SPRITZ 0.0 %

10.00

Grapefruitsaft, Tonic, Holundersirup, Pfefferminzblätter

APERITIF

KYOTO SPRITZ

Sake, Tonic, Pfefferminzblätter, Zitronenscheibe

13.00

COCKTAILS BIER

COCKTAILS

OSAKA FIZZ Japanischer Whisky, Soda, Zitronensaft	16.00
TOKYO MULE Vodka, Sake, Gurke, Ingwerpüree, Limettensaft, Soda	16.00
KOREAN MOJITO Soju, Limettensaft, Soda, Rohrzucker, Pfefferminzblätter	16.00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IKIGAI 0.0% Gin Tanqueray 0.0%, Crodino, Zitronenmelisse	12.00
MALABAR LIMO Ingwerpüree, Holundersirup, Soda, Zitronenscheibe, Pfefferminzblätter	10.00

BIER

SINGHA THAILAND 5%	33 cl	7.00
TSINGTAO CHINA 4.5%	33 cl	7.00
ASAHI JAPAN 5%	33 cl	7.00
CALANDA EDELBRÄU SCHWEIZ 5.2%	40 cl	7.50
CALANDA SCHWEIZ 0.0 %	33 cl	6.50
ERDINGER WEIZENBIER DEUTSCHLAND 5.3%	33 cl	8.00

GIN

PORCELAIN SHANGHAI DRY

feine Wacholdernote, kombiniert mit einer leichten Schärfe des Szechuan-Pfeffers.

19.00

ETSU JAPANESE PACIFIC OCEAN WATER

frischer Geschmack mit einem Hauch von Iod und Zitrus.

19.00

aufgefüllt mit Indian Fever Tree Premium Tonic.

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

KAFFEE & ESPRESSO	5.00
DOPPELTER ESPRESSO	6.50
ESPRESSO MACCHIATO	5.20
CAPPUCCINO	5.80

TEE AUS DER YOKODE KYUSU TEEKANNE

7.00

GENTLE BLUE Earl Grey

JAPANESE SENCHA Grüner Tee mit herbem Aroma

RED KISS Fruchtig aus Bio-Früchten

VERBENA Eisenkraut

MAROCCAN MINT Marokkanischer Minztee

PIZ PALÜ Schweizer Kräutertee

CAMOMILLE ORANGE BLOSSOM Orange-Kamille

GINGER LEMON DREAM Ingwer-Zitrone

CHAMPAGNER SCHAUMWEIN WEISSWEIN

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

BRUT SOUVERAIN FRANKREICH 10 cl / 75 cl 12.00 / 84.00

MAISON HENRIOT, REIMS, FRANKREICH

45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier

Die Nase ist präzise und erfrischend.

Er offenbart eine reiche Aromen Palette mit Noten von Zitrus- und gelben Früchten, gemischt mit Noten von Wein und Holunderblüten sowie zarten Brioche- und Röstaromen.

BRUT ROSÉ SCHWEIZ 10 cl / 75 cl 10.50 / 72.00

FRANCISCA & CHRISTIAN OBRECHT, JENINS, GRAUBÜNDEN

Pinot Noir, Pinot Meunier

In der Nase Noten von Sauerkirsche, gelbem Apfel und roten Beeren. Zudem etwas Grapefruit und hefige Naancen. Am Gaumen saftige Säure, klares, schönes Sauerkirscharoma und zitrische Noten. Endet sehr lange auf schöner herber Apfel-Zitrus-Frucht und Waldbeeren.

WEISSWEIN

RIESLING SYLVANER SCHWEIZ 10 cl / 75 cl 9.00 / 63.00

FRANCISCA & CHRISTIAN OBRECHT, JENINS, GRAUBÜNDEN

Aus der kühlen Gärung geht ein Weisswein hervor, der mit seiner zarten Blume lockt und mit der frischen Säure den Gaumen erhellt.

CUVÉE PAULINE BLANC AOC FRANKREICH 75 cl 71.00

CHÂTEAU CLOS SÉRIC, BORDEAUX

Sauvignon Blanc

In der Nase Noten von Passionsfrucht, Ananas, Holunderblüten, grünem Apfel, reifen Zitronen, Akazien und Geissblatt.

GRÜNER VELTLINER LOIBNER FEDERSPIEL ÖSTERREICH 75 cl 67.00

EMMERICH KNOLL

Immer extrem frisch und knackiger Ausdruck in Nase nach süßer Stachelbeere und Golden Delicious. Mittengewichtig am Gaumen mit wiederum frischer Säure, harmonisch, fruchtbetont und würziges Finish.

RIESLING KABINETT HERRENBERG DEUTSCHLAND 10 cl / 75 cl 8.50 / 58.00

CARL LOEWEN, MOSEL

Der Wein wird in der traditionellen Mosel Kabinett Stilistik ausgebaut: mit nur 9% Alkohol sehr leicht, mit einer eleganten Balance von mineralischer Weinsäure und einem Hauch Süsse.

LANGHE ARNEIS RUNCNEUV DOC ITALIEN 10 cl / 75 cl 8.00 / 56.00

ROBERTO SAROTTO

Goldgelb in Farbe. Frische blumige Nase. Blumig und elegant. Üppig, aber frisch im Gaumen mit einer leichten Mandelnote im Abgang.

ROSÉ & ROTWEIN

ROSÉWEIN

CHÂTEAU D'ESCLANS ROCK ANGEL FRANKREICH 10 cl / 75 cl 8.50 / 58.00
CÔTES DE PROVENCE

Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Tibouren

Glänzendes, transparentes blassrosa. Zarte Aromen von roten Beeren mit mineralischen Noten und einem Hauch von Blumen und Gewürzen.

ROTWEIN

TROCLA NERA SCHWEIZ 10 cl / 75 cl 10.00 / 70.00
FRANCISCA & CHRISTIAN OBRECHT, JENINS, GRAUBÜNDEN

Pinot Noir

Dem Glas entströmen Noten nach Himbeeren, Kirschen und warmer Eiche; am Gaumen gut strukturiert, elegant fließend und mit fleischigem Extrakt und würzigen Komponenten ausgestattet

ZWEIGELT BIO ÖSTERREICH 75 cl 59.00
HEIKE UND GERNOT HEINRICH, BURGENLAND

Eine prägnante Säure sorgt für Frische und macht den Wein zum idealen Speisbegleiter. Gleichzeitig gefällt der Wein durch eine runde Stilistik und eine gewisse Fülle. Schöne Graphitnoten

CUVÉE TT PORTUGAL 10 cl / 75 cl 9.00 / 63.00
QUINTA DAS MARIAS, PETER ECKERT

Touriga Nacional, Tempranillo

Dunkles Rubin. Sauerkirsche in der Nase, schwarze Beeren, pfeffrige Holzwürze, getrocknete Kräuter. Am Gaumen von mittlerer Statur, wirkt elegant, reife Säure, feines Tannin. Helle Beeren und Kirsche im Abgang.

BIN 2 SHIRAZ MATARO AUSTRALIEN 75 cl 65.00
PENFOLDS, BAROSSA VALLEY, MEDITERRANE

Kräuter- und Gewürznoten, die mit exotischen roten Früchten wie duftigen Granatapfelkerne und Cranberries verschmelzen.

PURO MALBEC BIO ARGENTINA 10 cl / 75 cl 9.00 / 63.00
DIETER MEIER, OJO DE AGUA, MENDOZA

Ein Malbec, ausdrucksstark und durchsetzungsstark, mit der Fülle frischer patagonischer Früchte. Dieser Malbec verkörpert die Seele der patagonischen Trauben, die am Ende der Welt wachsen: Stark, intensiv und konzentriert. Ein Schluck und sofort ist klar, dieser Wein ist ein Kind der patagonischen Wildnis.

WHISKEY SAKE & RUM

WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL JAPAN | 51.4 % 4 cl 16.00

in der Nase mit Basilikum, grünen Äpfeln und Honig.
Am Gaumen entfalten sich Noten von Grapefruit, Trauben,
Pfefferminze und Thymian. Süsser und würziger Abgang mit
einem Hauch von Vanille, Eiche, weissem Pfeffer und Ingwer.

SAKE

CHOYA JAPANESE SAKE JAPAN | 14.5 % 10 cl 9.00

Rum

OLD MONK 7 YEARS INDIEN | 42.8 % 4 cl 15.00

sehr würzig und ein wenig „rau“, mit Aromen von Molasse, Zimt, Nelken
Eichenholz, Lakritz, Vanille und Walnüssen



ASIAN FOOD
LAAX

生き甲斐

“Ikigai” 生き甲斐 ist eine japanische Philosophie und bedeutet wörtlich übersetzt etwa „das, wofür es sich zu leben lohnt“. Es setzt sich zusammen aus:

“Iki” 生き = Leben

“Gai” 甲斐 = Wert, Nutzen, Grund

IKIGAI IST EINE EINLADUNG, ÜBER DEN EIGENEN LEBENSINN NACHZUDENKEN – SEI ES IM BERUF, IN BEZIEHUNGEN ODER IN KLEINEN ALLTAGSFREUDEN. ES IST INDIVIDUELL UND KANN SICH IM LAUFE DES LEBENS VERÄNDERN.

WAS BESCHREIBT IKIGAI?

Ikigai steht für den inneren Antrieb oder die persönliche Lebensmotivation – das, was einem morgens Sinn gibt aufzustehen. Es ist nicht unbedingt etwas Großes oder Weltbewegendes, sondern kann auch in kleinen Dingen liegen, etwa in Beziehungen, Hobbys oder Tätigkeiten, die einem Freude bereiten.

DAS WESTLICH GEPRÄGTE IKIGAI-MODELL

Im Westen ist Ikigai vor allem durch ein Venn-Diagramm mit vier Bereichen bekannt geworden. Laut diesem Modell liegt dein Ikigai im Schnittpunkt von:

Was du liebst

Worin du gut bist

Wofür du bezahlt werden kannst

Was die Welt braucht

Dieses Modell ist eine moderne Interpretation, die auf Selbstverwirklichung und berufliche Erfüllung abzielt – in Japan selbst ist das Verständnis oft einfacher und mehr auf das tägliche Leben bezogen.