

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

週替わり!

NEW!

Lachs Kinoko-Ankake Bentô

Bentô-Box mit gebratenem Lachs an dicklicher Pilz-Sauce, 4 Stück Inside-Out Rollen, Thuna & Lachs Sashimi & Salat.
Dazu gibt es Reis & Miso-Suppe.

30,5

L U N C H S A L A D S

サラダ

- | | |
|---|------|
| Tôfu & Avocado Salat ✓ | 18.5 |
| Tôfu & Avocado auf Blattsalat an japanischer Haussauce.
Serviert mit Miso-Suppe. | |
| Yakiniku Salat (warm) | 28.5 |
| Dünne, marinierte Rindstranchen (CH) auf Blattsalat. Serviert mit Miso-Suppe. | |
| Lachs Teriyaki Salat (warm) | 28.5 |
| Gebratener Lachs an Teriyaki Sauce auf Blattsalat.
Serviert mit Miso-Suppe. | |
| Chicken Teriyaki Salat (warm) | 27.5 |
| Gebratenes Poulet (CH) an Teriyaki Sauce auf Blattsalat.
Serviert mit Miso-Suppe. | |
| Chicken Karaage Salat (warm) | 27.5 |
| Marinierte und frittierte Poulet-Häppchen an Haussauce auf auf Blattsalat. Serviert mit Miso-Suppe. | |

MITTAGSKARTE

LUNCH BENTÔ - BOX

Bentô-Box mit „Yakiniku“ 30.5

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 30.5

Bentô-Box mit gebratenem Lachs an Teriyaki-Sauce, zweierlei Frittiertem, Sashimi & Salat. Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box mit Chicken Teriyaki 29.5

Bentô-Box mit Chicken Teriyaki, zweierlei Frittiertem, Sashimi & Salat. Dazu servieren wir Ihnen Reis & Miso-Suppe.

Bentô-Box mit Chicken Karaage 29.5

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

YU - AN BOWLS (DONBURI)

Yakiniku Don 28.5

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 28.5

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

Chicken Teriyaki Don 27.5

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

Chicken Karaage Don 27.5

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

Una Don 35.-

Gegrillter Süßwasser-Aal an Teriyaki-Sauce, auf japanischem Reis.

POKÉ BOWLS

Yu-An Poké 28.5

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

Yu-An Poké Salat 28.5

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

SUSHI & SASHIMI

Sushi Set 28.5

Nigiri: 2 Lachs, 2 Thuna, 1 Kingfish, 1 Crevette
Inside-Out Rolls: 4 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado

Maki Set 26.5

Inside-Out: 8 Kalifornia, 4 Salmon/Avocado
Hoso Maki (dünne Rollen): 6 Tekka Maki (Thuna)

Sashimi Set 32.5

Sashimi: 3 Lachs, 3 Thuna, 3 Kingfish, 1 Calamares, 1 Crevette,
2 Süsscrevetten; serviert mit Reis & Miso Suppe

Sushi & Sashimi Set 30.5

Sashimi: 2 Thuna, 2 Lachs, 1 Kingfish Nigiri: 2 Thuna, 2 Lachs
Inside-Out: 4 Kalifornia, 4 Salmon/ Avocado

RAMEN

Warme Nudelsuppe nach „Kitakata-Art“, garniert mit
hausgemachten Châshû-Tranchen (japanischer
Schweinebraten), „Ramen-Ei“ und verschiedenen Gemüsen.

26.5

INSIDE-OUT ROLLS

Salmon Aburi Rolls (8 Stk.) 26.5

mit rohem Lachs, Gurken, Ingwer, Shiso und flambiertem Lachs

Spicy Thuna Crunch Rolls (8 Stk.) 25.5

Spicy Thuna Tartar, Gurken, Avocado und frittierte Tempura-Flocken

.. und viele Andere. Fragen Sie bitte nach.

V E G E T A R I S C H ✓

Bentô-Box vegetarisch	26.5
Bentô-Box mit Gemüse-Tempura, Tôfu „Ankake“, vegetarische Sushi-Rollen & Salat.	
VEGI Sushi Set (NEU!)	25.5
Sushi Assortiment aus verschiedenen vegetarischen Sushi.	
VEGI Poké (NEU!)	24.5
Randen, Avocado, Gurken, frittierter Tôfu, geschnittene Tôfu-taschen (Inari), Cherry-Tomaten; auf Sushi-Reis oder Salat.	

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

Edamame ✓	7
Gekochte Soja-Bohnen, gesalzen	
„Ohitashi“ mit Spinat ✓	7
Spinat getaucht in Haussauce (Sojasauce & Gemüfefond)	
„Gomaae“ mit Cocobohnen ✓	7
Blanchierte Cocobohnen an Sesamsauce	
Kaisou Salat ✓	9
Seealgen-Salat	
Sashimi Extra	12
Kleine Portion Sashimi mit Thuna, Lachs & Kingfish	
Inside Out Rolle Extra (4 Stück)	7
4 Stück Kalifornia-Rollen oder Lachs-Avocado-Rollen	
Tempura Crevetten Extra (2 Stück)	9
2 Stück frittierte Crevetten mit Sauce	
Chicken Karaage Extra (4 Stück)	9.5
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	
Thuna oder Lachs & Avocado Salat (klein)	15
Würfel vom Thuna oder Lachs & Avocado an Soja-Wasabi-Sauce	

G E T R Ä N K E

Kalter, ungesüsster Grüntee 3dl/ 5dl	4,5/ 6
Mugi Cha (kalter, ungesüsster Gertsentee) 3dl/ 5dl	4/ 5.5
Mineral 3dl	4.5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Apfelschorle, Ice-T (offen), Citro, Tonic Water, Cherry Blossom Tonic Water	
Ramune (Japanische Limonade) 2dl	5
Mineral 5 dl	6
Appenzeller still, Appenzeller laut	
Calpis/ Calpis Soda 3dl/ 5 dl	5/ 7
Japanisches Süssgetränk aus Milchserum	
Tee (warm)	4.5
Grüntee, Genmai-cha, Hôji-cha, Jasmintee, Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Ingwertee frisch (5.-)	
Amboss Bier	5.5
Amboss Blond, Amboss Amber	
Amboss Weizen Bier 5 dl	8.5
Asahi (Japan)	7
Sapporo (Japan)	7
Kirin (Japan)	7
Hitachino „red rice“ / „white ale“	8.5
Rising Sun Pale Ale (Japan)	9.5
Appenzeller Panaché Naturtrüb 2,5%	5
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	5
Apero, Sake, Wein, Prosecco, Spirituosen (Verlangen Sie bitte die separate Karte)	
Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee	4

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