

VORSPEISE / STARTER

- 01 Salat 샐러드**  CHF 9
Frischer Salat auf Soja **oder** Chili basierende Sauce
Salad with soy sauce or chili seasoned sauce
- 02 Tofu GangJeong** 두부 강정   CHF 12
6-8 Stück x Fritierter Tofu
6-8 Pieces x deep fried Tofu
- 03 SeSongHi Gui JoRim** 새송이 구이 조림   CHF 12
3 Stück x Kräuterseitling (Pilz) gebraten und gesimmert basierend auf Sojasauce
3 Pieces x Eryngii mushrooms grilled and simmer based on Soy Sauce
- 04 SamSek Jeon** 삼색전  CHF 15
6 Stück x Pfannkuchen mit Kimchi, Meeresfrüchte, Kicherbsen
6 Pieces x Pancakes with Kimchi, Seafoods, Chickpeas
- 05 Yuk Jeon** 육전 CHF 12
3 Stück x Pfannkuchen mit Rindfleisch, frischer Salat garniert
3 Pieces x Pancakes with beef, fresh salad garnished

- 06 Dak GangJeong 닭강정** CHF 14
6-8 Stück x frittiertes Poulet Schenkel nach koreanischer Art, scharf
6-8 Pieces x deep fried Chicken, Korean style spicy
- 07 TteokPpoki + Gimbap 떡볶이 + 김밥**  CHF 12
5 Stück x Reiskuchen, Gemüse mit Chilli Paste & 2 Stück x Seetang Rolle mit
Bierrettich, Kürbis, Karotte, Ei
*5 Pieces x Rice cake, vegetables with chili paste & 2 Pieces x Seaweed Roll with
pickled radish, pumpkin, carrot, egg*
- 08 Gae TyuGim 게 튀김** CHF 9
5-6 Stück x frittierten kleinen Krabben
5-6 Pieces x deep fried small crabs

HAUPTSPEISE / MAIN DISHES

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Reis und verschiedenen koreanischen Beilagen sowie Kimchi. *For main dishes we serve rice and other side dishes including Kimchi.*

- 21 SO BULGOGI (BEEF) 소 불고기** CHF 43
Mariniertes gegrilltes Rindfleisch Hohrücken mit Gemüse, serviert mit Blattsalat und hausgemachte Ssamjang (Dip-Sauce)
Marinated grilled Beef sirloin and vegetables, served with lettuce and home-made ssamjang
- 
- 22 DAK BULGOGI (CHICKEN) 닭 불고기** CHF 36
Marinierter gegrillter Poulet-Schenkel mit Gemüse scharf nach koreanischer Art
Marinated grilled chicken-shank and vegetables, chilli paste Korean style hot
- 23 OJINGEO BOKKEUM (SQUID) 오징어 볶음** CHF 35
Tintenfisch mit saisonalem Gemüse an würzig-scharfer Sauce
Squid with seasonal vegetables in spicy sauce
- 24 JEYUK BOKKEUM (PORK) 제육 볶음** CHF 35
Marinierter gegrillter Schweinebauch mit Gemüse
Marinated grilled sliced pork belly with vegetables
- 25 JAPCHAE 잡채** CHF 27
Glasnudeln mit verschieden saisonalem Gemüse
Glass noodles with different seasonal vegetables
+ Extra Rindfleisch (beef) CHF 5
- 

26 KIMCHI JJIGAE (KIMCHI STEW) 김치찌개 🌶️
Kimchi-Eintopf mit Schweinebauch
Kimchi Stew with pork



CHF 34

27 SUNDUBU JJIGAE (SOFT TOFU STEW) 순두부 찌개 🌶️🌿
Seidentofu-Eintopf mit Gemüse
Soft Tofu Stew with vegetables



CHF 34

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES BORI

Tisch BBQ, Zum Grillen am eigenen Tisch

ab 2 Personen bestellbar

31. So BulGoGi 소불고기 **48.00 pro Person**

mariniertes Rindfleisch Hohrücken, serviert mit Reis, Kimchi, verschiedene Beilagen und Salatblatt und Ssamjang (Dip-Sauce)

32. O-Sam BulGoGi 오삼불고기 **45.00 pro Person**

marinierter Tintenfisch und Schweinebauch, serviert mit Reis, Kimchi, verschiedene Beilagen

33. DaePae SamGyobSal 대패삼겹살 **40.00 pro Person**

Dünn geschnittener frischer Schweinebauch, serviert mit Reis, Kimchi, verschiedene Beilagen und Salatblatt und Ssamjang (Dip-Sauce)



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES BORI

DOLSOT BIBIMBAP

Heisser Topf, Reis und gekochtem Gemüse, serviert mit Suppe und Haus gemachter Sauce basierend auf GOCHUJANG (Chilli Paste)

- 41 SOGOGI BIBIMBAP** 돌솥 소고기 비빔밥
Mariniertes Rindfleisch Hohrücken
Marinated grilled Beef sirloin
- 42 DAKGOGI BIBIMBAP** 돌솥 닭고기 비빔밥 🌶️
Marinierte gegrillte Poulet-Schenkel, scharf nach koreanischer Art
Marinated grilled chicken-shank, spicy Korean style
- 43 JEYUK BIBIMBAP** 돌솥 제육 비빔밥 🌶️
Marinierter gegrillte Schweinebauch, wenig scharf
Marinated grilled pork belly, light spicy
- 44 YAECHHE BIBIMBAP** 돌솥 야채 두부 비빔밥 🌿
Tofu und verschiedenes gekochtes Gemüse
Tofu and cooked vegetables



EXTRA BESTELLUNG / ADDITIONAL ORDER

- | | |
|---|-------|
| 51 KIMCHI 김치 🍴 Home-made | CHF 6 |
| Kimchi is a traditional banchan consisting of salted and fermented vegetables, most commonly using cabbage or radish. A wide selection of seasonings are used including gochugaru (Korean chilli powder), spring onions, garlic, ginger and jeotgal (salted seafood) etc. Kimchi is eaten as a side dish with almost every Korean meal. | |
| 52 REIS 밥 / rice | CHF 3 |
| 53 BLATTSALAT 상추 / lettuce | CHF 4 |
| 54 BANCHAN (Beilage) 반찬 / side dish | CHF 4 |
-

Allergien oder Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DESSERT

- | | | |
|-----------|---|----------|
| 61 | MODUM GWAIL 모듬 과일
Frische Früchte Mix / seasonal fresh fruits mix | CHF 12 |
| 62 | 5 KYUNG DAN 오색 경단
5 Fraben Klebreiskonfekt mit rote Bohnenfüllung
<i>5 Color Sticky Rice Cake with red beans</i> | CHF 12 |
| 63 | BORI GLACE 보리 아이스크림
Haus gemachter Glace / Ice Cream | CHF 6.50 |

Herkunft von Fleisch und Fisch

- Rindfleisch – Schweiz
- Schweinefleisch – Schweiz
- Dorsch – China / Vietnam
- Meeresfrüchte Mix – Portugal / India
- Poulet - Schweiz
- Eier – Schweiz / Deutschland
- Tintenfisch – China / Vietnam