

W E E K L Y S P E C I A L

週替わり!

NEW!

Lachs Kinoko-Ankake Bentô

Bentô-Box mit gebratenem Lachs an dicklicher Pilz-Sauce, 4 Stück Inside-Out Rollen, Thuna & Lachs Sashimi & Salat.
Dazu gibt es Reis & Miso-Suppe.

30,5

L U N C H S A L A D S

サラダ

Tôfu & Avocado Salat ✓ 18.5

Tôfu & Avocado auf Blattsalat an japanischer Haussauce.
Serviert mit Miso-Suppe.

Yakiniku Salat (warm) 28.5

Dünne, marinierte Rindstranchen (CH) auf Blattsalat. Serviert mit Miso-Suppe.

Lachs Teriyaki Salat (warm) 28.5

Gebratener Lachs an Teriyaki Sauce auf Blattsalat.
Serviert mit Miso-Suppe.

Chicken Teriyaki Salat (warm) 27.5

Gebratenes Poulet (CH) an Teriyaki Sauce auf Blattsalat.
Serviert mit Miso-Suppe.

Chicken Karaage Salat (warm) 27.5

Marinierte und frittierte Poulet-Häppchen an Haussauce auf auf Blattsalat. Serviert mit Miso-Suppe.

MITTAGSKARTE

LUNCH BENTÔ - BOX

Bentô-Box mit „Yakiniku“ 30.5

Bentô-Box mit Rindfleischtranchen vom Rib-Eye, mariniert und gebraten, 4 Stück Inside-Out Rollen, Sashimi & Salat.
Dazu gibt es Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box mit gebratenem Lachs 30.5

Bentô-Box mit gebratenem Lachs an Teriyaki-Sauce, zweierlei Frittiertem, Sashimi & Salat. Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box mit Chicken Teriyaki 29.5

Bentô-Box mit Chicken Teriyaki, zweierlei Frittiertem, Sashimi & Salat. Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box mit Chicken Karaage 29.5

Bentô-Box mit frittierten Poulet-Nuggets, 4 Stück Inside-Out Rollen, Sashimi & Salat. Dazu gibt es Reis & Miso-Suppe.

YU - AN BOWLS (DONBURI)

Yakiniku Don 28.5

Rindfleischtranchen vom Rib-Eye, mariniert und gebraten auf Reis oder Salat. Serviert mit Salat oder einer hausgemachten Miso-Suppe.

(extra Onsen-Ei: 3.-)

Shake Teriyaki Don 28.5

Gebratener Lachs an Teriyaki-Sauce auf Reis oder auf Salat. Serviert mit Salat oder einer hausgemachten Miso-Suppe.

Chicken Teriyaki Don 27.5

Gebratenes Poulet an Teriyaki-Sauce auf Reis oder Salat. Serviert mit Salat oder einer hausgemachten Miso-Suppe.

Chicken Karaage Don 27.5

Marinierte und frittierte Poulet-Häppchen an Haussauce auf Reis oder Salat. Serviert mit Salat oder einer hausgemachten Miso-Suppe.

Una Don 35.-

Gegrillter Süßwasser-Aal an Teriyaki-Sauce, auf japanischem Reis.

P O K É B O W L S

Yu-An Poké 28.5

mit rohem Lachs, Thuna oder „Mix“ (Thuna, Lachs & Kingfish),
Avocado, Gurken, Yu-An-Marinade, Onsen-Ei auf Sushi-Reis

Yu-An Poké Salat 28.5

mit rohem Lachs, Thuna oder „Mix“ (Thuna, Lachs & Kingfish),
Avocado, Gurken, Yu-An-Marinade, Onsen-Ei auf Blattsalat

S U S H I & S A S H I M I

Sushi Set 28.5

Nigiri: 2 Lachs, 2 Thuna, 1 Kingfish, 1 Crevette
Inside-Out Rolls: 4 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado

Maki Set 26.5

Inside-Out: 8 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado
Hoso Maki (dünne Rollen): 6 Tekka Maki (Thuna)

Sashimi Set 32.5

Sashimi: 3 Lachs, 3 Thuna, 3 Kingfish, 1 Calamares, 1 Crevette,
2 Süsscrevetten; serviert mit Reis & Miso Suppe

Sushi & Sashimi Set 30.5

Sashimi: 2 Thuna, 2 Lachs, 1 Kingfish Nigiri: 2 Thuna, 2 Lachs
Inside-Out: 4 Kalifornia, 4 Salmon/ Avocado

R A M E N

Warme Nudelsuppe nach „Kitakata-Art“, garniert mit
hausgemachten Châshû-Tranchen (japanischer
Schweinebraten), „Ramen-Ei“ und verschiedenen Gemüsen.

26.5

I N S I D E - O U T R O L L S

Salmon Aburi Rolls (8 Stk.) 26.5

mit rohem Lachs, Gurken, Ingwer, Shiso und flambiertem Lachs

Spicy Thuna Crunch Rolls (8 Stk.) 25.5

Spicy Thuna Tartar, Gurken, Avocado und frittierte Tempura-Flocken

.. und viele Andere. Fragen Sie bitte nach.

V E G E T A R I S C H ✓

Bentô-Box vegetarisch	26.5
Bentô-Box mit Gemüse-Tempura, Tôfu „Ankake“, vegetarische Sushi-Rollen & Salat.	
VEGI Sushi Set (NEU!)	25.5
Sushi Assortiment aus verschiedenen vegetarischen Sushi.	
VEGI Poké (NEU!)	24.5
Randen, Avocado, Gurken, frittierter Tôfu, geschnittene Tôfu-taschen (Inari), Cherry-Tomaten; auf Sushi-Reis oder Salat.	

V O R S P E I S E N & E X T R A S

Edamame ✓	7
Gekochte Soja-Bohnen, gesalzen	
„Ohitashi“ mit Spinat ✓	7
Spinat getaucht in Haussauce (Sojasauce & Gemüfefond)	
„Gomaae“ mit Cocobohnen ✓	7
Blanchierte Cocobohnen an Sesamsauce	
Kaisou Salat ✓	9
Seealgen-Salat	
Sashimi Extra	12
Kleine Portion Sashimi mit Thuna, Lachs & Kingfish	
Inside Out Rolle Extra (4 Stück)	7
4 Stück Kalifornia-Rollen oder Lachs-Avocado-Rollen	
Tempura Crevetten Extra (2 Stück)	9
2 Stück frittierte Crevetten mit Sauce	
Chicken Karaage Extra (4 Stück)	9.5
4 Stück marinierte & frittierte Poulet-Nuggets	
Vegetarische Tempura ✓	16.5
Verschiedene Marktgemüse im Tempura-Teig frittiert	
Tôfu & Avocado Salat (kleine Portion)	12
Blattsalat & Tôfu an hausgemachter Sesamsauce	
Thuna oder Lachs & Avocado Salat (klein)	15
Würfel vom Thuna oder Lachs & Avocado an Soja-Wasabi-Sauce	

G E T R Ä N K E

Kalter, ungesüsster Grüntee 3dl/ 5dl	4,5/ 6
Mugi Cha (kalter, ungesüsster Gertsentee) 3dl/ 5dl	4/ 5.5
Mineral 3dl	4.5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Ice-T (offen), Citro, Tonic Water, Cherry Blossom Tonic Water	
Ramune (Japanische Limonade) 2dl	5
Mineral 5 dl	6
Appenzeller still, Appenzeller laut	
Calpis/ Calpis Soda 3dl/ 5 dl	5/ 7
Japanisches Süssgetränk aus Milchserum	
Tee (warm)	4.5
Grüntee, Genmai-cha, Hôji-cha, Jasmintee, Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Ingwertee frisch (5.-)	
Amboss Bier	5.5
Amboss Blond, Amboss Amber	
Amboss Weizen Bier 5 dl	8.5
Asahi (Japan)	7
Sapporo (Japan)	7
Kirin (Japan)	7
Hitachino „red rice“ / „white ale“	8.5
Rising Sun Pale Ale (Japan)	9.5
Appenzeller Panaché Naturtrüb 2,5%	5
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	5
Apero, Sake, Wein, Prosecco, Spirituosen (Verlangen Sie bitte die separate Karte)	
Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee	4

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