

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: Schottland

Kingfish: Australien/Japan

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	
„Ohitashi“ Spinat ✓	9.5	<u>Jakobsmuscheln Carpaccio</u>	30
Blanchierter Spinat mit frittiertem Tôfu, getaucht in klarer Brühe		Jacobsmuscheln, Ponzu-Gelée, Wasabi-Sauce	
„Goma-ae“ Cocobohnen ✓	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 oder 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 Hausvinaigrette		Verschiedene rohe, marinierte Fische, Avocado, bunter Blattsalat an Hausvinegrette	

SPEZIALITÄTEN IN DER HEISSEN PFANNE — 鉄板

A5 Kagoshima Wagyu Entrecôte Steak (Japan) 100g (NEU!) 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

vegi! „Nasu Dengaku“ ✓ 25.5  
Im Ofen gegrillte halbe Aubergine, mit Miso überbacken.

vegi!

Agedashi Dôfu ✓ 15  
Frittierter Tôfu in klarer Brühe gebadet. Mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln.

Blumenkohl Karaage ✓ 16  
Mariniert und frittierter Blumenkohl an Soja Vinaigrette

Yasai Tempura ✓ 16.5  
Verschiedene Marktgemüse im Tempura-Teig frittiert

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

Softshell Crab Karaage 28.5  
Marinierte & frittierte Softshell-Krabben; mit Spicy-Mayo

Tempura Moriwase 28.5  
Assortiment aus Crevetten- und Gemüse-Tempura

Crevetten Tempura (3 Stk.) 19.5  
Crevetten im Teigmantel frittiert (6.50 pro weiteres Stück)

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

Krabben Krokette (4 Stk.) 20  
Frittierte Krabben Crème Bällchen (5.- pro weiteres Stück)

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

Shake Teriyaki 22  
Gebratenes Lachsfilet an hausgemachter Teriyaki-Sauce

Hamachi Kama 22.5  
im Ofen gebackener Kingfischkopf, serviert mit Ponzu Sauce

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

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	

S A S H I M I

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

Miso Suppe	6
Schale Reis	5

## 細巻き

Hosomaki (6 Stk.)

vegi!

<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			

## HAUSGEMACHT

Matcha Mille Feuille	12
Blätterteig, Matcha Custard Creme (Grüntee), Vanillesauce & Azuki Bohnen	
Black Sesame Sake Kasu Panna Cotta	12
Mit Azuki Bohnen & Matcha Mochi-Eis (ohne Eis: 10.-)	

## Rahmeis, Sorbet &amp; Specials

Vanille	5	Shôgun	9.5
Grüntee	5	Yuzu-Sorbet & japanischer Sake	
Schwarzer Sesam	5	Coffee Float	9.5
Yuzu-Sorbet	5	Vanille-Eis, Kaffee & Schlagrahm	
Wasabi-Eis	5		

Schlagrahm	1.5
Azuki-Bohnen	2.5

Coupe Yu-An	14
Grüntee-Eis, Vanille-Eis, Azuki-Bohnen, Schlagrahm, hausgemachtes Biscuit	
Coupe Yu-An klein (1 Kugel Eis)	9.5

## Mochi Eis

Im Reiskuchenmantel eingekleidetes Eiskügelchen

Vanille	4.5	Grüntee	4.5
Himbeer	4.5	Kokosnuss	4.5
Erdbeer-Cheesecake	4.5	Schokolade (vegan)	4.5
Honig geröstete Pistazien	4.5	Passionsfrucht & Mango (vegan)	4.5
Salz Caramel	4.5	Yuzu Zitrone	4.5

## Japanische Whiskys!

Yamazaki 12 Years	36/18	Nikka „from the Barrel“	14/7
43%, 4cl/ 2cl		51,4%, 4cl/ 2cl	
Suntory „Hibiki“	24/12	Nikka „Yoichi“	20/10
43%, 4cl/ 2cl		45%, 4cl/ 2cl	
Suntory „Chita“	20/10		
43%, 4cl/ 2cl			