

VORSPEISE / STARTER / HORS-D’OEUVRE

Selección «Yucatan» A,C,F,G,O,V 29

Vorspeisenvariation für zwei Personen mit Frühlingsrollen, Gemüse-Quesadillas, Mais-kroketten, Tortilla Chips, Sour cream, Salsa Verde, Salsa Roja, Sweet'n'Sour Sauce
Starter selection for two people with spring rolls, quesadillas with vegetables, sweet corn croquets, tortilla chips, sour cream, salsa verde, salsa roja, sweet'n'sour sauce
Variante d'entrée pour deux personnes avec rouleaux de printemps, quesadillas aux légumes, croquettes de maïs, tortilla chips, crème acidulée, salsa verde, salsa roja, sauce aigre-douce

Yuci-Tatar A,C,D,F,M,N 23

Teriyaki Rindstatar, Sesam Emulsion, Kimchi, Maisbrot
Teriyaki beef tartare, sesame emulsion, kimchi, cornbread
Tartare de bœuf teriyaki, émulsion au sésame, kimchi, pain de maïs

Ceviche D,F 19

Ennetmooser Forelle, Limette, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Mais, Süsskartoffel
Local trout, lime, ginger, garlic, onion, coriander, corn, sweet potato
Truite locale, citron vert, gingembre, ail, oignon, coriandre, maïs, patates douces

Casa H,M, VE 14

Blattsalat, Kichererbsen, Persimone, Radiesli, Sprossen, Kerne, Kurkuma-Orangen Dressing
Lettuce, orange-cardamom dressing, chickpeas, persimmon, radish, seeds sprouts
Salade verte, vinaigrette à l'orange et à la cardamome, pois chiches, kaki, radis, graines, pousses

Miso Ramen A,C,F,L,O,V 16

Ei, Udon, Gemüse, Frühlingszwiebel, Chili
Egg, udon, vegetables, spring onions, chili
Oeuf, udon, légumes, oignons nouveaux, chili
mit Poulet als Hauptgang 29
with chicken as a main course
avec du poulet en plat principal

Süsskartoffel Suppe L, VE 15

Salsa Verde, Pop Corn
Sweet potato soup, salsa verde, popcorn
Soupe de patates douces, salsa verde, pop-corn

Crunchy Croquettes & Salad

Blattsalat, Joghurt Dip / *Lettuce, yoghurt dip* /
Salade verte, dip au yaourt
mit BBQ Rindskroketten A,C,F,G,L,O 16
with BBQ beef croquettes
avec croquettes de bœuf BBQ
mit Maiskroketten A,C,G,V 12
with sweet corn croquettes
avec croquettes de maïs

Yuci-Burger A,C,G,M,N,O 35

Angus Beef-Burger, Speck, Zwiebelconfit, Cheddar, Haussauce, Coleslaw, Yuci Fries
Angus Beef burger, bacon, onion confit, cheddar, house sauce, coleslaw, fries
Burger de bœuf Angus, lard, confit d'oignons, cheddar, sauce maison, salade de chou, frites

Crispy Chicken-Burger A,C,G,M,N,O 34

Pouletbrust in Pankomehl, Zwiebelconfit, fermentierte 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

Veggie-Burger A,C,G,M,N,V 33

Baumnuss-Pilz-Patty, Zwiebelkonfit, Trüffelma-yonnaise, Coleslaw, Yuci Fries
Walnut-mushroom patty, onion confit, truffle mayonnaise, coleslaw, fries
Galette aux champignons et noix, confit d'oi-gnons, mayonnaise à la truffe, salade de chou, frites

Glutenfreier Bun N,VE + 2

Gluten Free Bun
Petit pain sans gluten

Chicken Quesadilla G 29

Maistortilla gefüllt mit Poulet, Spinat, Kirsch-tomate, Peperoni, Frühlingszwiebel und Cheddar, serviert mit Salsa und Sour cream
Sweet corn tortilla filled with chicken, spinach, cherry tomato, sweet pepper, spring onion and cheddar, served with salsa and sour cream
Tortilla de maïs replie avec poulet, épinards, tomates cerises, poivron, oignon nouveau et cheddar, servi avec salsa et crème acidulée

Veggie Quesadilla G,V 26

Maistortilla gefüllt mit Mangold, Kidneybohnen, Mais, Süsskartoffel, Frühlingszwiebel und Cheddar, serviert mit Salsa und Sour cream
Sweet corn tortillas filled with chard, kidney beans, sweet corn, sweet potato, spring onions and cheddar, served with salsa and sour cream
Tortilla de maïs rempli avec livèche, haricots rouges, maïs, patates douces, oignon nouveau et cheddar, servi avec salsa et crème acidulée

Red Thai Duck A,E,N 35

Knusprige Entenbrust, Gemüse, rote Curry Sauce, Koriander, Jasmin Reis
Crispy duck breast, vegetables, red curry sauce, coriander, jasmine rice
Magret de canard croustillant, légumes, sauce Curry rouge, coriandre, riz au jasmin

Red Thai Tofu A,E,F,N,VE 29

Tofu, Gemüse, rote Curry Sauce, Koriander, Jasmin Reis
Tofu, vegetables, red curry sauce, coriander, jasmine rice
Tofu, légumes, sauce Curry rouge, coriandre, riz au jasmin

Pad Thai A,C,E,F,L,V 20

Reisnudeln, knackiges Gemüse, Erdnüsse, Ajitsuke Ei
Rice noodles, vegetables, peanuts, Ajitsuke egg
Nouilles de riz, légumes, cacahuètes, œuf Ajitsuke

mit Pouletbrust 26

with chicken breast
avec poitrine de poulet

Super Sellerie L,VE 26

Sellerie Steak, Miso-Sellerie Püree, Apfel-salsa, gerösteter Buchweizen
Celeriac steak, Miso celery purée, apple salsa, roasted buckwheat
Steak de céleri, purée de céleri au miso, salsa aux pommes, sarrasin grillé

Pescado D,F,G 36

Gebratenes Ennetmooser Forellenfilet, Topi-nambur, Bimi Brokkoli, Kartoffelstroh, Salsa picante
Pan-fried local trout fillet, Jerusalem artichoke, bimi broccoli, potato straws, spicy salsa
Filet de truite locale, topinambour, brocoli bimi, pommes de terre paillettes, salsa piquante

HAUPTGANG / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Rib Eye Steak A,C,F,L,O 49

Rib Eye Steak (220g), Whiskey Jus, Trüffel-mayonnaise, Ofengemüse, Yuci fries
Rib eye steak (220g), Whiskey jus, truffle mayonnaise, baked vegetables, fries
Rib Eye de bœuf (220g), Whiskey Jus, mayon-naise à la truffe, légumes au four, frites

Teres Major Steak A,L 42

Metzgerstück (220g), Chimichurri, Ofen-gemüse, Süsskartoffel Fries
Beef top cut (220g), chimichurri, baked vegetables, sweetpotato fries
Petit tender de bœuf (220g), chimichurri, legumes au four, frites de patates douces

Yuci Spare Ribs A,F,G,L,M,O 36

Schweinerippen (ca. 350 g) nach eigenem Rezept mariniert, mit Yuci Fries und Sourcream
Yucatan style spare ribs (approx. 350 g) with fries and sour cream
Côtes de porc (env. 350 g) marinées maison avec frites et crème acidulée

Hoisin Brisket A,F,M,N 36

Kürbis, Gochujang, Edamame, Maiscracker
Hoisin Brisket, Pumpkin, Gochujang, Edamame, Corn Crackers
Poitrine de bœuf à la sauce hoisin, potiron, gochujang, edamame, crackers au maïs

Dieses Logo wurde von Hampi Krähenbühl anlässlich des 30jährigen Jubiläums designt. Er hat alle Logos der letzten 30 Jahre kreiert. Vielen Dank!

FOOD COLLECTION

1995 YUCATAN 30 Kitchen & Bar 2025

Herkunft aller tierischer Produkte: Schweiz
Ausser Ente: Ungarn

*Origin of all animal products:
Switzerland
Exept duck: Hungary*

Origine des tous les produits animaux: Suisse
Hors Canard: Hongrie

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*

N – Sesam / *sesame / sésame*
O – Sulfite / *sulphites / sulfites*
P – Lupinen / *lupins / lupins*
R – Weichtiere / *mollusks /
mollusques*
V – Vegetarisch / *vegetarian /
végétarien*
VE – Vegan / *vegan / végétalien*

30 Jahre Gastronomie. 30 Jahre Leidenschaft. 30 Jahre mit unendlich vielen Geschichten, durchtanzten Nächten und dem ein oder anderen Kater!

