

Japanische Speisekarte



Suppen

Miso Shiru <i>Tofu, Algen, Schnittlauch</i>	5.5
Miso Fish Soup (pikant-scharf) <i>Verschiedener Fisch, Algen, Schnittlauch</i>	9.5
Ebi Udon <i>Udon-Nudeln, Crevetten, frittiertes Tofu, Algen, Schnittlauch</i>	9.5



Salate

Yen's Salat <i>Gemischter Salat an Haus-Dressing</i>	7.5
Wakame Salat <i>Algen, Gurken, Rettich an japanischem Dressing</i>	8.5
Ohitashi Salat <i>Spinat, Sesam an Spezial-Dressing</i>	9.5
Karakuchi Tako (pikant) <i>Octopus mariniert, gemischter Salat an japanischem Dressing</i>	12.5
Ebi Avocado Salat <i>Cocktail-Crevetten, Avocado, Algen Salat an Spezial-Dressing</i>	14.5
Maguro Avocado Salat <i>Thunfisch, Avocado, Algen Salat an Spezial-Dressing</i>	15.5
Rauchlachs Avocado Salat <i>Rauchlachs, Avocado, Algen Salat an Spezial-Dressing</i>	15.5
Seafood Salat <i>Fisch und Meeresfrüchte, gemischter Salat an Spezial-Dressing</i>	16.5



Kalte Vorspeisen

Tekka Don

Thunfisch mariniert auf Schale Sushi-Reis

17.5

Chirashi

Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse auf Schale Sushi-Reis

18.5

Carpaccio

Special Yen's Style: hot & spicy

- **Kingfish** *dünn geschnitten auf Algen Salat*

17.5

- **Tuna** *dünn geschnitten auf Algen Salat*

17.5

- **Lachs** *dünn geschnitten auf Algen Salat*

16.5

- **Mix Carpaccio** *Kingfish, Tuna, Lachs dünn geschnitten auf Algen Salat*

17.5

Tatar

Serviert auf gekühlter Glasschale

- **Kingfish** *Tatar an Haus-Dressing*

21.5

- **Tuna** *Tatar an Haus-Dressing*

21.5

- **Lachs** *Tatar an Haus-Dressing*

19.5



Warme Vorspeisen

Edamame <i>Grüne Sojabohnen</i>	6.5
Ebi Gyoza <i>Gebratene Teigtaschen mit Crevetten-Füllung</i>	12.5
Yasai Gyoza <i>Gebratene Teigtaschen mit Gemüse-Füllung</i>	11.5
Ebi Tempura <i>Frittierte Crevetten mit Dip</i>	15.5
Yasai Tempura <i>Frittiertes Gemüse mit Dip</i>	14.5
Kushiyaki <i>Gegrillte Rind-Spiessli</i>	16.5
Shake No Tataki <i>Lachs, leicht angebraten mit verschiedenen Saucen</i>	16.5
Hotategai No Tataki <i>Jakobsmuscheln, leicht angebraten mit verschiedenen Saucen</i>	17.5
Maguro No Tataki <i>Thunfisch, leicht angebraten mit verschiedenen Saucen</i>	17.5



Sushi als Vorspeisen

Hosomaki (8 Stück)

Kleine Reisrollen im Nori-Blatt

Tekka Maki 7.5
Thunfisch

Shake Maki 7.5
Lachs

Shake/Avocado 8.5
Lachs/Avocado

Philadelphia Maki 8.5
Rauchlachs/Philadelphia Käse

Kappa Maki 6.5
Gurken

Oshinko Maki 6.5
Eingelegter Rettich

Avocado Maki 7.5
Avocado

Mix Roll 8.5
Verschiedene Rollen

Futomaki (5 Stück)

Big Roll

Spicy Shrimps 8.5
Cocktail-Crevetten, Avocado, Chili

Surimi Ebi 8.5
Krabbenfleischersatz, Crevetten, Gurken

Vegi Roll 7.5
Verschiedenes Gemüse

Mix Roll 9.5
Verschiedene Rollen

Uramaki (8 Stück)

Reisrollen inside-out

California Roll 12.5
Surimi, Mayonnaise, Avocado, Tobikko

Spicy Tuna 12.5
Thunfisch Tatar, Gurken, gemischter Sesam

Spicy Shrimps 12.5
Cocktail-Crevetten, Avocado, schwarzer Sesam

Philadelphia Roll 12.5
Rauchlachs, Philadelphia Käse, Schnittlauch

Tempura Roll 12.5
Frittierte Crevetten, Mayonnaise, weisser Sesam

Vegi Roll 11.5
Verschiedenes Gemüse, Frischkäse

Mix Roll 14.5
Verschiedene Rollen

Rainbow Roll (8 Stück)

Inside-out (umhüllt von...)

Rainbow Tuna 16.5
Thunfisch, Gurken, umhüllt von Tuna

Rainbow Lachs 15.5
Lachs, Avocado, umhüllt von Lachs

Rainbow Tuna, Lachs 17.5
Thunfisch, Lachs, Gurken umhüllt von Tuna/Lachs

Yen's Special 19.5
Überraschung vom Sushi-Chef-Koch



Sushi als Vorspeisen

Temaki (2 Stück)

Hand-Roll/Cornet

Tekka/Kappa 16.5
Thunfisch/Gurken

Surimi/Avocado 15.5
Krabbenfleischersatz, Avocado

Shake/Avocado 15.5
Lachs, Avocado

Salmon Skin 15.5
Lachshaut knusprig geröstet

Gunkanmaki (3 Stück)

Japanisches Schlachtschiff

Tobikko 14.5
Flugfisch Kaviar

Tuna Tatar 14.5
Thunfisch Tatar

Spicy Shrimps 14.5
Crevetten, Mayonnaise, Chili

Ikura 17.5
Lachs Kaviar

Nigiri (3 Stück)

Reisklötzchen belegt

Hamachi 12.5
Kingfish

Maguro 12.5
Thunfisch

Shake 11.5
Lachs

Ebi 11.5
Crevetten

Surimi 11.5
Krabbenfleischersatz

Tako 11.5
Octopus

Mix Nigiri 12.5
Verschiedene Nigiri

Inari 8.5
Tofu Taschen

Tamago 8.5
Japanische Omelette

Avocado 9.5
Avocado

Mix Vegi 9.5
Verschiedenes Gemüse



Hauptgang

Sushi/Sashimi

Maki Platte	Mittel	27.5	Gross	33.5
Nigiri Platte	Mittel	27.5	Gross	33.5
Maki/Nigiri Platte	Mittel	29.5	Gross	35.5
Maki/Nigiri Vegi Platte	Mittel	25.5	Gross	31.5
Sushi/Sashimi Platte	Mittel	33.5	Gross	39.5

Sashimi (roher Fisch) serviert mit Reis

Thunfisch Sashimi	Mittel	33.5	Gross	39.5
Lachs Sashimi	Mittel	31.5	Gross	37.5
Kingfish Sashimi	Mittel	33.5	Gross	39.5
Sashimi gemischt	Mittel	35.5	Gross	41.5

Bento Box Sakura **32.5**

Sushi/Sashimi, panierte Crevetten, Pouletspiessli, Reis

Bento Box Fujiyama **35.5**

Sushi/Sashimi, Thunfisch leicht angebraten, Rindspiessli, Reis



Sushi Menü

Hakken Menü (Entdecker-Menü) **41.5**

*Miso Shiru oder Yen's Salat
Sushi Platte mit wenig Fisch oder Vegi
Dessert: Grüntee-Glacé*

Yen's Special Menü **45.5**

*Miso Shiru oder Yen's Salat
Sushi/Sashimi-Platte
Dessert: Grüntee-Glacé oder Lychee-Sorbet*

Sushi à discrétion **65.5**

*Vorspeise: Miso Shiru oder Yen's Salat
1. Gang: Sushi/Sashimi Überraschungsplatte vom Sushi-Koch
danach: freie Sushi-Auswahl aus unserer Discrétion-Karte*

Matsuri Platte (Feierlichkeit) **89.5**

*Miso Shiru oder Yen's Salat
(Empfehlung von unserem Sushi-Chef-Koch)*

Für 2 Personen

Asiatische Speisekarte



Suppen

- | | |
|--|------------|
| 1- Sup Chay
<i>Verschiedenes Gemüse mit Glasnudeln und Black Fungus</i> | 6.5 |
| 2- Peking Suppe
<i>Sauer-scharf</i> | 7.5 |
| 3- Wantan Suppe
<i>Teigtaschen mit Crevetten und Gemüse</i> | 7.5 |
| 4- Tom Yam Gai (pikant-scharf)
<i>Pouletfleisch mit Champignons, Zitronengras, Koriander</i> | 8.5 |
| 5- Tom Yam Gung (pikant-scharf)
<i>Crevetten mit Champignons, Zitronengras, Koriander</i> | 9.5 |
| 6- Tom Kha Gai
<i>Pouletfleisch mit Kokosnussmilch und Koriander</i> | 8.5 |
| 7- Tom Kha Gung
<i>Crevetten mit Kokosnussmilch und Koriander</i> | 9.5 |



Vorspeisen

- | | |
|--|-------------|
| 11- Satay à la Poulet (3 Stk.)
<i>Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce</i> | 14.5 |
| 12- Wantan gebacken (6 Stk.)
<i>Frittierte Teigtaschen mit Crevetten an süss-sauer Sauce</i> | 12.5 |
| 13- Nem Chien (6 Stk.)
<i>Frühlingsrolle mit Gemüse an süss-sauer Sauce</i> | 11.5 |
| 14- Hac Cao (6 Stk.)
<i>Gedämpfte Teigtaschen mit Crevetten-Füllung an Dip-Sauce</i> | 14.5 |
| 15- Xiu Mai (6 Stk.)
<i>Gedämpfte Teigtaschenrolle mit Crevetten-Füllung an Dip-Sauce</i> | 14.5 |
| 16- Yen's Special
<i>Vorspeisen-Platte für 2 Personen</i> | 29.5 |



Pouletfleischgerichte (mit Reis)

Pouletfleisch ist eines der vielseitigsten Nahrungsmitteln in Asien. Ein Pouletgericht auf dem Tisch erhebt jedes Essen zu einem Festmahl - und das umso mehr, weil es von einer grossen Auswahl an Saucen, Dips und Beilagen begleitet wird. Immer dann, wenn unangemeldet Gäste vor der Tür stehen oder ein Familienfest gefeiert werden soll, wird aus einem Poulet ein Festschmaus zubereitet.

21- Ga Chien Saigon **25.5**

Frittierte Pouletbrust an süss-sauer Sauce mit Ananas

22- Pouletfleisch Chop Suey **25.5**

Gebratenes Pouletfleisch mit verschiedenem Gemüse

23- Pouletfleisch Szechuan (pikant) **26.5**

Gebratene Pouletbrust nach Art der chinesischen Provinz Szechuan

24- Pouletfleisch à la Singapore (pikant) **26.5**

Gebratene Pouletbrust mit gelbem Curry Singapore Style

25- Pouletfleisch à la Siam (scharf) **26.5**

Pouletbrust mit Gemüse in Kokosnussmilch und rotem Thai Curry



Schweinefleischgerichte (mit Reis)

Das Hausschwein ist eines der am längsten vorhandenen Haustiere in der menschlichen Zivilisationsgeschichte und wird ausschliesslich zur Fleischerzeugung gehalten. In China und in vielen Ländern Südostasiens ist Schweinefleisch die beliebteste Fleischsorte - gefolgt von Poulet, Rind und Ente.

26- Heo Chien Saigon **25.5**

Frittiertes Schweinefleisch an süss-sauer Sauce mit Ananas

27- Schweinefleisch Chop Suey **25.5**

Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse

28- Schweinefleisch Szechuan (pikant) **26.5**

Gebratenes Schweinefleisch nach Art der chinesischen Provinz Szechuan

29- Schweinefleisch à la Singapore (pikant) **26.5**

Gebratenes Schweinefleisch mit gelbem Curry Singapore Style

30- Schweinefleisch à la Siam (scharf) **26.5**

Schweinefleisch mit Gemüse in Kokosnussmilch und rotem Thai Curry

Rindfleischgerichte (mit Reis)

Rindfleisch wird in Asien bei weitem nicht so viel verwendet wie im Westen und spielt längst keine so große Rolle wie Schweinefleisch. Eine Vielzahl von Rindfleischrezepten kommt aus der Provinz Szechuan (China), wo man über reichlich Rindfleisch verfügt, weil man dort Ochsen zur Arbeit in den Salzminen braucht. Man kann sagen, dass die Asiaten einen Ochsen oder eine Kuh als Arbeitstier und nicht als Fleischlieferanten ansehen.

- | | |
|--|-------------|
| 31- Bo Xao Mang | 28.5 |
| <i>Gebratenes Rindfleisch mit Black Fungus und Bambussprossen</i> | |
| 32- Bo Xao Hanoi | 28.5 |
| <i>Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse</i> | |
| 33- Rindfleisch Szechuan (pikant) | 29.5 |
| <i>Gebratenes Rindfleisch nach Art der chinesischen Provinz Szechuan</i> | |
| 34- Rindfleisch à la Singapore (pikant) | 29.5 |
| <i>Gebratenes Rindfleisch mit gelbem Curry Singapore Style</i> | |
| 35- Rindfleisch à la Siam (scharf) | 29.5 |
| <i>Rindfleisch mit Gemüse in Kokosnussmilch und rotem Thai Curry</i> | |

Entengerichte (mit Reis)

Auf der Tafel schätzt man ihr Fleisch eine Stufe höher ein als Pouletfleisch. Weil Entenfleisch einen besonders ausgeprägten Eigengeschmack hat, ziehen es viele Leute dem Pouletfleisch vor.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 36- Vit Chien Saigon | 31.5 |
| <i>Knusprig gebackene halbe Ente mit süss-sauer Sauce und Ananas</i> | |
| 37- Ente Chop Suey | 31.5 |
| <i>Knusprig gebackene halbe Ente mit verschiedenem Gemüse</i> | |
| 38- Ente Szechuan (pikant) | 33.5 |
| <i>Knusprig gebackene halbe Ente nach Art der chinesischen Provinz Szechuan</i> | |
| 39- Ente à la Singapore (pikant) | 33.5 |
| <i>Knusprig gebackene halbe Ente mit gelbem Curry Singapore Style</i> | |
| 40- Special Peking Ente | |
| (Bitte zwei Tage im Voraus bestellen) | ab 4 Personen, pro Person 89.5 |
| <i>Das berühmteste Entengericht in der chinesischen Küche ist selbstverständlich die Pekingente.</i> | |

Original Peking Ente bei uns serviert:

- Entensuppe
- knusprige Haut der Ente mit kleinen Pfannkuchen, Lauch und Peking-Enten-Sauce
- ein Teil der Ente mit Gemüse und Sauce (mit Reis serviert)
- ein Teil der Ente gebraten – mit Gemüse, Reismudeln und gelber Curry-Sauce
- frischer Früchteteller (saisonal)



Fischgerichte (mit Reis)

Besonders die Asiaten essen gerne Fisch: nicht nur, weil Fisch einfach ganz gut schmeckt, sondern auch wegen des reichlichen Nährstoffgehalts. Wer Fisch geniessen kann, ernährt sich sehr gesund und ausgewogen.

Der Fisch hat aber nicht nur im Bereich der Esskultur einen bedeutenden Stellenwert in Asien & China. Seit jeher hat der Fisch einen festen Platz besonders im täglichen Leben der Chinesen. Aufgrund einer Lautgleichheit gilt der Fisch als Symbol für Reichtum.

41- Fisch Chili **24.5**

Frittiert-gebratene Fischplätzchen mit Gemüse und Chili-Paste

42- Fisch Szechuan (pikant) **24.5**

Frittiert-gebratene Fischplätzchen nach Art der chinesischen Provinz Szechuan

43- Fisch à la Singapore (pikant) **24.5**

Frittiert-gebratene Fischplätzchen mit gelbem Curry Singapore Style



Crevettengerichte (mit Reis)

Crevetten und verschiedene Krustentiere werden als Delikatessen sehr geschätzt. Die Nachfrage nach solchen Meeresfrüchten in Europa, Nordamerika und Ostasien ist äusserst gross.

46- Tom Chien Saigon **27.5**

Frittierte Crevetten mit süss-sauer Sauce und Ananas

47- Crevetten Chop Suey **27.5**

Gebratene Crevetten mit verschiedenem Gemüse

48- Crevetten Szechuan (pikant) **28.5**

Gebratene Crevetten nach Art der chinesischen Provinz Szechuan

49- Crevetten à la Singapore (pikant) **28.5**

Gebratene Crevetten mit gelbem Curry Singapore Style

50- Crevetten à la Siam (scharf) **28.5**

Crevetten mit Gemüse in Kokosnussmilch und rotem Thai Curry

Gebratene Reisgerichte

Reis zählt zu den wichtigsten sieben Getreidearten. Er wird vorwiegend gekocht und ist wie die Kartoffel kein eigenständiges Gericht.

51- Com Chien Viet Tri 25.5

Vietnamesischer gebratener Reis mit Rindfleisch und Gemüse

52- Nasi Goreng 26.5

Gebratener Curry-Reis mit Pouletbrust, Crevetten und Schinken

Gebratene Nudelgerichte

Nach dem Reis sind Nudeln das Hauptnahrungsmittel der Asiaten. Nudeln werden im Norden wie im Süden Asiens zu allen Tageszeiten gegessen.

61- Pho Xao Hai Phong 25.5

Gebratene vietnamesische Reismudeln mit Rindfleisch und Gemüse

62- Ma Meh 26.5

Chinesische Nudeln mit verschiedenem Fleisch und Gemüse
(auf Wunsch mit Curry)

63- Bami Goreng 26.5

Gebratene Curry-Nudeln mit Pouletbrust, Crevetten und Schinken

Vegi-Gerichte

Asiatische Gemüsegerichte sind oft geschmacksintensiver und vitaminreicher als viele andere, weil man das Gemüse meist im eigenen Saft dünstet. Diese Kochart ist aus den Küchentraditionen buddhistischer Mönche entstanden.

71- Com Chien Chay 22.5

Vietnamesischer gebratener Reis mit Gemüse

72- Pho Xao Chay 23.5

Gebratene vietnamesische Reismudeln mit Gemüse

73- Lo Han Chai (mit Reis serviert) 22.5

Verschiedenes Gemüse, Tofu und Black Fungus

74- Dau Phu Cari (pikant, mit Reis serviert) 23.5

Tofu mit frischem Gemüse an Curry Sauce

Spezial: Vulkan - Spektakel - Abend

Sa-Cha Chiang (mit Reis)

Sa-Cha ist ein spezielles, pikantes chinesisches Gewürz und schmeckt nach einem kleinen Hauch Fisch. Die Sa-Cha-Gerichte werden bei uns ausschliesslich in einzelnen geschlossenen Töpfen gekocht. Auf dieser Kochweise verlieren die Sa-Cha-Gewürze ihr ursprüngliches Aroma nicht. Sa-Cha-Gewürze gehören zu den begehrtesten Gewürzen Chinas und sind nicht zuletzt das Lieblingsgewürz zahlreicher Hollywood-Stars.

81- Shanghai House

"Sa-Cha"-Rindfleisch mit verschiedenem, feinem Gemüse; würzig - pikant - scharf

31.5

82- Drachen Kuss

"Sa-Cha"-Pouletfleisch mit verschiedenem, feinem Gemüse; würzig - pikant - scharf

29.5

83- Gio Bien

"Sa-Cha"-Riesencrevetten und verschiedenem, feinem Gemüse; würzig - pikant - scharf

32.5

Tit Pan (mit Reis)

"Tit-Pan" - heisse Platte - ist eine neue Variante chinesischer Kochkunst, die durch die Fantasie und den Essgenuss der chinesischen Bürger entstand. Geckocht und serviert werden die Gerichte auf einem heissen, gusseisernen Bratteller. Durch den heissen Teller - zusammen mit verschiedenen köstlichen Zutaten - schafft "Tit Pan" am Tisch nicht nur einen exotischen Duft, sondern auch eine neuartige, visuelle Attraktion, was Ihnen Appetit und Festlichkeit verspricht.

91- Hongkong by Night

*Halbe Ente gegrillt auf "Tit Pan" in Hoisin-Sauce mit feinem, chinesischem Gemüse (pikant)
Das Entenfleisch ist sehr saftig, aromatisch und die Haut braun frittiert.*

35.5

92- Singapore Hafen

Feine Kombination von Enten- und Pouletfleisch auf "Tit Pan" mit Hoisin- Sauce und asiatischem Gemüse (pikant)

33.5

93- Halong Bay

Phönixschwanz-Riesencrevetten (mit Schale) auf "Tit Pan" und Knoblauch-Ingwer Sauce

37.5

Gourmet - Abend - Menü



101- Mekong Menü (mit Reis serviert) Für 2 Personen **89.5**

Vorspeisen

- Wantan Suppe

Teigtaschen mit Crevetten-Füllung und Gemüse

- Yen's Salat

Gemischter Salat an Haus-Dressing

Hauptgang wahlweise

- Rindfleisch à la Siam (scharf)

Rindfleisch mit Gemüse in Kokosnussmilch und rotem Thai Curry

oder

- Tom Chien Saigon

Frittierte Crevetten mit süss-sauer Sauce und Ananas

Dessert

- Gebackene Bananen mit Honig und Mandelsplitter



102- Pazifik Menü (mit Reis serviert) Für 2 Personen **99.5**

Vorspeise

- Tom Yam Gung (pikant-scharf)

Crevetten mit Champignons, Zitronengras, Koriander

- Nem Chien

Frühlingsrolle mit Gemüse an süss-sauer Sauce

Hauptgang wahlweise

- Hongkong by Night

Halbe Ente gegrillt auf "Tüt Pan" in Hoisin- Sauce mit feinem, chinesischem Gemüse (pikant - scharf)

Das Entenfleisch ist sehr saftig, aromatisch und die Haut braun frittiert.

oder

- Drachen Kuss

"Sa-Cha"-Pouletfleisch mit verschiedenem feinem Gemüse, würzig - pikant - scharf

Dessert

- Chinesischer Frucht-Cocktail mit Vanille-Glacé

Dessert - Karte

Glacé / Sorbet

Grüntee-Glacé	9.5
Vanille-Glacé	9.5
Erdbeer-Glacé	9.5
Schokolade-Glacé	9.5
Kokosnuss-Glacé	9.5
Mango-Sorbet	9.5
Ananas-Sorbet	9.5
Zitronen-Sorbet mit Vodka oder Sake	12.5
Lychee-Sorbet mit Prosecco	12.5

Specials

Bubbies - Mochi Ice Cream (3Stk.)	9.5
Erdbeer mit Vanille Glacé an Amaretto	11.5
Ice Coffee mit Amaretto, Mocca-Glacé	12.5
Mango Panna Cotta an zarter Kokosnuss-Crème	12.5
Chinesischer Frucht-Cocktail mit Vanille-Glacé	12.5
Gebackene Bananen mit Honig und Mandelsplitter	12.5
Gebackene Ananas-Ringe mit Honig und Mandelsplitter	12.5
Kokosnuss-Glacékugeln, gebacken und flambiert	14.5
Kaori of Asia	2 Personen für 27.5
<i>frischer Früchteteller (saisonal)</i>	für jede weitere Person 12.5