

Herzlich Willkommen im Yu-An!

Schön, dass Sie den Weg hierher gefunden haben!

Ganz im Stile eines japanischen „Izakaya“ sind unsere Speisen zum teilen gedacht.

Wir bereiten unsere Gerichte frisch zu und servieren sie in der Regel ohne bestimmte Reihenfolge.

Möchten Sie sich den Kopf nicht zerbrechen?  
Überlassen Sie die Wahl uns. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein feines Menü zusammen!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!



ようこそ!

Allergene und Intoleranzen:

Wir geben gerne Auskunft

Fleischdeklaration:

Geflügel und Fleisch stammen aus Schweizer Produktion

Fisch (MSC-Zertifiziert):

Thuna: Philippinen, Lachs: Färöer

Kingfish: Dänemark

ZUM STARTEN EMPFEHLEN WIR:

## Yu-An Tapas-Plättli

おすすめ!

Cocobohnen Goma-ae, 4 Stk. Chicken Karaage,  
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 Tartar Sauce  
32.5

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

## 冷菜

vegi!

<u>Edamame</u> ✓	8	<u>Maguro Tataki</u>	26
Gekochte und gesalzene Soja-Bohnen		Leicht angebratener Thuna an Yuzu- koshô Sauce	
<u>„Ohitashi“ Spinat</u> ✓	9.5	<u>Jakobsmuscheln Carpaccio</u>	30
Blanchierter Spinat mit frittiertem Tôfu, getaucht in klarer Brühe		Jakobsmuscheln, Ponzu-Gelée, Wasabi-Sauce	
<u>„Goma-ae“ Cocobohnen</u> ✓	9.5	<u>Spicy Thuna Tartar</u>	18
Blanchierte Cocobohnen an Sesamsauce		Tartar vom Thuna an scharfer Sauce	
<u>Kaisou Salat</u> ✓	12	<u>Avocado &amp; Thuna od. Lachs</u>	22
Seealgen-Bouquet an Hausdressing		Würfel vom frischen Thuna oder Lachs und Avocado an Wasabi- Soja-Sauce	
<u>Tôfu-Avocado Salat</u> ✓	16.5	<u>Sashimi Salat</u>	26.5
Tôfu und Avocado an Haus- vinaigrette		Verschiedene rohe, marinierte Fische, Avocado, bunter Blattsalat an Hausvinegrette	

SPEZIALITÄTEN IN DER HEISSEN PFANNE — 鉄板

A5 Kagoshima Wagyu Entrecôte Steak (Japan) 100g	85
Scharf angebraten, geschnitten und serviert mit separatem Salz, geriebenen Wasabi Wurzeln und Rettich	
„Yakiniku“ (CH Rib-Eye)	38
Dünne Rindfleischtranchen, mariniert und gebraten, serviert mit kleiner Gemüsebeilage	
„Nasu Dengaku“ ✓	25.5
Im Ofen gegrillte halbe Aubergine, mit Miso überbacken.	

vegi!

vegi!

<u>Agedashi Dôfu</u> ✓	15
Frittierter Tôfu in klarer Brühe gebadet. Mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln.	
<u>Blumenkohl Karaage</u> ✓	14
Mariniert und frittierter Blumenkohl an Soja Vinaigrette	
<u>Yasai Tempura</u> ✓	16.5
Verschiedene Marktgemüse im Tempura-Teig frittiert	

<u>Buta Kakuni</u> / klein	26 / 13
Schweinebauch „Pork belly“ geschmort. gross: 4 Stk. / klein: 2 Stk.	

<u>Krabben Krokette</u> (4 Stk.)	16
Frittierte Krabben Crème Bällchen (4.- pro weiteres Stück)	

<u>Yakitori Spiessli</u> (3 Stk.)	21
Gegrillte Poulet-Spiessli an Teriyaki-Sauce (7.- pro weiteres Stück)	

<u>Shake Teriyaki</u>	22
Gebratenes Lachsfilet an hausgemachter Teriyaki-Sauce	

<u>Hamachi Kama</u>	22.5
im Ofen gebackener Kingfischkopf, serviert mit Ponzu Sauce	

<u>Tori Karaage</u> (6 Stk.)	18
Knusprig frittierte Poulet-Nuggets mit Knoblauch-Chili-Dip	

<u>Softshell Crab Karaage</u>	28.5
Marinierte & frittierte Softshell-Krabben; mit Spicy-Mayo	

<u>Tempura Moriawase</u>	28.5
Assortiment aus Crevetten- und Gemüse-Tempura	

<u>Crevetten Tempura</u> (3 Stk.)	19.5
Crevetten im Teigmantel frittiert (6.50 pro weiteres Stück)	

Miso Suppe	6
Schale Reis	5

おすすめ!

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

Volcano Rolls (8 Stk.) 29.5

Frittierte Surimi-Avocado Rolle, getoppt mit spicy Crevetten Tartar, Tobikko, Haussauce.

Wagyû Tartar Rolls (CH Rind) mit Onsen-Ei (8 Stk.) 32

Inside-Out-Rolle mit Gurken & Shinko (eingelegter Rettich) getoppt mit Wagyu Tartar (CH), frittierten Tempura-Flocken, Tobikko & einem Onsen-Ei.

Poké „Kobore“ Crunch Rolls mit Onsen-Ei (8 Stk.) 28

Inside-Out-Rolle mit Gurken & Avocado getoppt mit mariniertes Lachs-Thuna-Avocado Mischung, frittierten Tempura-Flocken, Tobikko & einem Onsen-Ei.

Tiger-Rolls (8 Stk.) 29.5

Inside: frittierte Crevetten, Gurken  
Outside: Spicy Thuna Tartar, Avocado

Salmon Aburi Rolls (8 Stk.) 28

Inside: Lachs, Ingwer, Gurken, Shiso  
Outside: Lachs flambiert, Frühlingszwiebeln, Haussauce

Chicken Karaage Rolls (8 Stk.) 28.5

Inside: mariniertes & frittiertes Poulet, Avocado  
Outside: Mayonnaise, & mariniertes & frittiertes Poulet

Spider Rolls (6 Stk.) 32

Inside: frittierte Softshell-Krabbe, Avocado, Gurken, Surimi  
Outside: Sesam, Tobikko, Spicy Mayo-Sauce

Ebi Chili-Mayo überbacken 29

Inside: frittierte Crevetten, Avocado  
Outside: Chili-Mayo überbacken (8 Stk.)

Spicy Salmon Cheese fried 29

Lachs, Crevetten, Avocado, Schmelzkäse, Chilisauce; die ganze Rolle wird frittiert

Salmon Fried Tartar Rolls 28.5

Inside: paniertes Lachs & Avocado  
Outside: paniertes Lachs und hausgemachte Tartar-Sauce (8 Stk.)

Maguro Tataki Rolls (8 Stk.) 28.5

Inside: Thuna mariniert, Ingwer, Gurken, Shiso  
Outside: Thuna, leicht angebraten, Spezial Sauce

Spicy Thuna Crunch (8 Stk.) 27

Inside: Spicy Thuna Tartar, Avocado, Gurken  
Outside: Crunch, Tobikko, Sesam

Salmon Philadelphia (8 Stk.) 28.5

Inside: Lachs, Avocado, Gurken, Philadelphia Käse  
Outside: Lachs, Lachsrogen

Rainbow Rolls (8 Stk.) 27

Inside: Surimi, Avocado, Gurken  
Outside: Thuna, Lachs, Kingfish, Avocado, Crevetten

Caterpillar Rolls (8 Stk.) 28

Inside: gegrillter Aal, Gurken  
Outside: Avocado, Tobikko

Dragon Crunch Rolls (8 Stk.) 29

Inside: Surimi, Gurken, Avocado  
Outside: gegrillter Aal, Crunch, Tobikko

Salmon & Avocado (8 Stk.) 28

Inside: Salmon & Avocado  
Outside: Salmon & Avocado

Thuna & Avocado (8 Stk.) 28

Inside: Thuna/Avocado  
Outside: Thuna/Avocado

スペシャル

WEEKLY SPECIALS

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

VEGI ROLLS

vegi!

ベジ

<u>Kinpira Roll</u> (8 Stk.)	19
Gekochtes Karotten, gehackte Shiso-Blätter, Gurken, Sesam	
<u>Atsuage Roll</u> (8 Stk.)	19
Frittierter Tôfu, Avocado, Ruccola, Sesam	
<u>Lotuswurzeln Roll</u> (8 Stk.)	19
Gekochte Lotuswurzeln, Avocado, Ruccola, getrocknete Grünalgen	
<u>Frittierte Kinpira Rolle</u> (ca. 12 Stk.)	25
Gekochte Karotten, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert	

SASHIMI

刺身

SASHIMI MIX

Gemischter Sashimi-Teller mit Lachs, Thuna, Kingfish & verschiedenen Meeresfrüchten  
38.5

<u>Lachs Sashimi</u> 8 Stk.	30	<u>Kingfish Sashimi</u> 8 Stk.	34
Lachs Sashimi 4 Stk.	15	Kingfish Sashimi 4 Stk.	17
<u>Thuna Sashimi</u> 8 Stk.	32		
Thuna Sashimi 4 Stk.	16		

## SUSHI ASSORTIMENT

Aburi Nigiri Special 23

Thuna, Lachs, Kingfish & Jakobsmuscheln flambiert mit verschiedenen Toppings

Sushi & Sashimi: Salmon & Thuna Assortiment 38

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		
Amaebi (Süsscrevetten)	10	<u>Lachs „toro“ flambiert</u>	14
Ika (Calamares)	9	Lachs Bauch („fatty salmon“) Nigiri flambiert mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln und Haussauce	
Unagi (Süsswasser Aal gegrillt)	12	<u>Kingfish flambiert</u>	12
Inari ✓	7	Kingfish Nigiri flambiert mit yuzu-koshô-ume Sauce	
		<u>Jakobsmuscheln flambiert</u>	12
		Jakobsmuscheln flambiert mit schwarzem Pyramidensalz & Limette	

Miso Suppe	6
Schale Reis	5

## 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			

vegi!