

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	
<u>„Ohitashi“ Spinat</u> ✓	9.5	<u>Spicy Thuna Tartar</u>	18
Blanchierter Spinat mit frittiertem Tôfu, getaucht in klarer Brühe		Tartar vom Thuna an scharfer Sauce	
<u>„Goma-ae“ Cocobohnen</u> ✓	9.5	<u>Avocado & Thuna oder Lachs</u>	22
Blanchierte Cocobohnen an Sesamsauce		Würfel vom frischen Thuna oder Lachs und Avocado an Wasabi-Soja-Sauce	
<u>Kaisou Salat</u> ✓	12	<u>Sashimi Salat</u>	26.5
Seealgen-Bouquet an Hausdressing		Verschiedene rohe, marinierte Fische, Avocado, bunter Blattsalat an Hausvinegrette	
<u>Tôfu-Avocado Salat</u> ✓	16.5		
Tôfu und Avocado an Hausvinaigrette			

S P E Z I A L I T Ä T E N I N D E R H E I S S E N P F A N N E — 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 gebrillierte halbe Aubergine, mit Miso überbacken.

vegi!

Agedashi Dōfu ✓ 15Frittierter Tōfu in klarer Brühe
gebadet. Mit frischem Ingwer und
Frühlingszwiebeln.Blumenkohl Karaage ✓ 16Mariniert und frittierter Blumenkohl
an Soja VinaigretteYasai Tempura ✓ 16.5Verschiedene Marktgemüse im
Tempura-Teig frittiertButa Kakuni / klein 26 / 13Schweinebauch „Pork belly“ geschmort.
gross: 4 Stk. / klein: 2 Stk.Krabben Krokett en (4 Stk.) 20Frittierte Krabben Crème Bällchen
(5.- pro weiteres Stück)Shake Teriyaki 22Gebratenes Lachsfilet an hausgemachter
Teriyaki-SauceTori Karaage (6 Stk.) 18Knusprig frittierte Poulet-Nuggets
mit Knoblauch-Chili-DipSoftshell Crab Karaage 28.5Marinierte & frittierte Softshell-
Krabben; mit Spicy-MayoTempura Moriawase 28.5Assortiment aus Crevetten- und
Gemüse-TempuraCrevetten Tempura (3 Stk.) 19.5Crevetten 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 Wagyû 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 mariniert Lachs-Thuna-Avocado Mischung, frittierten Tempura-Flocken, Tobikko & einem Onsen-Ei.

Tiger-Rolls (8 Stk.) 29.5

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

Ebi Chili-Mayo Überbacken 29

Inside: frittete 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: panierter Lachs & Avocado
Outside: panierter 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.

V E G I R O L L S ✓

vegi!

ベギ

Kinpura 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

S A S H I M I

刺身

SASHIMI MIX

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

38.5

Lachs Sashimi 8 Stk. 30 Kingfish Sashimi 8 Stk. 34

Lachs Sashimi 4 Stk. 15 Kingfish Sashimi 4 Stk. 17

Thuna Sashimi 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	
Kingfisch	11	<u>Lachs flambiert</u>	12
Hotate (Jakobsmuscheln)	11	Lachs Nigiri flambiert mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln und Haussauce	
Ebi (Crevetten)	8		
Amaebi (Süßscrevetten)	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		
Inari ✓	7	<u>Kingfisch flambiert</u>	12
Miso Suppe		6	Kingfisch Nigiri flambiert mit yuzu-koshô-ume Sauce
Schale Reis		5	<u>Jakobsmuscheln flambiert</u>
			Jakobsmuscheln flambiert mit schwarzem Pyramidensalz & Limette

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, Macha 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“ 43%, 4cl/ 2cl	28/14	Nikka „from the Barrel“ 16/8 51,4%, 4cl/ 2cl
Suntory „Chita“ 43%, 4cl/ 2cl	18/9	Nikka „Yoichi“ 26/13 45%, 4cl/ 2cl