

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!

Edamame ✓ 8
Gekochte und gesalzene Soja-Bohnen
„Ohitashi“ Spinat ✓ 9.5
Blanchierter Spinat mit frittiertem
Tôfu, getaucht in klarer Brühe
„Goma-ae“ Cocobohnen ✓ 9.5
Blanchierte Cocobohnen an Sesamsauce
Kaisou Salat ✓ 12
Seealgen-Bouquet an Hausdressing
Tôfu-Avocado Salat ✓ 16.5
Tôfu und Avocado an Hausvinaigrette

Maguro Tataki 26
Leicht angebratener Thuna an Yuzu-
koshô Sauce
Jakobsmuscheln Carpaccio 30
Jakobsmuscheln, Ponzu-Gelée,
Wasabi-Sauce
Spicy Thuna Tartar 18
Tartar vom Thuna an scharfer Sauce
Avocado & Thuna oder Lachs 22
Würfel vom frischen Thuna oder Lachs
und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce
Sashimi Salat 26.5
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 marinierter 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!

ベギ

Kinpira Roll (8 Stk.) 19

Gekochtes Karotten, gehackte Shiso-Blätter, Gurken, Sesam

Atsuage Roll (8 Stk.) 19

Frittierter Tôfu, Avocado, Ruccola, Sesam

Lotuswurzeln Roll (8 Stk.) 19

Gekochte Lotuswurzeln, Avocado,
Ruccola, getrocknete Grünalgen

Frittierte Kinpira Rolle (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

Lachs Sashimi 8 Stk. 30

Lachs Sashimi 4 Stk. 15

Thuna Sashimi 8 Stk. 32

Thuna Sashimi 4 Stk. 16

Kingfish Sashimi 8 Stk. 34

Kingfish Sashimi 4 Stk. 17

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
Lachs	10
Kingfish	11
Hotate (Jakobsmuscheln)	11
Ebi (Crevetten)	8
Amaebi (Süsscrevetten)	10
Ika (Calamares)	9
Unagi (Süßwasser Aal gegrillt)	12
Inari ✓	7

Miso Suppe	6
Schale Reis	5

<u>Thuna flambiert</u>	12
Thuna Nigiri flambiert mit Haussauce und Schnittlauch	
<u>Lachs flambiert</u>	12
Lachs Nigiri flambiert mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln und Haussauce	
<u>Lachs „toro“ flambiert</u>	14
Lachs Bauch („fatty salmon“) Nigiri flambiert mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln und Haussauce	
<u>Kingfish flambiert</u>	12
Kingfish Nigiri flambiert mit yuzu-koshô-ume Sauce	
<u>Jakobsmuscheln flambiert</u>	12
Jakobsmuscheln flambiert mit schwarzem Pyramidensalz & Limette	

細巻き

Hosomaki (6 Stk.)

vegi!

<u>Tekka Maki</u>	9
6 Stück dünne Rollen mit Thuna	
<u>Shake Maki</u>	9
6 Stück dünne Rollen mit Lachs	
<u>Thuna Avocado Maki</u>	10
6 Stück dünne Rollen mit Thuna & Avocado	
<u>Salmon Avocado Maki</u>	10
6 Stück dünne Rollen mit Lachs & Avocado	
<u>Unakyû</u>	12
6 Stück dünne Rollen mit gekochtem Aal & Gurken	

<u>Kappa Maki</u> ✓	7
6 Stück dünne Rollen mit Gurken	
<u>Avocado Maki</u> ✓	8
6 Stück dünne Rollen mit Avocado	
<u>Kanpyô Maki</u> ✓	8
6 Stück dünne Rollen mit eingelegtem japanischem Kürbis	
<u>Shinko Maki</u> ✓	8
6 Stück dünne Rollen mit eingelegtem Rettich	

HAUSGEMACHT

Matcha Mille Feuille 12
Blätterteig, Matcha Custard Creme (Grüntee), Vanillesauce & Azuki Bohnen

White Chocolate Yuzu Cheese Cake 14
Mit Matcha-Crunch & Vanille-Eis (ohne Eis: 12.-)

Rahmeis, Sorbet & 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 (NEU!)	4.5

Japanische Whiskys!

Suntory „Hibiki“	28/14	Nikka „from the Barrel“	16/8
43%, 4cl/ 2cl		51.4%, 4cl/ 2cl	
Suntory „Chita“	18/9	Nikka „Yoichi“	26/13
43%, 4cl/ 2cl		45%, 4cl/ 2cl	