

Herzlich Willkommen im Yu-An! - ようこそ!

Es freut uns sehr, dass Sie den Weg hierher gefunden haben!
Kennen Sie die japanischen Izakaya?

„Izakaya“ ist die populärste Gastronomie-Form in Japan.

Es sind Beizen, in denen man zum Getränk verschiedene Häppchen verzehrt. Man trifft sich dort mit Freunden, Familie oder Geschäftskollegen und bestellt sich wild durch die Karte. Die Speisen kommen dann ohne bestimmte Reihenfolge auf den Tisch und werden untereinander geteilt.

Diese Art von Essen macht das Speisen zu einem geselligen und fröhlichen Erlebnis, wobei der Einzelne in den Genuss einer variantenreicheren Speisevielfalt kommt.

Serviert werden die Speisen frisch, unmittelbar nach ihrer Produktion.

Wenn Sie ein Anliegen oder eine Fragen haben, wenden Sie sich bitte ungeniert an unser Service-Personal.

Das Yu-An Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!



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

ZUM STARTEN EMPFEHLEN WIR:

Yu-An Tapas-Plättli

おすすめ!

Cocobohnen Goma-ae, Chicken Karaage 4 Stk,
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 hausgemachter 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		Jacobsmuscheln, 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 & Thuna oder Lachs</u>	20
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, bunter Blattsalat an Hausvinegrette	

SPEZIALITÄTEN IN DER HEISSEN PFANNE — 鉄板

„Yakiniku“ (CH Rib-Eye) 38
Dünne Rindfleischtranchen, mariniert und gebraten, serviert mit Gemüsebeilage

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

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

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

Blumenkohl Karaage ✓ 16
Mariniert und frittierter Blumenkohl an Soja Vinaigrette

Tempura Moriawase 28.5
Assortiment aus Crevetten- und Gemüse-Tempura

Crevetten Tempura (3 Stk.) 20
Crevetten im Teigmantel frittiert (6.50 pro weiteres Stück)

Yasai Tempura ✓ 16.5
Verschiedene Marktgemüse im Tempura-Teig frittiert

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

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

Krabben Kroketten (4 Stk.) 16
Frittierte Krabben Crème Bällchen (4.- 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

<u>Volcano Roll</u> (8 Stk.)	29.5
Frittierte Surimi-Avocado Rolle, getoppt mit spicy Crevetten Tartar, Tobikko, Haussauce.	
<u>Poké „Kobore“ Crunch Rolls mit Onsen-Ei</u> (8 Stk.)	28
Inside-Out-Rolle mit Gurken & Avocado getoppt mit marinierter Lachs-Thuna-Avocado Mischung, frittierten Tempura-Flocken, Tobikko & einem Onsen-Ei.	
<u>Tiger-Roll</u> (8 Stk.)	29.5
Inside: frittierte Crevetten, Gurken Outside: Spicy Thuna Tartar, Avocado	
<u>Salmon Aburi Roll</u> (8 Stk.)	28
Inside: Lachs, Ingwer, Gurken, Shiso Outside: Lachs flambiert, Frühlingszwiebeln, Haussauce	
<u>Salmon Fried Tartar Roll</u> (8 Stk.)	28
Inside: paniertes Lachs & Avocado Outside: paniertes Lachs und hausgemachte Tartar-Sauce	

スペシャル

Weekly Special Rolls:

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

<u>Spider Roll</u> (6 Stk.)	32
Inside: frittierte Softshell-Krabbe, Avocado, Gurken, Surimi Outside: Sesam, Tobikko, Spicy Mayo-Sauce	
<u>Ebi Chili-Mayo überbacken</u>	29
Inside: frittierte Crevetten, Avocado Outside: Chili-Mayo überbacken (8 Stk.)	
<u>Spicy Salmon Cheese fried</u>	29
Lachs, Crevetten, Avocado, Schmelzkäse, Chilisauce; die ganze Rolle wird frittiert	
<u>Maguro Tataki Roll</u> (8 Stk.)	28,5
Inside: Thuna mariniert, Ingwer, Gurken, Shiso Outside: Thuna, leicht angebraten, Spezial Sauce	
<u>Spicy Thuna Crunch</u> (8 Stk.)	27
Inside: Spicy Thuna Tartar, Avocado, Gurken Outside: Crunch, Tobikko, Sesam	
<u>Rainbow Roll</u> (8 Stk.)	27
Inside: Surimi, Avocado, Gurken Outside: Thuna, Lachs, Kingfish, Avocado, Crevetten	

<u>Caterpillar Roll</u> (8 Stk.)	28
Inside: gegrillter Aal, Gurken Outside: Avocado, Tobikko	
<u>Dragon Crunch Roll</u> (8 Stk.)	29
Inside: Surimi, Gurken, Avocado Outside: gegrillter Aal, Crunch, Tobikko	
<u>Salmon & Avocado</u> (8 Stk.)	28
Inside: Salmon & Avocado Outside: Salmon & Avocado	
<u>Thuna & Avocado</u> (8 Stk.)	28
Inside: Thuna/Avocado Outside: Thuna/Avocado	

Vegi Rolls ^{ベギ}

<u>Kinpira Roll</u> (8 Stk.)	18
Gekochtes Karotten, gehackte Shiso-Blätter, Gurken, Sesam	
<u>Atsuage Roll</u> (8 Stk.)	19
Frittierter Tofu, Avocado, Ruccola, Sesam	
<u>Lotuswurzeln Roll</u> (8 Stk.)	19
Gekochte Lotuswurzeln, Avocado, Ruccola, getrocknete Grünalgen	
<u>Frittierte Kinpira Rolle</u>	25
Gekochte Karotten, Avocado & Käse; die ganze Rolle wird frittiert (ca. 12 Stk.)	

ポケ

MINI POKÉ BOWLS

Unsere „Mini Poké Bowls“ sind kleine Schälchen mit Sushi-Reis, belegt mit rohem, mariniertem Fisch, Avocado & einem Onsen-Ei.

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten aus! :-)

Yu-An mini Poké „Thuna“ 24.5

marinierter Thuna, Avocado, Hausmarinade, Ingwer, Onsen-Ei

Yu-An Mini Poké „Lachs“ 24.5

marinierter Lachs, Avocado, Hausmarinade, Ingwer, Onsen-Ei

Yu-An Mini Poké „Mix“ 24.5

verschiedene marinierte Fische, Avocado, Hausmarinade, Ingwer, Onsen-Ei

Poké Bowl „gross“

34

大盛

ベギ

Mini Vegi Poké V

Gurken, Avocado, Randen, frittierte Tofu, Inari, Ingwer an Sesam-Sauce

18.5 / 26.5 (gross)

Mini Una Don

Gegrillter Aal mit Sanshō-Pfeffer auf japanischem Reis

26 / 38 (gross)

SASHIMI

刺身

SASHIMI MIX

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

38.5

Lachs Sashimi 8 Stück 30

Lachs Sashimi (klein) 4 Stück 15

Thuna Sashimi 8 Stück 32

Thuna Sashimi (klein) 4 16

Thuna & Lachs Sashimi 32

Thuna & Lachs Sashimi (klein) 16

Kingfish Sashimi 8 Stück 34

Kingfish Sashimi (klein) 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	<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>Kingfish flambiert</u>	12
Amaebi (Süsscrevetten)	10	Kingfish Nigiri flambiert mit yuzu-koshô-ume Sauce	
Ika (Calamares)	9	<u>Jakobsmuscheln flambiert</u>	12
Unagi (Süßwasser Aal gegrillt)	12	Jakobsmuscheln flambiert mit schwarzem Pyramidensalz & Limette	
Inari ✓	7		

Miso Suppe	6
Schale Reis	5

細巻き

Hosomaki (6 Stk.)

<u>Tekka Maki</u>	10	<u>Kappa Maki</u> ✓	7
6 Stück dünne Rollen mit Thuna		6 Stück dünne Rollen mit Gurken	
<u>Shake Maki</u>	10	<u>Avocado Maki</u> ✓	8
6 Stück dünne Rollen mit Lachs		6 Stück dünne Rollen mit Avocado	
<u>Thuna Avocado Maki</u>	11	<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>	11	<u>Shinko Maki</u> ✓	8
6 Stück dünne Rollen mit Lachs & Avocado		6 Stück dünne Rollen mit eingelegtem Rettich	
<u>Unakyû</u>	13		
6 Stück dünne Rollen mit gekochtem Aal & Gurken			