

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

週替わり!

SORRY,

NO WEEKLY SPECIAL BENTŌ THIS WEEK

R A M E N

ラーメン

SORRY,

NO RAMEN THIS WEEK

L U N C H S A L A D S

サラダ

Yakiniku Salat (warm)

29

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

Lachs Teriyaki Salat (warm)

29

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

Chicken Teriyaki Salat (warm)

28

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

Chicken Karaage Salat (warm)

28

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

M I T T A G S K A R T E

弁当 - BENTÔ-BOX

Bentô-Box mit „Yakiniku“ 31.5

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 31.5

Bentô-Box mit gebratenem Lachs an Teriyaki-Sauce, zweierlei Frittitem, Sashimi & Salat. Dazu gibt es Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box mit Chicken Teriyaki 30.5

Bentô-Box mit Chicken Teriyaki, zweierlei Frittitem, Sashimi & Salat.
Dazu gibt es Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box mit Chicken Karaage 30.5

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

D O N B U R I (B O W L S)

Yakiniku Don 29

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 29

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

Chicken Teriyaki Don 28

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

Chicken Karaage Don 28

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

Una Don 37

Gegrillter Süßwasser-Aal an Teriyaki-Sauce, auf japanischem Reis.
Serviert mit Salat oder Miso-Suppe.

poke POKÉ BOWLS

Yu-An Poké	29
mit rohem Lachs, Thuna oder „Mix“ (Thuna, Lachs & Kingfish), Avocado, Gurken, Yu-An-Marinade, Onsen-Ei auf Sushi-Reis	
Yu-An Poké Salat	29
mit rohem Lachs, Thuna oder „Mix“ (Thuna, Lachs & Kingfish), Avocado, Gurken, Yu-An-Marinade, Onsen-Ei auf Blattsalat	

SUSHI & SASHIMI

寿司

Sushi Set	30
<u>Nigiri</u> : 2 Lachs, 2 Thuna, 1 Kingfisch, 1 Crevette	
<u>Inside-Out Rolls</u> : 4 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado	
Maki Set	27
<u>Inside-Out</u> : 8 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado	
<u>Hoso Maki</u> (dünne Rollen): 6 Tekka Maki (Thuna)	
Sushi & Sashimi Set	32
<u>Sashimi</u> : 2 Thuna, 2 Lachs, 1 Kingfisch	<u>Nigiri</u> : 2 Thuna, 2 Lachs
<u>Inside-Out</u> : 4 Kalifornia, 4 Salmon/ Avocado	
Sashimi Set	34
<u>Sashimi</u> : 3 Lachs, 3 Thuna, 3 Kingfish, 1 Calamares, 1 Crevette, 2 Süßscrevetten; serviert mit Reis & Miso Suppe	

INSIDE-OUT ROLLS

Salmon Aburi Rolls (8 Stk.)	28
mit rohem Lachs, Gurken, Ingwer, Shiso und flambiertem Lachs	
Spicy Thuna Crunch Rolls (8 Stk.)	27
Spicy Thuna Tartar, Gurken, Avocado und frittierte Tempura-Flocken	

.. und viele andere. Fragen Sie bitte nach.

裏巻き

V E G E T A R I S C H ✓

Bentô-Box vegetarisch	28
Bentô-Box mit Gemüse-Tempura, Tôfu „Ankake“, vegetarische Sushi-Rollen & Salat.	
VEGI Sushi Set	26
Sushi Assortiment aus verschiedenen vegetarischen Sushi.	
VEGI Poké	26
Randen, Avocado, Gurken, frittierter Tôfu, geschnittene Tôfutäschchen (Inari), Cherry-Tomaten; auf Sushi-Reis oder Salat.	

ベギ

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

Edamame ✓	7.5
Gekochte Soja-Bohnen, gesalzen	
„Ohitashi“ mit Spinat ✓	9.5
Spinat getaucht in Haussauce (Sojasauce & Gemüsefond)	
„Gomaae“ mit Cocobohnen ✓	9.5
Blanchierte Cocobohnen an Sesamsauce	
Kaisou Salat ✓	12
Seealgen-Salat	
Sashimi Extra	16
Kleine Portion Sashimi mit Thuna, Lachs & Kingfish	
Inside Out Rolle Extra (4 Stück)	8
4 Stück Kalifornia-Rollen oder Lachs-Avocado-Rollen	
Tempura Crevetten Extra (2 Stück)	13
2 frittierte Crevetten mit Sauce (6.50 pro weiteres Stück)	
Chicken Karaage Extra (4 Stück)	12
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	

GETRÄNKE

Kalter, ungesüßter Grüntee 3dl/ 5dl	5/6.5
Mugi Cha (kalter, ungesüßter Gertsentee) 3dl/ 5dl	5/6.5
Mineral 3dl	5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Ice-T (offen), Citro, Tonic Water	
Ramune (Japanisches Süßgetränk) 2dl	6
Mineral 5 dl	6.5
Appenzeller still, Appenzeller laut	
Tee in der Kanne*	5.5
Grüntee, Genmai-cha, Hōji-cha, Jasmintee (*1x Nachfüllen gratis)	
Tee im Glas	5
Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, frischer Ingwertee (5.50)	
Amboss Bier	6
Amboss Blond, Amboss Amber	
Amboss Weizen Bier 5 dl	9.5
Asahi (Japan)	7.5
Sapporo (Japan)	7.5
Kirin (Japan)	7.5
Hitachino „red rice“ / „white ale“ (Japan)	8.5
Rising Sun Pale Ale (Japan)	9.5
Appenzeller Panaché Naturtrüb 2,5%	5.5
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	5.5
<u>Apero, Sake, Wein, Prosecco, Spirituosen:</u>	
„Verlangen Sie bitte die separate Karte“	
Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee	4.5

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