



maori

Vegetarische Menüs

glutenfrei - laktosefrei

vegan - vegetarisch

healthy food - brainfood

slow food- eat smart

be smart- healthy diet

good food- green vibes

save our planet

maori

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



Vegetarisch



Vegan

Diverse Gerichte sind glutenfrei
abänderbar



(GLUTENFREIE SOJASAUCE BESTELLBAR)

PUPUS (VORSPEISEN)

EDAMAME



7.00

Warme japanische Sojabohnen
in der Schale mit Meersalz

MISO SOUP



7.50

Japanische Sojabohnensuppe mit Tofu,
Sojasprossen und Algen

GOMA WAKAME



12.50

Algensalat mit Sesam, Asian-Dressing,
Karotten und Salat

MIXED LEAF SALAD



9.50

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

JACKFRUIT BAO



Gedämpfte Teigtaschen gefüllt
mit Pulled Jackfruit, Asian-Salat,
Raita und Chili-Sauce

14.50

GYOZA VEGETABLES



12.50

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

MINI-FRÜHLINGSROLLEN



9.50

5 Stück

maori

Mauï POKE



ANIANI ISLAND



(AUF WUNSCH VEGAN)

23.50

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

LAHAINA GARDEN



22.50

Mixed Leaf Salad mit Tofuwürfel an scharf-saurer Tamarindensauce, rohen Karotten, Randenwürfel, Mango, Ananas, Edamame, Rettich und Granatapfelkerne.

HAWAII FUSION

PAD THAI



22.50

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

TERIYAKI



(AUF WUNSCH GLUTENFREI)

24.50

Sautiertes Asia-Gemüse, Zucchini, Karotten, Pak Choy, Sojasprossen, Brokkoli an Teriyaki-Sauce mit Frühlingszwiebeln und Jasminreis.

HAWAIIANISCHES ERDNUSSCURRY



22.00

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

GREEN ISLAND



18.50

Grillierte Teriyaki Shrimps auf Romanosalat mit gebratener Ananas und Gemüsejulienne an Sesam Honig Dressing.

SUSHI ROLLS (GLUTENFREIE SOJASAUCE BESTELLBAR)

VEGGIE ROLL (URAMAHI)  8 STK. 14.00

Falafel, Gurke, Sweet Potatoes,
Frischkäse, Tortilla-Crunchy

HOSAROLL (URAMAHI)  8 STK. 14.00

Mango, Edamame, Karotten, Frischkäse
Quinoa Topping

KAPPA MAKI (Gurke)    6 STK. 8.00

OSHINKO MAKI (Rettich)    6 STK. 8.00

AVOS MAKI (Avocado)    6 STK. 9.00

INARI (süsse Tofutasche)   3.50

AVOS (Avocado)    4.00

WAHINA TIHI (MENÜ)  28.50

6 Maki, 4 Nigiri, 4 Futomaki

NOBEEF BURGER  24.00

Homemade vegetarischer Burger aus Erbsen,
Mais, Kichererbsen. Serviert im Burger Bun
mit Cheddar Cheese, Tomaten, Gurke
und Maori-Mayo. Dazu gibt es Pommes Frites

ALLERGENE





maori

PACIFIC RIM CUISINE

MAORI · RESTAURANT & BAR

BERNSTRASSE 15 · CH-8952 SCHLIEREN

PHONE +41 44 730 10 16 WWW.MAORI.CH WELCOME@MAORI.CH