

VORSPEISE / STARTER / HORS-D’OEUVRE

**Selección «Yucatan»** <sup>A,C,F,G,V</sup> **29**  
Vorspeisenvariation für zwei Personen mit  
Frühlingsrollen, Gemüse-Quesadillas, Mais-  
kroketten, Tortilla Chips, Sour cream, Randen-  
dip, Salsa, Sweet’n’Sour Sauce  
*Starter selection for two with spring rolls, quesadillas with vegetables, sweet corn croquets, tortilla chips, sour cream, beetroot dip, salsa, sweet'n'sour sauce*  
Variante d'entrée pour deux personnes avec  
rouleaux de printemps, quesadillas aux  
légumes, croquettes de maïs, tortilla chips,  
crème acidulée, trempette à la betterave, salsa,  
sauce aigre-douce

**Yuci-Tatar** <sup>A,C,G,M,O</sup> **23**  
Rindstatar, Eigelbcreme, Sauerteigcrostini  
*Beef tatar, yolk cream, sourdough crostini*  
Tartar de bœuf, crème de jaune d'œuf, crostini  
de levain

**Ceviche** <sup>D,F,L</sup> **19**  
Gotthard-Zander, Limette, Ingwer, Knoblauch,  
Zwiebel, Blaubeere, Koriander, Süsskartoffel,  
Mais  
*«Gotthard»-Pike perch, lime, ginger, garlic, onion, blueberry, coriander, sweet potato, corn*  
Sandre «Gotthard», citron vert, gingembre, ail,  
oignon, myrtilles, coriandre, patates douces,  
maïs

BURGER

**Yuci-Burger** <sup>A,C,G,M,N,O</sup> **35**  
180 g Angus Beef-Hamburger, Speck, Zwiebel-  
confit, Cheddar, Haussauce, Coleslaw, Yuci Fries  
*180 g Angus Beef burger, bacon, onion confit, cheddar, house sauce, coleslaw, fries*  
180 g Hamburger de bœuf Angus, bacon, confit  
d'oignons, cheddar, sauce maison, salade de  
chou, frites

**Crispy Chicken-Burger** <sup>A,C,G,M,N,O</sup> **34**  
Pouletbrust in Pankomehl, Zwiebelconfit, fermen-  
tierte Knoblauchmayonnaise, Coleslaw, Yuci Fries  
*In panko breaded chicken breast, onion confit, fermented garlic mayonnaise, coleslaw, fries*  
Poitrine de poulet à la farine de panko, confit  
d'oignons, mayonnaise à l'ail fermenté, salade  
de chou, frites

**Casa** <sup>C,G,L,M,H,O,V</sup> **14**  
Blattsalat, Kichererbsen, Granatapfelkerne,  
Kirschtomaten, Pekannüsse, Rosa Beeren-  
Dressing  
*Lettuce, chickpeas, pomegranate, cherry tomatoes, pecans, pink berry-dressing*  
Salade verte, pois chiches, grenade, tomates  
cerises, pacanes, vinaigrette aux baies roses

**Gazpacho** <sup>L,VE</sup> **14**  
Tomate, Gurke, Sellerie, Peperoni, Zwiebel,  
Knoblauch, Popcorn  
*Tomato, cucumber, sweet pepper, onion, garlic, popcorn*  
Tomate, concombre, pepperoni, oignon, ail,  
popcorn

**Torta** <sup>A,G,O,V</sup> **17**  
Ziegenkäse-Crème, Olive, Kapern, Sommer-  
gemüse, Rotwein-Zwiebel, Ruccola,  
Balsamico-Crème  
*Goat cheese cream, olive, capers, vegetables, red wine onion, rocket, balsamico dressing*  
Crème de chèvre, olive, câpres, légumes,  
oignon au vin rouge, roquette, crème balsamic

**Veggie-Burger** <sup>A,C,G,N,V</sup> **32**  
Saitan-Pilz-Burger, Zwiebelconfit, Baba  
Ganoush, Coleslaw, Yuci Fries  
*Saitan mushroom burger, onion confit, baba ganoush, coleslaw, fries*  
Burger aux champignons sait, confit d'oignons,  
baba banoush, salade de chou, frites

**Extra Buns** **+ 2**  
– Glutenfrei, *gluten free*, sans gluten <sup>N,V</sup>  
– Vegan, *vegan*, végétalien <sup>N,VE</sup>

HAUPTGANG / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

**Teres Major Steak** <sup>A,G,L</sup> **42**  
Metzgerstück (220g), Chimichurri, Ofen-  
gemüse, Süsskartoffel Fries  
*Beef top cut (220g), chimichurri, baked vegetables, sweetpotato fries*  
Petite tender de bœuf (220g), chimichurri,  
legumes au four, frites de patates douces

**Yuci Spare Ribs** <sup>A,F,G,L,M</sup> **39**  
Schweinerippen (ca. 350 g) nach eigenem  
Rezept mariniert, Yuci Fries, Sourcream  
*Yucatan style spare ribs (approx. 350 g), fries, sour cream*  
Côtes de porc (env. 350 g) marinées maison,  
frites, crème acidulée

**Gotthard-Zander** <sup>C,D,G,L</sup> **39**  
Gebratenes «Gotthard» Zanderfilet, Gnocchi,  
Ratatouille, Oliven-Tapenade  
*Fried «Gotthard» pike perch filet, gnocchi, ratatouille, olive tapenade*  
Filet de sandre «Gotthard» frit, gnocchi,  
ratatouille, tapenade d'olives

**Chicken Quesadilla** <sup>A,G</sup> **29**  
Weizentortilla gefüllt mit Poulet, Spinat,  
Kirschtomate, Peperoni, Frühligszwiebeln,  
Cheddar, dazu Salsa und Sour cream  
*Wheat tortilla filled with chicken, spinach, cherry tomato, sweet pepper, spring onions, cheddar, with salsa and sour cream*  
Tortilla de blé replie avec poulet, épinards,  
tomates cerises, poivron, oignons nouveaux,  
cheddar, avec salsa et crème acidulée

**Veggie Quesadilla** <sup>A,G,V</sup> **26**  
Weizentortilla gefüllt mit Spinat, Kidneybohnen,  
Mais, Süsskartoffel, Frühlingzwiebeln,  
Cheddar, dazu Salsa und Sour cream  
*Wheat tortillas filled with spinach, kidney beans, sweet corn, sweet potato, spring onions, cheddar, with salsa and sour cream*  
Tortilla de blé rempli avec épinard, haricots  
rouges, maïs, patates douces, oignons nou-  
veaux, cheddar, avec salsa et crème acidulée

Herkunft aller tierischer Produkte: *Origin of all animal products:*  
Schweiz *Switzerland*  
Ausser Ente: Ungarn *Exept duck: Hungary*  
Ausser Crevette: Vietnam *Exept shrimp: Vietnam*

Legende der Allergene / *Description of allergens /*  
Légende des allergènes  
A – Glutenhaltiges Getreide / *gluten /* céréales contenant  
du gluten  
B – Krustentiere / *crustaceans /*  
crustacés  
C – Ei / *egg /* oeuf  
D – Fisch / *fish /* poisson  
E – Erdnuss / *peanut /* cacahuète  
F – Soja / *soy /* soja  
G – Milch, Laktose / *milk, lactose /*  
lait, lactose  
H – Schalenfrüchte und Nüsse / *nuts /* noix  
L – Sellerie / *celery /* céleri  
M – Senf / *mustard /* moutarde

**Red Thai Ente** <sup>B,N</sup> **35**  
Knusprige Entenbrust, Gemüse, rote Curry  
Sauce, Kaffir Limette, Koriander, Jasmin Reis  
*Crispy duck breast, vegetables, red curry sauce, Kaffir Lime, coriander, jasmine rice*  
Magret de canard croustillant, légumes, sauce  
Curry rouge, Kaffir Lime, coriandre, riz au  
jasmin

**Red Thai Tofu** <sup>F,N,VE</sup> **29**  
Tofu, Gemüse, rote Curry Sauce, Kaffir Limette,  
Koriander, Jasmin Reis  
*Tofu, vegetables, red curry sauce, Kaffir Lime, coriander, jasmine rice*  
Tofu, légumes, sauce Curry rouge, Kaffir Lime,  
coriandre, riz au jasmin

**Tagliolini** <sup>A,G,H,V</sup> **28**  
Zucchini, Pepper Drops, Cashew-Pesto,  
Gruyère-Chips  
*Zucchini, pepper drops, cashew pesto, Gruyère chips*  
Courgettes, pepper drops, pesto de noix de  
cajou, chips de Gruyère

**Maguro Ramen** <sup>A,B,C,D,F,L,O</sup> **39**  
Riesencrevetten, Ei, Udon Nudeln, Gemüse  
*Prawns, egg, udon noodles, vegetables*  
Crevettes, oeuf, nouilles udon, légumes

**Yakitori**  
Japanische Spiesse, *japanese skewer*, bro-  
chettes japonaises  
**Poulet, Rind, Crevette** <sup>B,E,F,H,N</sup> **29**  
*Chicken, beef, shrimp*  
Poulet, boeuf, crevette  
**Broccoli, Shiitake, Tofu** <sup>E,F,H,N,VE</sup> **26**  
*Broccoli, hiitake, tofu*  
Brocoli, shiitake, tofu

Dazu Asia Salat an Miso-Sesam Dressing,  
Frühlingzwiebeln, Erdnüsse, Pesto  
*With asian salad with miso-sesame dressing, spring onions, peanuts, pesto*  
Avec salade asiatique avec vinaigrette miso-  
sésame, oignons nouveaux, cacahuètes, pesto

Ein «Inversdruck» von Blüten der wilden Möhre –  
einer Urform der heute oft verwendeten Karotte.

Ihre Blüten sind weiss. Die Dolden wunderschön.  
Am Endes des Sommers verwandeln sie sich in  
herrliche Fruchtstände.

Hampi Krähenbühl hat die Blüten fotografiert und als  
flächige Schwarzweiss-Umsetzung gestaltet – das  
Cover dieser Speisekarte. Vielen Dank!



# FOOD COLLECTION

