

VORSPEISEN

HOKKAIDO-JAKOBSMUSCHEL 13.90 **VOM GRILL**

Hokkaido-Jakobsmuscheln, Avocadocreme, hausgemachte Trüffel-Ponzu-Soße, Lachskaviar.
(B, F)

GARNELEN-DUMPLINGS 17.90

Garnelen-Dumplings mit Garnelenmousse, Gurke, Tomate und Avocado, serviert mit Schwarzknoblauchsoße.
(B, C)

GEBRATENE FOIE GRAS AUS 22.90 **FRANKREICH**

Gebratene Gänseleber mit grüner Mango, knusprigen Röstzwiebeln, Mandeln, Erdbeersoße und vietnamesischem Reispapier.
(A, H)

SOMMERROLLE MIT GEBRATENER 17.90 **ENTE**

Knusprig gebratene Ente mit Gurke, Mango und vietnamesischem Reispapier, dazu Hoisin-Soße und geröstete Erdnüsse.
(A, E, N)

BEEF-TATAKI-SALAT MIT MANGO 19.90

Kurz gebratenes argentinisches Striploin-Steak nach japanischer Tataki-Art, serviert mit Mangosalat, Trüffel-Ponzu-Soße.
(N, F)

THUNFISCH-TATAR 19.90

Thunfisch mit Gemüse, Fischsoße mit Banane aus Binh Thuan, vietnamesischen Krabbenchips und Kaviar. Blauflossen-Thunfisch mit Gemüse, Fischsoße mit Banane aus Binh Thuan, vietnamesischen Krabbenchips und Kaviar.
(F, E, A)

LACHS-TATAR 18.90

Lachs mit Gemüse, Fischsoße mit Banane aus Binh Thuan, vietnamesischen Krabbenchips und Kaviar.
(F, E, A)

EBI-TEMPURA MIT TRÜFFEL- 18.90

JOGHURT AUF SALAT

Garnelen-Tempura auf Salat mit saisonalen Früchten, Trüffel-Joghurt-Soße und Mandelblättchen.
(A, C, N, H)

SUPPEN UND SALATE

RAMEN-SUPPE MIT RIND 14.90

Ramen-Nudeln in aromatischem Dashi-Miso-Fond mit Tofu, Wakame-Algen, zartem Rindfleisch, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln.
(A, F, N, P)

TRÜFFEL-PILZSUPPE MIT LANGSAM 14.90

GEGARTEM EI

Feine Trüffel-Pilzsuppe mit langsam gegartem Ei, grünem Spargel und knusprigem Brot.
(A, C, G)

ENTENSALAT MIT PASSIONSFRUCHT- 17.90 **DRESSING**

Zartes Entenfleisch auf Salat mit Passionsfrucht-Dressing, knusprigen Brotcroutons und saisonalen Früchten.

MANGOSALAT 17.90

Frische Mangostreifen mit Zwiebeln, Karotten, Gurke, Minze, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, veredelt mit süß-saurer- Fischsoße, dazu Krabbenchips. Wahlweise mit:
Rindfleisch
Garnelen
(A, E)

PAPAYASALAT 18.90

Fein geschnittene grüne Papaya mit Karotten, Kirschtomaten, Minze, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, abgerundet mit süß-saurer- Fischsoße, dazu Krabbenchips. Wahlweise mit:
Rindfleisch
Garnelen
(A, E)

HANUMI SIGNATURGERICHTE

FRANZÖSISCHE ENTENBRUST, SOUS-VIDE GEGART UND GEGRILLT 34.90

Zart gegarte französische Entenbrust, am Grill vollendet, dazu Ofengemüse und Jasminreis mit Trüffelsoße.

(A, F, N)

MISO-GLASIERTER LACHS VOM GRILL 31.90

Frischer Lachs, mariniert in japanischem Miso, serviert mit Gemüse und Pilzen in Beurre-blanc-Soße, wahlweise mit Jasminreis.
(D, G, N, F)

GARNELEN-WONTON 28.9

Wonton-Teig, gefüllt mit fein gehackten Garnelen, dazu Kurkuma-Rahmsoße, Gemüse und Hülsenfrüchte.

(A, B, G, F, N)

RED EMBER CURRY

Rotes Curry mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit:

Poulet 27.90

Rindfleisch 28.90

Garnelen 29.90

(G, N)

RIB-EYE „LÚC LẮC“ 32.90

Gebratenes Rib-Eye mit saisonalem Gemüse, frischem Salat und Jasminreis.

(A, N, F)

UDON MIT GOCHUJANG-SOÛE

Udon-Nudeln in koreanischer Gochujang-Soße, serviert mit in Sojasoße eingelegtem Ei und saisonalem Gemüse. Wahlweise mit:

Poulet 27.90

Rindfleisch 28.90

Garnelen 29.90

(A, C, E, F, N)

PAD THAI

Thailändische Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Chilipulver, Limette und in Sojasoße

Poulet 27.90

Rindfleisch 28.90

Garnelen 29.90

(A, C, F, E)

RAMEN MIT ENTE 32.90

Ramen-Nudeln in Hühnerfond mit Entenfleisch, Mais, Lauch, Wakame-Algen, in Sojasoße eingelegtem Ei, Frühlingszwiebeln, Miso und Sesamöl.

(A, C, F, N, P)

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE IN ASIATISCHER BUTTERSOÛE 32.90

Gegrillte Garnelen und Hokkaido-Jakobsmuscheln mit Gemüse und Pilzen in Buttersoße nach asiatischer Art, serviert mit Tagliolini.

(A, B, F, G, N)

VEGETARISCHE GERICHTE

VORSPEISEN

SOMMERROLLEN MIT TOFU UND HOISIN-SOÛE 14.90

Marinierter Tofu mit Salat, Gurke, Mango und frischen Kräutern, gerollt in vietnamesischem Reispapier, serviert mit Hoisin-Soße.
(A, E, F)

GEGRILLTE AUBERGINE MIT ZWIEBELÖL UND TRÜFFEL-PONZU 14.90

Gegrillte Aubergine mit saisonalem Gemüse und Trüffel-Ponzu.
(F)

RAMEN-SUPPE 13.90

Aromatischer Miso-Fond mit Ramen-Nudeln, Tofu, Wakame-Algen, geröstetem Sesam und frischen Frühlingszwiebeln.
(A, F, P, N)

SALAT MIT PASSIONSFRUCHT-DRESSING 13.90

Bunte Salatmischung aus saisonalem Gemüse mit fruchtigem Passionsfrucht-Dressing, Tofu und knusprigen Croûtons.
(A, H, N)

MANGOSALAT 13.90

Grüne Mangostreifen mit Tofu, Zwiebeln, Karotten, Gurke und Minze, ergänzt durch geröstete Erdnüsse und knusprige Röstzwiebeln, abgerundet mit süß-saurer-Fischsoße, serviert mit Krabbenchips.
(A, E)

PAPAYASALAT 16.90

Fein geschnittene grüne Papaya mit Tofu, Karotten, Kirschtomaten und frischer Minze, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und knusprigen Röstzwiebeln, dazu süß-saurer-Fischsoße und Krabbenchips.
(A, E, N)

HAUPTGERICHTE

RED EMBER CURRY 25.90

Cremiges Kokos-Curry mit Gemüse und Pilzen und Tofu, serviert mit duftendem Jasminreis.
(G)

UDON-BOWL MIT TOFU 25.90

Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse und Salat, Tofu, Röstzwiebeln und Gochujang-Soße.
(A, E, N)

PAD THAI MIT TOFU 25.90

Thailändische Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Chilipulver und Limette.
(A, E, F)

KINDERGERICHTE

Garnelen-Tempura mit Pommes 12.90

frites

Poulet Yakitori Spiessli mit Pommes 12.90

frites

EXTRAS

Pommes frites 6.50

Salat mit Passionsfrucht-Dressing 7.50

Jasmin Reis 4.-

SUSHI

HANUMI SPECIAL ROLL (8 ST.)

My Favorite Roll 34.90

Inside: Jakobsmuscheln Tatar, Tuna, Frischkäse, Avocado, Krabbencreame

Outside: Trüffel Sauce, Ikura, Blattgold

HANUMI CROWN ROLL 34.90

Inside: Hamachi Fisch, Lachs, Frischkäse, Avocado, Krabbencreame

Outside: Trüffel, Wasabi Sauce, Ikura
(A, C, D)

F1. RAINBOW ROLL 24.90

Inside: Lachs, Frischkäse, Gurke, Avocado, Krabbencreame.

Outside: Lachs, Thunfisch, Avocado
(A, B, C)

F2. UNAGI FUSION ROLL 24.90

Inside: Tuna, Frischkäse, Avocado, Gurke, Krabbencreame.

Outside: BBQ Aal, Teriyaki Soße, Sesam
(A, B, D)

F3. SUNSET ROLL 24.90

Inside: Tempura Garnelen, Frischkäse, Gurke, Avocado, Krabbencreame.

Outside: Lachs mit Snow Sauce. Tobiko
(A, B, C, D)

F4. VOLCANO DUO ROLL 24.90

Inside: Scharfe Thunfisch, Frischkäse, Gurke, Avocado, Krabbencreame.

Outside: Thunfisch, Lachs, mit spicy sauce
(A, D, K)

F5. SUNSHINE EBI ROLL 24.90

Inside: Tempura Garnelen, Frischkäse, Avocado & Gurke, Krabbencreame.

Outside: Tobiko, Mango Sauce, Teriyaki Sauce, Tempura Mehl.
(A, B)

F6. RED MOON 24.90

Inside: Scharfer Thunfisch, Frischkäse, Avocado & Gurke, Krabbencreame.

Outside: Snow Sauce, Spicy Sauce & Tobiko, Tempura Mehl.
(A, C, D, 1)

F7. MARYLIN MONROE 24.90

Inside: Scharfer Lachs, Frischkäse, Avocado & Gurke, Krabbencreame.

Outside: Mango Sauce, Wasabi Sauce, Tempura Mehl & Tobiko
(A, C, D, 1)

F8. SNOWY DRAGON ROLL 24.90

Inside: Scharfer Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, Krabbencreame.

Outside: Garnelen, Snow Sauce, Teriyaki Sauce, Tobiko

(A, B, C, D, G, I, 1)

F9. FRENCH KISS 26.90

Inside: Tempura Garnelen, Frischkäse, Avocado, Gurke, Krabbencreame.

Outside: Scharfer Thunfisch, Wasabi Sauce & Teriyaki Sauce & Tobiko
(A, B, C, D, 1)

F10. OCEAN FLAME ROLL 26.90

Inside: Lachs, Thunfisch, Frischkäse, Avocado, Gurke, Krabbencreame.

Outside: Snow Sauce, Teriyaki Sauce, Spicy Sauce & Tobiko
(A, C, D, G, I, 1)

VEGERTARISCH ROLL (8 ST.)

F11. HANUMI GREEN ROLL 22.90

Inside: Mango, Frischkäse, Avocado, Gurke

Outside: Avocado & Sesam, Hanumi Sauce, Tempura Mehl.

(A, C, K)

F12. ZEN ROLL 22.90

Inside: Tempura Kräuterseitling, Frischkäse, Avocado, Gurke.

Outside: Hanumi und Teriyaki Sauce, Tempura Mehl
(A, C, K)

TEMPURA ROLLS (6 ST. /10 ST.)

F13. Crunchy Ebi Roll 14.90/ 25.90

Tempura Garnelen, Frischkäse, Avocado, Krabbencreame, Gurke, Snow & Teriyaki Sauce, Tobiko on Top.

F14. Crunchy Maguro 14.90/ 25.90

Thunfisch, Frischkäse, Avocado, Krabbencreame, Gurke, Spicy & Teriyaki Soße, Tobiko on Top,

F15. Crunchy Salmon 14.90/ 25.90

Scharfer Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, Wasabi & Teriyaki Sauce, Krabbencreame, Tobiko on Top

F16. Crunchy Forest Roll 14.90/ 25.90

Tempura Kräuterseitling, Frischkäse, Avocado, Gurke, Hanumi & Teriyaki Sauce on Top

SASHIMI (4 ST.)

S1. SAKE SASHIMI (D)	15.90
S2. MAGURO SASHIMI (D)	15.90
S3. HOTATE SASHIMI Jakobsmuscheln (R)	15.90
S4. HAMACHI SASHIMI Gelbschwanzmakrele (R)	17.90
S5. HANUMI SASHIMI SPECIAL Lachs, Tuna, Hamachi, Jakobsmuscheln	59.90

HANUMI 'S MENÜ

H1. Salmon love 6x Crunchy Salmon 8x Spicy Salmon 2x Lachs Sashimi 2x Sake Nigiri	39.90
H2. Fresh Beach Trip 8x Red moon 8x Spicy Salmon 2x Sashimi 2x Nigiri	44.90
H3. Crouching Tiger 6x Crunchy Lachs 8x Ebi Tempura Roll 6x Maki Gurke 2x Ebi Nigiri	42.90
H4. Cold Breeze 8x Inside Out Vegan 6x Maki Gurke 6x Maki Avocado 2x Avocado Nigiri	34.90
Omakase Für 2 8x Hanumi Special Roll 10x Crunchy Big Roll 8x California Roll 6x Avocado Maki 4x Sashimi 4x Nigiri	98.-
Omakase Für 3 8x Hanumi Special Roll 10x Crunchy Big Roll 8x California Roll 8x Unagi Roll 6x Avocado Maki 9x Sashimi 6x Nigiri	129.-

URAMAKI – INSIDEOUT (8 ST.)

U1. Alaska Rolls Lachs, Avocado, Frischkäse.	18.50
U2. Maguro Rolls Thunfisch, Avocado, Frischkäse.	18.70
U3. California Rolls Avocado, Krabbencreame, Gurke.	17.90
U4. Ebi Tempura Rolls Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse. Tempura Mehl.	18.50
U5. Spicy Salmon Scharfer Lachs, Avocado , Frischkäse.	18.50
U6. Spicy Maguro Scharfer Thunfisch, Avocado, , Frischkäse.	18.90
U7. Unagi Maki BBQ Aal, Avocado, Frischkäse	19.50

MAKI (6 STK.)

M1. Sake Fresh Salmon (Lachs)	10.50
M2. Maguro Fresh Tuna (Thunfisch)	10.50
M3. Sake Avocado (Lachs mit Avocado)	11.00
M4. Fry Ebi Maki (Gebackene Garnelen)	10.50
M5. Avocado Maki	9.50
M6. Kappa Maki (Gurke)	8.50

NIGIRI

N1. Sake Fresh Salmon Lachs	4.50
N2. Maguro Fresh Tuna Thunfisch	4.70
N3. Ebi Nigiri Garnelen	4.50
N4. Unagi Nigiri BBQ Aal	5.50
N5. Hotate Nigiri Jakobsmuscheln	5.90
N6. Hokkigai Nigiri Surmmuscheln	5.90
N7. Hamachi Nigiri	5.90
N8. Avocado Nigiri	4.50

Fleisch- und Fischdeklaration

Poulet, Rindfleisch: Schweiz

Ente: Frankreich, China

Lachs: Schottland, Norwegen

Thunfisch: Malediven, Japan

Jakobsmuscheln: Japan

Crevetten: Vietnam

DESERT & GETRÄNKE

DESERT

FRUCHTMIX MIT VANILLEEIS UND PASSIONSFRUCHT-COULIS 12.90

Auswahl frischer Früchte mit Vanilleeis, Passionsfrucht-Coulis. Auswahl frischer Früchte mit Vanilleeis, Passionsfrucht-Coulis.
(G)

FRÜCHTE MIT JASMINTEE-CREME UND MANGO-COULIS 12.90

Jasmintee-Creme aus vietnamesischem Jasmintee mit Sahne, Vanille, Gelatine und Eigelb, serviert mit saisonalen Früchten, Mango-Coulis und Butterkeks.
(C, G)

WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT VANILLEEIS 12.90

Warmes Schokoladensoufflé aus Schokolade, Sahne und Eiern, serviert mit Vanilleeis.
(A)

MOCHI EIS 12.90

Mochi-Eis (Mango & Kokos) serviert mit cremigem Vanilleeis und saisonalen Früchten.
(A)

ALLERGEN

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere- und -erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E = Erdnüsse und -erzeugnisse
- F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und -erzeugnisse
- M = Senf- und Senferzeugnisse
- N = Sesamsamen und -erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte
- Außerdem haben sich grafisch ansprechende Icons bewährt, wie z.B. Symbole für Fisch, Eier, vegane Speisen oder Milch.
- Zusatzstoffe / Kennzeichnung
- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmitteln
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin

Getränke

Softdrinks, Mineralwasser

Valser Silence (ohne Kohlensäure) 50 cl	6.50
Valser Classic, (mit Kohlensäure) 50 cl	6.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33 cl	5.-
Rivella rot, 33 cl	5.-
Apfelschorle, 33 cl	5.-
Ice Tea Lemon, 33 cl	5.

Kaffe & Tee

Espresso	5.0
Doppelter Espresso	7.50
Cappucino	6.50
Latte Machiatto	8.50
Café Crème	6.50
Jasmin tee/ Grüntee/ Ingwer Tee	5.50

Aperitif

Hausaperitif «Hanami Kiss», 4 cl	11.50
Dry White Port mit Schweppes Tonic Water, Eis und Zitrone.	
Hausaperitif «Ruby Twist», 4 cl	11.50
Vermouth Lillet rouge mit Eis und Orange.	
Hanumi Passion (alkoholfrei)	11.50
Orangensaft, Passionsfrucht, Ginger Ale, Eis und Minze.	
Yuzu Sour, 4cl	14.-
Bombay Sapphire Gin, Havana Club, Ananassaft, Passionsfrucht, Zucker.	
Campari, 4 cl (23 Vol.-%)	9.50
Averna Amaro, 4 cl (29 Vol.-%)	11.50
Martini Bianco, 4 cl (15 Vol.-%)	9.50
Martini Extra Dry, 4 cl (15 Vol.-%)	8.50
Prosecco	8.00

Homemade Limonade

Lychee Lime	10.50
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda.	
Spicy Ginger	10.50
Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Ale, Soda.	
Refresher	10.50
Frische Limetten, Waldbeeren, Soda, Früchte.	
Cool Peach Ice Tea	10.50
Mit erfrischenden Pfirsichen, Orange, Soda.	
Moonspace	11.-
Ananas, coconut cream, coconut milch.	

Biere

Saigon-Bier, 35,5 cl (4,9 Vol.-%)	7.-
KIRIN ALK. 0.0% 33 cl	7.-
Kirin Bier 33 cl (4,9 Vol.-%)	7.-

Cocktails

Gin Tonic	11.50
Bombay Sapphire Gin, Tonic, Zitrone.	
Negroni	12.-
Bombay Sapphire Gin, Campari & Vermouth Rosso.	
Very Berry	12.50
Wild Berry, Lilet Blanc, Minze.	
Hugo	12.00
Holunderblütte, Minze, Prosecco, Soda.	
Aperol Spritz	12.50
Aperol, Prosecco, Orange, Minze.	
Himbeer Mojito	12.50
Havana Club 3J, Minze, Limetten, Himbeersirup, Zucker, Soda.	
Pina Colada	14.50
Havana Club 3J, Malibu, Ananas, Coconut Cream.	
Lady Pink Colada	14.50
Havana Club 3J, Malibu, Ananas, Coconut Cream, Wildberry.	

Spirituosen

Digestif

Whiskies (4 cl)	
Japanese Harmony Hibiki Suntory Whisky (43 Vol.-%)	15.-
Cognac (4 cl)	
Hennesy VSOP (40 Vol.-%)	12.-
Remy Martin VSOP (40 Vol.-%)	14.-
Grappa (2 cl)	
Grappa Sarpa di Poli Oro (40 Vol.-%)	12.-
Cleopatra Grappa di Moscato (40 Vol.-%)	13.-

Weissweine

Grand Ardèche Chardonnay – Louis Latour

1 dl 9.50 7,5 dl 58.-

Frankreich

Cremig und rund am Gaumen, mit Aromen von reifer Birne, zarter Vanille und feinen Röstaromen – weich und harmonisch im Abgang.

Sauvignon Blanc Winkl – Cantina Terlan

1 dl 10.50 7.5 dl 63.-

Italien

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase intensive Fruchtaromen von Aprikose, Maracuja und Holunderblüte. Am Gaumen frisch, gut strukturiert, mit feiner Säure und mineralischem, aromenreichem Abgang.

Chablis – Louis Latour

7,5 dl 68.-

Frankreich

Ein eleganter Chardonnay aus dem Herzen Burgunds – frisch, klar und mineralisch. Zitrusnoten und grüne Äpfel treffen auf eine feine, kalkige Mineralität, typisch für die Terroirs von Chablis. Am Gaumen lebendig und präzise, mit einem reinen, stilvollen Finale.

Roséweine

Ultimate Provence Rosé

1 dl 10.50 7.5 dl 62.-

Frankreich

Helles Rosa mit Kupferreflexen. Aromen von reifer Zitrone, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen würzig und frisch mit einer schönen Säure und einem runden, leichten Finale. Ideal als Essensbegleiter oder einfach zum Genießen – perfekt ausbalanciert zwischen Frucht und Frische.

Rotweine

Ripasso Classico Superiore – Speri

1 dl 9.50 7,5 dl 58.-

Italien

Rubinrote Farbe. In der Nase fruchtige Aromen, die an Kirschen erinnern, ergänzt durch würzige Noten. Am Gaumen harmonisch, elegant mit präsenter Säure, einem angemessenen Alkoholgehalt und gutem Nachhall.

Spelt Montepulciano d'Abruzzo – Fattoria La Valentina

1 dl 10.50 7.5 dl 62.-

Italien

Kräftiger Rotwein aus den Abruzzen mit Noten von dunklen Beeren und feinen Gewürznuancen. Harmonisch, mit sanften Tanninen und elegantem Abgang.

Pauillac de Lynch-Bages – Bordeaux

7.5 dl 70.-

Frankreich

Ein raffinierter Pauillac vom renommierten Château Lynch-Bages. In tiefem Rubinrot mit violetten Reflexen zeigt er Aromen von Cassis, Kirschen und feiner Würze. Am Gaumen überzeugt er mit Struktur, Frische und geschmeidigen Tanninen.

Mauro Sebaste Barolo Trèssüri

7.5 dl 78.-

Italien

Warm rubinrot mit feinen granatroten Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein elegant und vielschichtig mit Aromen von reifer Kirsche, Rose und einem Hauch Süssholz. Am Gaumen vollmundig, ausgewogen und samtig, mit feinen Tanninen und langem, harmonischem Finale.

***Jungenschutz:** Bier und Wein verkaufen wir an Personen über 16 Jahren, Spirituosen an Personen über 18 Jahren.*