

創造



SŌZŌ



Liebe Gäste!

Bitte beachten Sie, dass nur Barzahlung möglich ist!

Wechselkurs
CHF 1 = 1€



SOZŌ

Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer japanisch-europäischen Kochkunst, die wir modern interpretieren. Hierbei legen wir höchsten Wert auf die Qualität und Frische der Zutaten.

Bei der Zubereitung unserer modernen Sushis und authentischen Gerichte schwingt eine unverwechselbare asiatische Philosophie mit, die für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt. Unser professioneller Service verwöhnt Dich mit dekorativen, liebevoll zubereiteten und traditionellen Sushi-Kreationen oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki, Nigiri, Inside-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters.

Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants kannst Du den Sozo -Küchenprofis bei der Zubereitung zuschauen und die Vorfreude auf Dein japanisches Genusserlebnis wird noch größer.

Vorsuppe SOUP

01.

Thai Tom Kha

Kokosmilch, Champignon, Zucchini, Tomaten, Zitronengras, Kaffir

Tofu ♻️ 6,5

Hühnerfleisch 6,9

Garnelen ^(B) 7,9



02.

Wantan Suppe ^(K,B,A)

gehacktes Garnelen & Hühnerfleisch
in Teigtaschen, Champignon, Zucchini,
Sesambrühe, Lauch, Koriander

7,5

SALAT

Salad

04.

Seetang Salad ^(K)

Eingelegter Algensalat,
Tomaten, Sesam

6,5



05.

Mango Salat (leicht scharf) ^(E)

Grüne Mango, Gurke, Karotten, Limetten-Fisch-Sauce,
frische Kräutern, Erdnüssen.

Wahlweise mit:

Tofu ^(F) 8,5

Hühnerbrust 8,5

Garnelen ^(B) 9,9

06.

Kimchi (scharf) ^(K)

Koreas fermentiertes Gemüse wie Chinakohl,
Rettich, Lauchzwiebeln, Ingwer, Karotten,
Chili Pulver, Sesam

5,9



10.
Edamame ^(F)

gedämpfte Bohnen mit
japanisches Chilipulver
und Meersalz

6,5

11.
Summer Rolls (2 Stk.) ^(E,B)

frische Reispapierrollen gefüllt mit Gurken,
Salat, Reismudel, Kräutern, Erdnüssen,
dazu Limetten-Sauce oder Erdnuss-Sauce.

wahlweise mit:

Tofu ^(F) 6,5
Hühnerfleisch 6,9
Garnelen ^(B) 7,5



12.
Springrolls (2 Stk.) ^(E)

Knusprig frittierte Reispapierrollen gefüllt
mit Schweinenacken, Gemüse,
dazu Limetten-Sauce, Salat,
Erdnüssen, Kräutern

7,5

Vorspeisen FINGERFOOD



13. ^(A,E)
Veggi Springrolls (6 Stk.)

Vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, dazu Salat, Erdnüssen, Süß-Sauer-Dip

6,5

14.
Dimsum (4 Stk.) ^(B,K)

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Sesam-Dressing

6,9



15.
Veggi Gyoza (4 Stk.) ^(F,A) 

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse, Soja-Sauce

8,9



FINGERFOOD

16. ^(A,B,E)
Wantan Leaf (5 Stk.)

Knusprig gebackene Wantantaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip, Salat, Erdnüssen

6,9



17. ^(A,B)
Crispy Prawns (3 Stk.)

Knusprige Tempura Garnelen mit Wasacabi-Dip

8,9



18.
**MIX
PLATTE** ^(A,B,E,K)

| FÜR 2 PERSON |

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü
(Auch vegetarisch Möglich)

19,9

Vorspeisen

FINGERFOOD



19.

Lachs Tatare ^(D,K)

Lachs Tatare, Avocado, Kresse,
Tobico, Lauch

12,9



20.

Tuna Tatare ^(D,I,K)

Thunfisch Tatare, Avocado, Kresse,
Tobiko, Lauch

13,9



21.

Wow Chicken

| Korean Style | (NEW)

Knusprige Hähnchenflügeln mit Koreanischem
Cheddar-KäsepulverSpicy-Mayonaise, Sesam

(4 Stk.) | 8,9

GROSS NUDELSUPPE

Maindish with Noodle

30.

Pho Ha Noi

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi, Rinderbrühe, Reisbandnudeln, Lauch, Koriander.

Wahlweise mit:

Tofu ^(*) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Rindfleisch 16,9



31.

Wantan Suppe ^(A,B,K) | groß |

gehacktes Garnelen & Hühnerfleisch in Teigtaschen, Champignon, Zucchini, Sesambrühe, Reisnudeln, Lauch, Koriander

16,5

NUDELGERICHTE

Maindish with Noodle



32.

Lemongras Bowl (leicht scharf) ^(E,D)

Reisnudelsalat, Zitronengras, Karotten, Lauchzwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Rindfleisch 16,9

Garnelen ^(B) 18,5

33.

Bun Nem ^(E,D)

hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinehack und Gemüse, serviert auf Reisnudelsalat mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Dressing

16,5





34.

Yaki Udon ^(C,E)

Gebratene Jap. Udonnudeln mit Teriyaki-Sauce, Ei, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Paniertes Hähnchen 17,5

Rindfleisch 16,9

Garnelen ^(B) 18,5

Krosse Ente 18,5

Lachssteak 20



35.

Pad Thai ^(C,E,F)

Gebratene Reisbandnudeln mit Tamarindensauce, Ei, Sojasprossen, Lauch, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Paniertes Hähnchen 17,5

Rindfleisch 16,9

Garnelen 18,5

Krosse Ente 18,5

Lachssteak 20



44.

Golden Shanghai Noodles ^(A,C,D,E,K)

Gebratene Eiernudeln in würziger Teriyaki-Sauce mit frischem Gemüse, Ei und knusprigen Röstzwiebeln

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Paniertes Hähnchen 17,5

Rindfleisch 16,9

Garnelen 18,5

Krosse Ente 18,5

Lachssteak 20

REISGERICHTE

Maindish with Rice

36.

Yangzhou Fried Rice ^(C,E,F)

Gebratene Eierreis mit Karotten, Sojasprossen, Mais, Erbsen, dazu Erdnüssen, Röstzwiebeln.

Wahlweise mit:

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Paniertes Hähnchen 17,5

Rindfleisch 16,9

Garnelen ^(B) 18,5

Krosse Ente 18,5

Lachssteak 20



37.

Bangkok ^(E,G)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen.

Wahlweise mit:

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Paniertes Hähnchen 17,5

Rindfleisch 16,9

Garnelen ^(B) 18,5

Krosse Ente 18,5

Lachssteak 20



REISGERICHTE

Maindish with Rice

38.

Lombok ^(E,G)

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen.

Wahlweise mit:

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Paniertes Hähnchen 17,5

Rindfleisch 16,9

Garnelen ^(B) 18,5

Krosse Ente 18,5



39.

Hongkong ^(E,D,F) (leicht scharf)

Chili-Knoblauch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen.

Wahlweise mit:

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Paniertes Hähnchen 17,5

Rindfleisch 16,9

Garnelen ^(B) 18,5

Krosse Ente 18,5

Lachssteak 20



REISGERICHTE

Maindish with Rice

40.

Hoi An ^(G,E)

Exotisch-fruchtigen Mango-Kokosmilch-Sauce,
Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

Wahlweise mit:

Tofu ^(F) 15,5

Hühnerbrust 15,9

Paniertes Hähnchen 17,5

Rindfleisch 16,9

Garnelen ^(B) 18,5

Krosse Ente 18,5

Lachssteak 20



41.

Maguro Bowl ^(K,D)

Medium gegrillter Thunfisch, Wacamole,
Salat, Sesam-Sauce, Teriyaki-Sauce, Reis

23



TASTE *of* THAILAND

42.

Meeresfrüchte Pfanne | Bangkok Style | (NEW)

(scharf)

Tintenfisch, Garnelen und Jakobsmuscheln im Wok mit Ananas, Tomaten, frischem Gemüse, Thai-Basilikum, Koriander und Thai-Chili gebraten. Dazu Jasminreis

22



43.

Entenbrust ^(A,D,E,K) Royal Thai (NEW) (scharf)

| Knusprige Entenbrust „Bangkok Pfeffer“ |

Knusprige Entenbrust aus der Eisenpfanne mit frischem Gemüse, aromatischer Pfeffersauce und scharfen Thai-Chilis. Serviert mit Jasminreis

20



KINDERGERICHT

Kid

50.

Baby Shark ^(A,B,K)

3 Stk. Garnelen Tempura,
Teriyaki Sauce, Reis. .

9

51.

Cocomelon ^(C,F,E)

Bratreis mit Ei, Gemüse
und Hühnerfleisch. .

9

52.

Booba ^(F,K)

Gegrillter Lachs,
Teriyaki-Sauce, Reis. .

10

MAKI

(8 Stk.) (F,K,4)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt



M1.
Sake Maki ^(D)
Lachs

6,5

M2.
Tuna Maki ^(D)
Thunfisch

7,2

M3.
Ebi Maki ^(B)
gekochte Garnelen

7,2

M4.
Ebi Tempura Maki ^(B)
gebackene Garnelen

7,2

M5.
Salmonskin Maki ^(D)
gebackene Lachshaut

6,5

M6.
Anago Maki ^(D)
gegrillter Salzwasseraal

7,2

M7.
Avocado Maki 
Avocado

5,5

M8.
Kappa Maki 
Gurke

5,5

M9.
Shinko Maki 
eingelegte Rettich

5,5

M10.
Kani Maki ^(B)
Krebsfleischimitat
und Avocado

5,2

M11.
Inari Maki ^(F) 
Tofutaschen

5,5

NIGIRI

(2 Stk.) (F,K,4)

Sushi aus handgeformtem Reis mit einer Scheibe Fisch oder Meeresfrüchten darauf.





N12.
Sake Nigiri ^(D)
Lachs

6,5

N13.
Tuna Nigiri ^(D)
Thunfisch

6,7

N14.
Ebi Nigiri ^(B)
gebackene Garnelen

6,7

N15.
Kani Nigiri ^(B)
Krebsfleischmitat

5,5

N16.
Anago Nigiri ^(D)
gegrillter Salzwasseraal

7

N17.
Sake Flambeed ^(D)
Flammierte Lachs

6,7

N18.
Tuna Flambeed ^(D)
Flammierte Thunfisch

6,7

N19.
Avocado Nigiri 
Avocaodo

5,7

N21.
**Lachstatar
Nigiri**

7

N22.
**Tunatatar
Nigiri**

7,5

INSIDE OUT ROLL

(K,G,F,J,4)

(8 Stk.)

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht
und oft sehr dekorativ mit Sesam oder Tobiko verziert



U30.
Alaska Inside Out

Lachs, Avocado, Tobiko

12,9

U31.
Maguro Inside Out

Thunfisch, Gurke, Tobiko

13,5

U32.
Hotategai Inside Out

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

13,5

U33.
Anago Inside Out

Aal, Gurke, Sesam, Avocado

13,5

U34.
Ebi Tempura

knusprige Großgarnelen, Gurke,
Sesam, Cream-Cheese

12,5

U35
Salmonskin

gegrillte Lachshaut, Gurke,
Sesam, Cream-Cheese

12,9

U36.
Veggie Inside Out 🌱

Avocado, Gurke, Rucola,
eingelegte Rettich, Sesam

12,5

U37.
California Inside Out

Surimi, Avocado, Tobiko,
Cream-Cheese

12,5

SOZO (A,B,D,K,G,F,4) *Premium Rolls*

mit Premium-Sauce nach Sozo-Art
(8 Stk.)

P50. **Inari Tokuni**

Avocado, Rucola, Gurke, frittierten Tofu, Miso-Sauce

15,5



P51. **Surf and Turf Roll**

Rindfleisch flambiert, Tempura Garnelen, Avocado, Rucola, Unagi-Sauce

18,5



P52. **Anago Tokuni**

Lachs, gegrillter Aal, Avocado, Frischkäse, Unagi-Sauce

17,5



P53. **Ebifurai Salmon**

Tempura Garnelen, flambierter Lachs, Avocado, Shinko, Spicy-Sauce

16,9

P54. Tsuna Tokuni

Lachs, gekochter Garnelen, Tuna Tartar, Avocado,
Tobiko, Lauch, Spicy Mayonaise

18,5



P55. Kyodai Ebi Tokuni

Aal, Großgarnelen, Gurke, Unagi-Sauce

17,5



P56. Premium Futo Maki

Thunfisch, Lachs, Garnelen, Avocado, Gurke, Cream-Cheese

16,5



P57. Hotategai Tokuni

Jakobsmuscheln, Avocado, Thunfisch, Lachs,
Röstzwiebeln, Spicy-Mayonaise

18,5



TEMPURA ROIL

(8 Stk.) (K,G,F,J,4,A)
mit Panko oder
Tempura frittierte Futo-Maki-Rollen,
Unagi-Mayonaise-Sauce





T40.

Salmon Crunchy

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

16,5

T41.

Tuna Crunchy

Thunfisch, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

17

T42.

Ebi Crunchy

Black Tiger Garnelen, Avocado,
Tobiko, Frischkäse, Teriyaki-Sauce
und Sesam

17

T43.

Hotategai Crunchy

Jakobmuscheln, Avocado, Tobiko,
Frischkäse, Teriyaki-Sauce und Sesam

17

T44.

Veggie Crunchy

Avocado, Gurke, Inari, Shinko,
Miso-Sauce, Teriyaki-Sauce und Sesam

16

SASHIMI

(F,4,K,G)

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis.

S45.
Salmon Sashimi

9,5

S46.
Tuna Sashimi

10,9





S47.

Avocado Sashimi

Avocado, Seetangsalat,
Tomaten, Sesam

8,5

EXTRA

REIS | 2

REISNUDELN | 2

SUSHI REIS | 2,5

SUSHI INGWER | 1

SAUCE EXTRA | 1



創造
SŌZŌ

MAKI OMAKASE 22

24 Stk. | 3 Maki Rollen

NIGIRI OMAKASE 35

10 Stk. Nigiri

VEGGIE SET 24,9

2 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Tempura Big Roll

SASHIMI OMAKASE 35

12 Stk. Sashimi

OMAKASE 1 29,9

| Für 1 Per. |

2 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Tempura Big Roll

OMAKASE 2 24,9

| Für 1 Per. |

2 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Inside-Out Roll

OMAKASE 3 55

| Für 2 Per. |

4 Stk. Sashimi
4 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Inside-Out
8 Stk. Tempura Big Roll

OMAKASE 4 82,5

| Für 3 Per. |

4 Stk. Sashimi
4 Stk. Nigiri
16 Stk. Maki
8 Stk. Sozo Premium Roll
16 Stk. Tempura Big Roll

OMAKASE 5 105

| Für 4 Per. |

8 Stk. Sashimi
4 Stk. Nigiri
16 Stk. Maki
16 Stk. Inside-out
8 Stk. Sozo Premium Roll
16 Stk. Tempura Bog Roll



SUSHI *Omakase* SET

Omakase - ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: "Ich überlasse es Ihnen".
Aus dem Japanischen makaseru - "anvertrauen".
Beim Essen heißt das, der Sushimeister entscheidet, was er serviert.



NACHTISCH

Dessert

50
50

MANGO x VANI ^(G)

Mangoeis, Vanilleis mit Früchte

6,5



CRÈME BRULÉE

6,5

FRIED BANANA ^(E,G)

mit Honig, Vanile Eis & Erdnüssen

8

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO Still | Sparkling
0,25l | 3 - 0,75l | 6,5

COCA COLA | COLA ZERO
FANTA | SPRITE | SPEZI ⁽¹¹⁾
0,35l | 4

GINGER ALE
0,2l | 3,5

TONIC WATER ⁽¹¹⁾
0,2l | 3,5

SÄFTE

MARACUJASAFT
0,35l | 4,5

JOHANNISBEERSAFT
0,35l | 4,5

APFELSAFT NATURTRÜB
0,35l | 4,5

LYCHEESAFT
0,35l | 4,5

ANANASSAFT
0,35l | 4,5

SAFTSSCHORLE
0,35l | 4,5

TEE

JASMIN TEE ⁽¹¹⁾ 3,8

GRÜNER TEE ⁽¹¹⁾ 3,8

INGWER TEE ⁽¹¹⁾ 4,2

MINZE TEE ^(G,11) 4,2

ZITRONENGRAS TEE ^(G,11) 4,2

KAFFEE TRUNG NGUYEN ^(G,11)

(Kaffee Phin) Vietnamesischen Kaffee-Trung Nguyen
in einen Speziellen Metallfilter, dazu gesüßte Kondensmilch

4,5

KAFFEE

KAFFEE ⁽¹¹⁾ 2,9

ESPRESSO ⁽¹¹⁾ 2,5

DOPPELTE ESPRESSO ⁽¹¹⁾ 3,5

CAPPUCCHINO ^(G,11) 3,5

LATTE MACHIATO ^(G,11) 4

ESPRESSO MACHIATO ^(G,11) 3

HOMEMADE LIMONADE



MANGO LASSI ^(G)

Mangopulp, Kokosmilch, Naturjoghurt

5,5

GUTE LAUNE SMOOTHIE

Ananas, Minze, Kokosmilch

5,5

LYCHE LIME

Lychesaft, Soda, Chiasamen, Limetten

7,5

SPICY GINGER ^(G)

Limetten, Ingwer, Ginger Beer, Minze

7,5

TROPICAL ICE TEA ⁽¹¹⁾

Hausgemachte Eistee aus Schwarztee,
mit Mango-Maracuja-Geschmack

7,5

YUZU ICE TEA

Hausgemachte Eistee aus Jasmintee,
und Yuzu Zitrusfrucht

7,5

REFRESHER

Russian Wildberry, Limetten, Soda

7,5

BIER

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER

4,8% vol. (VOM FASS)

0,3l | **4** - 0,5l | **5,9**

TIGER BIER

Fl. 0,33l | **4,2**

PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

5,5% vol.

Fl. 0,5l | **5,5**

PAULANER WEISSBIER

ALKOHOLFREI 0,0%

Fl. 0,5l | **5,5**

SAKE

CHOYA SAKE

(warm oder kalt)

150ml | **5,9**

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER

(Trocken)

0,2l | **6,5** - 0,75l | **23,5**

SAUVIGNON BLANC

(Trocken)

0,2l | **6,5** - 0,75l | **23,5**

ROTWEIN

PRIMITIVO

(Trocken)

0,2l | **6,5** - 0,75l | **23,5**

ROSÉWEIN

ROSÉ

0,2l | **7** - 0,75l | **24**

WEINSCHORLE

0,2l | **5,5**

SCAVY & RAY

PROSECCO

0,2l | **5,5**

COCKTAIL

Gin Tonic | 10,5

Bombay Sapphire Gin, Tonic Water, Zitrone

Sozo Moscow Mule | 10,9

Absolut Vodka, Limettensaft, Kokos, Ginger Beer

Japanese Summer Cup | 10,9

Absolut Vodka, Yuzu, Zitrone, Ginger Ale

Pornstar Martini | 10,9

Absolut Vodka, Maracuja, Limetten, Maracujalikör, Prosecco

Bramble | 10,9

Bombay Sapphire London Dry Gin, Brombeersirup, Zitrone

Shenlong | 10,9

Bulleit Bourbon Whiskey, Karamel, Popcornsirup, Zitrone, Orange Bitter

Lychee Martini | 10,9

Lychee, Eiweis, Vodka, Limetten



Du hast einen bestimmten Cocktailwunsch? Frag gerne bei unserem Personal nach!

創造
SŌZŌ



SPARKLING SPRITZ

Very Berry

Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange

7,9

Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze

7,9

Hugo

Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minze

7,9

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange

7,9



ZUSATZSTOFFE


1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6)
geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
10) mit Phosphat 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) mit Nitrat

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die
14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene.
Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige
Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht
ausgeschlossen werden.

ALLERGENE

- A) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel,
A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- B) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Waldnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse,
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- I) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L) enthält Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm
- M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

 scharf  vegetarisch  vegan

Palmstraße 23, 79539 Lörrach

07621 770 2671

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr 11:00 - 22:00 Uhr

Sa. 11:30 - 22:30 Uhr | So. 11:30 - 22:00 Uhr

sozorestaurant.loerrach@gmail.com