

Herzlich Willkommen im Yu-An! - ようこそ!

Es freut uns sehr, dass Sie den Weg hierher gefunden haben!
Kennen Sie die japanischen Izakaya?

„Izakaya“ ist die populärste Gastronomie-Form in Japan.

Es sind Beizen, in denen man zum Getränk verschiedene Häppchen verzehrt. Man trifft sich dort mit Freunden, Familie oder Geschäftskollegen und bestellt sich wild durch die Karte. Die Speisen kommen dann ohne bestimmte Reihenfolge auf den Tisch und werden untereinander geteilt.

Diese Art von Essen macht das Speisen zu einem geselligen und fröhlichen Erlebnis, wobei der Einzelne in den Genuss einer variantenreicheren Speisevielfalt kommt.

Serviert werden die Speisen frisch, unmittelbar nach ihrer Produktion.

Wenn Sie ein Anliegen oder eine Fragen haben, wenden Sie sich bitte ungeniert an unser Service-Personal.

Das Yu-An Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!



Allergene und Intoleranzen:

Wir geben gerne Auskunft

Fleischdeklaration:

Geflügel und Fleisch stammen aus Schweizer Produktion

Fisch (MSC-Zertifiziert):

Thuna: Malediven/Philippinen, Lachs: Schottland

Kingfish: Australien/Japan

ZUM STARTEN EMPFEHLEN WIR:

Yu-An Tapas-Plättli

おすすめ!

Cocobohnen Goma-ae, Chicken Karaage 4 Stk,
Jakobsmuscheln Carpaccio, Maguro Tataki (leicht angebratener Thuna)
36,5

Yu-An Vegi Tapas-Plättli ✓

Spinat Ohitashi mit frittiertem Tôfu, Blumenkohl Karaage,
Goma-ae mit Cocobohnen, paniertes Gemüse mit hausgemachter Tartar
Sauce
32,5

WEEKLY SPECIALS:

週替わり

Werfen Sie bitte einen Blick auf die Wandtafel vis-à-vis
vom Eingang oder
fragen Sie unser Servicepersonal.

K A L T E G E R I C H T E

冷菜

vegi!

<u>Edamame</u> ✓	7,5	<u>Maguro Tataki</u>	26
Gekochte und gesalzene Soja-Bohnen		Leicht angebratener Thuna an Yuzu-koshô Sauce	
<u>Umekyû Tsukemono (NEU!)</u> ✓	9,5	<u>Jakobsmuscheln Carpaccio</u>	30
Gurken & japanische Salzpflaumen		Jacobsmuscheln, Ponzu-Gelée, Wasabi-Sauce	
<u>„Ohitashi“ Spinat</u> ✓	9,5	<u>Spicy Thuna Tartar</u>	18
Blanchierter Spinat mit frittiertem Tôfu, getaucht in klarer Brühe		Tartar vom Thuna an scharfer Sauce	
<u>„Goma-ae“ Cocobohnen</u> ✓	9,5	<u>Avocado & Thuna oder Lachs</u>	20
Blanchierte Cocobohnen an Sesamsauce		Würfel vom frischen Thuna oder Lachs und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce	
<u>Kaisou Salat</u> ✓	12	<u>Sashimi Salat</u>	26,5
Seealgen-Bouquet an Hausdressing		Verschiedene rohe, marinierte Fische, bunter Blattsalat an Hausvinegrette	
<u>Tôfu-Avocado Salat</u> ✓	16,5		
Tôfu und Avocado an Hausvinaigrette			

温菜

W A R M E G E R I C H T E

<u>Agedashi Dôfu</u> ✓ Frittierter Tôfu in klarer Brühe gebadet. Mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln.	14,5	<u>Krabben Crème Kroketten</u> (4Stk.) 16.- Frittierte Krabben Crème Bällchen (4.- pro weiteres Stück)	
<u>Tori Karaage</u> (6 Stk.) Knusprig frittierte Poulet-Nuggets mit Knoblauch-Chilli-Dip	18	<u>Hamachi Kama</u> im Ofen gebackener Kingfischkopf	22,5
<u>Softshell Karaage</u> Marinierte & frittierte Softshell-Krabben; mit Spicy-Mayo	28,5	<u>Crevetten Tempura</u> (3 Stück) Crevetten im Teigmantel frittiert (6.50 pro weiteres Stück)	19,5
<u>Buta Kakuni</u> / klein Schweinebauch „Pork belly“ geschmort. gross: 4 Stk. / klein: 2 Stk.	25,5 / 13.-	<u>Yasai Tempura</u> ✓ Verschiedene Marktgemüse im Tempura-Teig frittiert	16,5
<u>Tako Yawaraka-ni</u> Zart geschmorter Oktopus in klarer Soja Brühe	25,5	<u>Tempura Moriawase</u> Assortiment aus Crevetten und Gemüse-Tempura	28,5

Miso Suppe	5
Schale Reis	4

Blumenkohl Karaage ✓ (NEU!)

Mariniert und frittierter Blumenkohl an Soja Vinaigrette

14.-

SPEZIALITÄTEN IN DER HEISSEN PFANNE - 鉄板

„Yakiniku“ (CH Rib-Eye) Dünne Rindfleischtranchen, mariniert und gebraten, serviert mit Gemüsebeilage	36,5
Chicken „Yakitori“ Gebratenes Poulet am Spiessli an hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert mit Gemüsebeilage	28,5
Gebratene Lachsfilets „Teriyaki“ Gebratene Lachsfilets an hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert mit Gemüse-Beilage	32,5
„Nasu Dengaku“ ✓ (NEU!) Im Ofen gegrillte (halbe) Aubergine, mit Miso überbacken.	24

GEBRATENE NUDELN — 焼きうどん

„Yaki Udon“ Gebratene Udon-Nudeln mit verschiedenen Gemüsen; serviert in der heissen Pfanne.	
vegetarisch ✓	22,5
mit Rindfleisch	26.-

おすすめ!

UNSERE EMPFEHLUNGEN

<u>Volcano Roll</u> (8 Stk.)	28,5
Frittierte Surimi-Avocado Rolle, getoppt mit spicy Crevetten Tartar, Tobikko, Haussauce.	
<u>Poké „Kobore“ Crunch Rolls mit Onsen-Ei</u> (8 Stk.)	26,5
Inside-Out-Rolle mit Gurken & Avocado getoppt mit marinierter Lachs-Thuna-Avocado Mischung, frittierten Tempura-Flocken, Tobikko & einem Onsen-Ei.	
<u>Tiger-Roll</u> (8 Stk.)	28,5
Inside: frittierte Crevetten, Gurken Outside: Spicy Thuna Tartar, Avocado	
<u>Salmon Aburi Roll</u> (8 Stk.)	26,5
Inside: Lachs, Ingwer, Gurken, Shiso Outside: Lachs flambiert, Frühlingszwiebeln, Haussauce	
<u>Salmon Fried Tartar Roll</u> (8 Stk.) NEU!!	26,5
Inside: paniertes Lachs & Avocado Outside: paniertes Lachs und hausgemachte Tartar-Sauce	

スペシャル

Weekly Special Rolls:

Werfen Sie bitte einen Blick auf die Wandtafel vis-à-vis vom Eingang oder fragen Sie unser Servicepersonal.

<u>Spider Roll</u> (6 Stk.)	29,5
Inside: frittierte Softshell-Krabbe, Avocado, Gurken, Surimi Outside: Sesam, Tobikko, Spicy Mayo-Sauce	
<u>Ebi Chili-Mayo überbacken</u>	28,5
Inside: frittierte Crevetten, Avocado Outside: Chili-Mayo überbacken (8 Stk.)	
<u>Spicy Salmon Cheese fried</u>	28,5
Lachs, Crevetten, Avocado, Schmelzkäse, Chilisauce; die ganze Rolle wird frittiert	
<u>Maguro Tataki Roll</u> (8 Stk.)	28,5
Inside: Thuna mariniert, Ingwer, Gurken, Shiso Outside: Thuna, leicht angebraten, Spezial Sauce	
<u>Spicy Thuna Crunch</u> (8 Stk.)	25,5
Inside: Spicy Thuna Tartar, Avocado, Gurken Outside: Crunch, Tobikko, Sesam	
<u>Rainbow Roll</u> (8 Stk.)	25,5
Inside: Surimi, Avocado, Gurken Outside: Thuna, Lachs, Kingfish, Avocado, Crevetten	

<u>Caterpillar Roll</u> (8 Stk.)	26,5
Inside: gegrillter Aal, Gurken Outside: Avocado, Tobikko	
<u>Dragon Crunch Roll</u> (8 Stk.)	26,5
Inside: Surimi, Gurken, Avocado Outside: gegrillter Aal, Crunch, Tobikko	
<u>Salmon & Avocado</u> (8 Stk.)	25,5
Inside: Salmon & Avocado Outside: Salmon & Avocado	
<u>Thuna & Avocado</u> (8 Stk.)	25,5
Inside: Thuna/Avocado Outside: Thuna/Avocado	
<u>Kalifornia Roll</u> (8 Stk.)	17
Inside: Surimi, Gurken, Avocado Outside: Tobikko	

Vegi Rolls ^{ベギ}

<u>Kinpira Roll</u> (8 Stk.)	17
Gekochte Karotten, gehackte Shiso-Blätter, Gurken, Sesam	
<u>Atsuage Roll</u> (8 Stk.)	18
Frittierter Tofu, Avocado, Ruccola, Sesam	
<u>Lotuswurzeln Roll</u> (8 Stk.)	18
Gekochte Lotuswurzeln, Avocado, Ruccola, getrocknete Grünalgen	
<u>Frittierte Kinpira Rolle</u>	24,5
Gekochte Karotten, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert (ca. 12 Stk.)	

ポケ

MINI POKÉ BOWLS

Unsere „Mini Poké Bowls“ sind kleine Schälchen mit Sushi-Reis, belegt mit rohem, mariniertem Fisch, Avocado & einem Onsen-Ei.

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten aus! :-)

Yu-An mini Poké „Thuna“ 24,5

marinierter Thuna, Avocado, Hausmarinade, Ingwer, Onsen-Ei

Yu-An Mini Poké „Lachs“ 24,5

marinierter Lachs, Avocado, Hausmarinade, Ingwer, Onsen-Ei

Yu-An Mini Poké „Mix“ 24,5

verschiedene marinierte Fische, Avocado, Hausmarinade, Ingwer, Onsen-Ei

Poké Bowl „gross“

34.-

大盛

ベギ

Mini Vegi Poké V

Gurken, Avocado, Randen, frittiertes Tôfu, Inari, Ingwer an Sesam-Sauce

18,5/24,5 (gross)

Mini Una Don

Gegrillter Aal mit Sanshō-Pfeffer auf japanischem Reis

26.-/36,5 (gross)

SASHIMI

刺身

SASHIMI MIX

Gemischter Sashimi-Teller mit Lachs, Thuna, Kingfish & verschiedenen Meeresfrüchten

38,5

Lachs Sashimi 8 Stück 28

Lachs Sashimi (klein) 4 Stück 14

Thuna Sashimi 8 Stück 30

Thuna Sashimi (klein) 4 15

Thuna & Lachs Sashimi 30

Thuna & Lachs Sashimi (klein) 15

Kingfish Sashimi 8 Stück 32

Kingfish Sashimi (klein) 16

SUSHI ASSORTIMENT

Aburi Nigiri Special 22,5

Thuna, Lachs, Kingfish & Jakobsmuscheln flambiert mit verschiedenen Toppings

Sushi & Sashimi: Salmon & Thuna Assortiment 36,5

2 Lachs Nigiri, 2 Thuna Nigiri, 3 Scheiben Lachs Sashimi, 3 Scheiben Thuna Sashimi, 3 Stück Lachs Maki, 3 Stück Thuna Maki

握り

Nigiri à la carte (2 Stk.)

Thuna	11	<u>Thuna flambiert</u>	12
Lachs	10	Thuna Nigiri flambiert mit Haussauce und Schnittlauch	
Kingfish	11	<u>Lachs flambiert</u>	12
Hotate (Jakobsmuscheln)	11	Lachs Nigiri flambiert mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln und Haussauce	
Ebi (Crevetten)	8	<u>Kingfish flambiert</u>	12
Amaebi (Süsscrevetten)	10	Kingfish Nigiri flambiert mit yuzu-koshô-ume Sauce	
Ika (Calamares)	9	<u>Jakobsmuscheln flambiert</u>	12
Unagi (Süßwasser Aal gegrillt)	12	Jakobsmuscheln flambiert mit schwarzem Pyramidensalz & Limette	
Inari ✓	7		

Miso Suppe	5
Schale Reis	4

細巻き

Hosomaki (6 Stk.)

<u>Tekka Maki</u>	9	<u>Kappa Maki</u> ✓	7
6 Stück dünne Rollen mit Thuna		6 Stück dünne Rollen mit Gurken	
<u>Shake Maki</u>	9	<u>Avocado Maki</u> ✓	8
6 Stück dünne Rollen mit Lachs		6 Stück dünne Rollen mit Avocado	
<u>Thuna Avocado Maki</u>	10	<u>Kanpyô Maki</u> ✓	8
6 Stück dünne Rollen mit Thuna & Avocado		6 Stück dünne Rollen mit eingelegtem japanischem Kürbis	
<u>Salmon Avocado Maki</u>	10	<u>Shinko Maki</u> ✓	8
6 Stück dünne Rollen mit Lachs & Avocado		6 Stück dünne Rollen mit eingelegtem Rettich	
<u>Unakyû</u>	12		
6 Stück dünne Rollen mit gekochtem Aal & Gurken			