

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

FOOD COLLECTION

1995 YUCATAN Kitchen & Bar 2025

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

Herkunft aller tierischer
Produkte: Schweiz
Ausser Ente: Ungarn

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

Origin of all animal products:
Switzerland
Exept duck: Hungary

- 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

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

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



YUCATAN Kitchen & Bar • Bahnhofstrasse 10 • 6390 Engelberg
Fon 041 637 13 24 • yuci@yucatan.ch • www.yucatan.ch

YUCATAN
Kitchen & Bar

VORSPEISE / STARTER / HORS-D'OEUVRE

Selección «Yucatan» A, C, F, G, L, V	29	Casa C, F, G, M, H, V	14
Vorspeisenvariation für zwei Personen mit Frühlingsrollen, Gemüse-Quesadillas, Mais-kroketten, Tortilla Chips, Sour Cream, Salsa Verde, Salsa Roja, Sweet'n'Sour Sauce <i>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</i> 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		Blattsalat, Kichererbsen, Granatapfel, Cherrytomaten, Sprossen, Mais-Cracker, Mango-Tabasco Dressing <i>Lettuce, chickpeas, pomegranate, cherry tomatoes, sprouts, sweetcorn crackers, mango and Tabasco dressing</i> Salade verte, pois chiches, grenade, tomates cerises, pousses, crackers au maïs, vinaigrette à la mangue e Tabasco	
Yuci-Tatar A, C, D, F, G, M, N	23	Gazpacho VE	12
Teriyaki Rindstatar, Sesam Emulsion, Kimchi, Maisbrot <i>Teriyaki beef tartare, sesame emulsion, kimchi, cornbread</i> Tartare de bœuf teriyaki, émulsion au sésame, kimchi, pain de maïs		Frisches Gemüse und Früchte, pikant abgeschmeckt <i>Fresh fruit and vegetables, seasoned with a spicy kick</i> Des fruits et légumes frais, relevés d'une touche épicée	
Ceviche D, F	19	Roastbeef Tataki B, D, F, G, L	24
Ennetmooser Forelle, Leche de Tigre, Koriander, Mais, Süsskartoffel <i>Local trout, Leche de Tigre, coriander, corn, sweet potato</i> Truite locale, Leche de Tigre, coriandre, maïs, patates douces		Roastbeef, Süsskartoffel, Pimientos de Padron, Erdnussfurikake, Krupuk <i>Roast beef, sweet potato, Pimientos de Padrón, peanut furikake, krupuk</i> Roastbeef, patate douce, piments de Padrón, furikake aux cacahuètes, krupuk	
Miso Ramen A, C, F, L, O, V	16	Crunchy Croquettes & Salad	
Ei, Udon Nudeln, Gemüse, Frühlings-zwiebel, Chili <i>Egg, udon noodles, vegetables, spring onions, chili</i> Oeuf, nouilles udon, légumes, oignons nouveaux, chili		Blattsalat, Kabis, Joghurt Dip <i>Lettuce, cabbage, yoghurt dip</i> Salade verte, chou, dip au yaourt	
mit Poulet als Hauptgang	29	mit BBQ Rindskroketten A, C, F, G, L, O	16
<i>with chicken as a main course</i> avec du poulet en plat principal		<i>with BBQ beef croquettes</i> avec croquettes de bœuf BBQ	
		mit Maiskroketten A, C, G, V	14
		<i>with sweet corn croquettes</i> avec croquettes de maïs	

HAUPTGANG / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Teres Major Steak A, G	42	Chicken Quesadilla G	29
Metzgerstück (220g), Chimichurri, sautiertes Gemüse, Süsskartoffel Fries <i>Beef top cut (220g), chimichurri, sautéed vegetables, sweet potato fries</i> Petite tender de bœuf (220g), chimichurri, légumes sautés, frites de patates douces		Maistortilla gefüllt mit Poulet, Spinat, Kirsch-tomate, Peperoni, Frühlingszwiebel und Cheddar, serviert mit Salsa und Sour Cream <i>Sweet corn tortilla filled with chicken, spinach, cherry tomato, sweet pepper, spring onion and cheddar, served with salsa and sour cream</i> Tortilla de maïs replie avec poulet, épinards, tomates cerises, poivron, oignon nouveau et cheddar, servi avec salsa et crème acidulée	
Yuci Spare Ribs A, F, G, M, O	39	Veggie Quesadilla G, V	26
Schweinerippen (ca. 400g) nach eigenem Rezept mariniert mit Yuci Fries und Sour Cream <i>Yucatan style spare ribs (approx. 400g) with fries and sour cream</i> Côtes de porc (env. 400g) marinées maison avec frites et crème acidulée		Maistortilla gefüllt mit Kidneybohnen, Mais, Spinat, Frühlingszwiebel und Cheddar, serviert mit Salsa und Sour Cream <i>Corn tortilla filled with kidney beans, sweetcorn, spinach, spring onions and cheddar, served with salsa and sour cream</i> Tortilla au maïs fourré aux haricots rouges, au maïs, aux épinards, aux oignons nouveaux et au cheddar, servie avec salsa et crème fraîche	
Rib Eye Steak A, C, F, L, O	49	Red Thai Duck A, B, N	35
Rib Eye Steak (220g), Whiskey Jus, Trüffel-Mayonaisse, sautiertes Gemüse, Yuci fries <i>Rib eye steak (220g), Whiskey jus, truffle mayonnaise, sautéed vegetables, fries</i> Rib Eye de bœuf (220g) Whiskey Jus, mayonnaise à la truffe, légumes sautés, frites		Knusprige Entenbrust, Gemüse, rote Curry Sauce, Koriander, Jasmin Reis <i>Crispy duck breast, vegetables, red curry sauce, coriander, jasmine rice</i> Magret de canard croustillant, légumes, sauce Curry rouge, coriandre, riz au jasmin	
Yuci-Burger A, C, G, M, N, O	35	Red Thai Tofu F, N, VE	29
Beef-Burger, Speck, Zwiebelconfit, Cheddar, Haussauce, Coleslaw, Yuci Fries <i>Beef burger, bacon, onion confit, cheddar, house sauce, coleslaw, fries</i> Burger de bœuf, lard, confit d'oignons, cheddar, sauce maison, salade de chou, frites		Tofu, Gemüse, rote Curry Sauce, Koriander, Jasmin Reis <i>Tofu, vegetables, red curry sauce, coriander, jasmine rice</i> Tofu, légumes, sauce Curry rouge, coriandre, riz au jasmin	
Crispy Chicken-Burger A, C, G, M, N, O	35	Pad Thai A, C, E, F, L, V	20
Pouletbrust in Pankomehl, Zwiebelconfit, fermentierte Knoblauch-Mayonaisse, Coleslaw, Yuci Fries <i>In panko breaded chicken breast, onion confit, fermented garlic mayonnaise, coleslaw, fries</i> Poitrine de poulet à la farine de panko, confit d'oignons, mayonnaise à l'ail fermenté, salade de chou, frites		Reisnudeln, knackiges Gemüse, Erdnüsse, Ajitsuke Ei <i>Rice noodles, vegetables, peanuts, Ajitsuke egg</i> Nouilles de riz, légumes, cacahuètes, œuf Ajitsuke	
Veggie-Burger A, C, G, L, N, V	33	mit Pouletbrust	26
Black Bean Burger, Zwiebelconfit, Chipotle-Mayonaisse, Coleslaw, Yuci Fries <i>Black been burger, onion confit, chipotle mayonnaise, coleslaw, fries</i> Burger de haricot noir, confit d'oignons, mayonnaise au chipotle, salade de chou, frites		<i>with chicken breast</i> avec poitrine de poulet	
Glutenfreier Bun N, VE	+ 2	Amazing Eggplant F, VE	28
<i>Gluten Free Bun</i> / Petit pain sans gluten		Auberginen Steak, Teriyaki Marinade, Pak Choi, Austernpilze, Kichererbsen <i>Aubergine steak, teriyaki marinade, Pak choi, oyster mushrooms, chickpeas</i> Steak d'aubergine, marinade teriyaki, Pak choï, pleurotes, pois chiches	
Pescado D, F, G	36		
Gebratenes Ennetmooser Forellenfilet, Erbsen, bunter Blumenkohl, rosa Pfeffer <i>Pan-fried local trout fillet, peas, mixed cauliflower, pink pepper</i> Filet de truite locale poêlé, petits pois, chou-fleur multicolore, poivre rose			