

# Restaurant YIN YANG, Bülach: Chinesische Harmonie à discrétion

Der Siegeszug der chinesischen Küche, der schon vor vielen Jahren auch in unserer Gastrowelt Einzug hielt, hält hartnäckig die Position. In der Beliebtheitskala der Eidgenossen liegt diese asiatische Spezialitätenküche weit oben, zusammen mit derjenigen aus Italien und natürlich der Thai-Küche. Item, China ist kulinarisch Trumpf. Und Trumpf ist auch das Restaurant YIN YANG, welches seit kurzem ein paar Häuserblocks weiter an die Bahnhofstrasse 35 in Bülach gezügelt ist. Sihour Na, der umtriebige Chef des Unternehmens, hat damit einen guten Schachzug gemacht. Und der wospi hat sich vor Ort etwas umgesehen und über das Angebot kundig gemacht.



鴛鴦  
YIN YANG

## CHRIS RITTER

Der Begriff Yin Yang steht für Harmonie. Es ist demnach kein Zufall, dass das China-Restaurant an der Bahnhofstrasse 35 in Bülach diesen bedeutungsschwangeren Namen trägt. Wer schon mal «beim Chinesen» war, dem oder der muss man sicher nicht mehr viel erzählen. Von wegen Ambiente und so, denn diese ist in der Regel top. Ganz zu schweigen vom feinen Essen, das uns Schweizern beinahe so lieb geworden ist wie italienische Pasta oder Pizza. Es ist in der Tat so, dass die chinesische Küche hierzulande

nach wie vor eine der beliebtesten ist. Das ist auch im Fall vom stets gut besuchten Restaurant YIN YANG nicht anders, wo auch die kulinarische Harmonie gekonnt zu spielen weiss.

### Stolzer Liegenschaftsbesitzer

Das feine Restaurant, welches sich zuvor fünf Jahre lang etwas weiter oben Richtung Bahnhof befand, ist nun seit diesem Sommer neu an der Bahnhofstrasse 35 zu finden. Und daran wird sich auch nichts ändern, gab der sympathische Gastgeber Sihour Na dem wospi zu verstehen. Dies aus dem einfachen Grund, weil

er nun auch Besitzer dieser Liegenschaft ist und sich so ganz gezielt sein eigenes kleines Reich aufbauen und somit die Zügel für die Zukunft komplett selber in die Hand nehmen kann.

### Eine harmonische Zukunft

Der Umzug ist gut vonstatten gegangen. Und die aktive Stammkundschaft weiss auch die neue Lokalität wirklich zu schätzen. Das neue YIN YANG ist etwas kleiner, überschaubarer und wenn man so will intimer. Demgegenüber war der Raum an der Bahnhofstrasse 50 eigentlich fast zu gross. Und auch die schöne

Gartenwirtschaft trägt ihren Teil dazu in der wärmeren Jahreszeit bei. Etwas kleiner, aber nach wie vor fein lautet das Motto für die Zukunft. Und diese sieht nach wie vor rosig aus. Um nicht zu sagen harmonisch.

### Die Vorspeisen

Eine Reservation ist zu empfehlen, das Restaurant in Bülach ist beliebt. Und das ist kein Wunder. Aber lassen wir zur genaueren Erklärung der Umstände mal die Blicke etwas durch die Speisekarte schweifen, die so manche verheissungsvolle Spezialität aus fernen Landen feilbietet. Verweilen wir zuerst kurz bei den Vorspeisen oder «Appetizers». Bereits hier findet der China-Fan alles, was man eben finden muss. Frühlingsrollen, Wanton (chinesische Ravioli), knusprig gebackene Riesencrevetten, gedämpfte oder gebratene Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen und natürlich auch «gluschtige», knackig-frische Salate. Nicht zu vergessen sind an dieser Stelle mit Sicherheit die verschiedenen Suppen wie Glasnudelsuppe mit Pouletfleisch, Eierblumensuppe mit Gemüse oder die sauer-scharfe Suppe mit Riesencrevetten etc.

Kommen wir zu den Hauptgerichten. Nicht fehlen darf natürlich da die Peking-Ente, die im YIN YANG ab zwei Personen zu haben ist. Aber auch das geschnetzelte Entenfleisch mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen ist nicht zu verachten. Gebratene Ente mit Zitronensauce oder das Entenfleisch Szechuan-Art runden diesen Teil der «Main Dishes» ab.

### «Do you like it spicy?»

Und wie das bei der chinesischen Küche so üblich ist, unterscheiden sich die Hauptgänge primär durch die Wahl des Fleisches. Und so trifft man auch unter den Abschnitten Poulet, Schweinefleisch oder Rindfleisch wieder auf die Szechuan-Art (scharf) oder die bekannte süss-saure Sauce mit Ananas. Wers gerne scharf mag, kommt nicht umhin – quasi als Alternative zum Szechuan – das Poulet- oder Schweinefleisch an einer ganz besonderen Sataysauce zu versuchen. Geschnetzelte Rindshuft an Currysauce ist auch ein Hit. Und ganz speziell zu erwähnen gilt es «Ti Pan», Gerichte serviert auf heissen Eisenplatten. Ein Gedicht mit Rindshuft süss-sauer



oder mit roten Pfefferschoten oder mit Riesencrevetten an Sataysauce. Sehr beliebt im YIN YANG ist zudem das chinesische Fondue ab zwei Personen. Meeresfrüchte und Fischgerichte runden schliesslich auch die Hauptspeisen wunderbar ab.

Noch nicht erwähnt worden sind die leckeren Nudelgerichte und die diversen Beilagen. Doch gross zu erzählen, was da alles angeboten wird, braucht man einem Schweizer wohl kaum mehr. Wie gesagt: die chinesische Küche ist populär. Speziell wenn sie so gut ist wie im Bülacher Restaurant YIN YANG.

### Ein Pinot Noir aus Bachenbülach

Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen. Selten trifft man in chinesischen Restaurants eine derart vielfältige Auswahl an feinen Tropfen an. Sivhour Na und sein Team haben eine runde Palette im Angebot. Vom Sake (Reiswein), Pflaumenwein oder dem Lychee-Cüpli über Weissweine, Roséweine und Rotweine aus Ländern wie der Schweiz, Italien, Südafrika, USA (Kalifornien), Chile oder Spanien steht wirklich vieles zur Auswahl. Ein spezielles Augenmerk darf man als Unterländer auf die heimischen Rebensäfte aus dem Rafzerfeld oder eine Rarität aus Bachenbülach – ja, das gibts! – richten.

### Die Öffnungszeiten

Das Restaurant YIN YANG hat 60 Sitzgelegenheiten. Werktags wird ein fantastisches Mittagsbuffet kredenzt, welches mit Sicherheit keine Wünsche offen lässt. Selbstverständlich kann der geneigte Gast auch à la carte essen oder den Business-Lunch probieren. Die Öffnungszeiten sind wie folgt . . . Dienstag bis Freitag: 11–14 und 17.30– 23 Uhr, Samstag: 17.30–23 Uhr und sonntags 16–22 Uhr. Am Montag bleibt das YIN YANG geschlossen. Genügend Parkplätze gibt es ums Haus.



Das Restaurant der Familie Na befindet sich seit Sommer 2004 an der Bahnhofstrasse 35 in Bülach

### Take Away und «special events»

Das Bülacher China-Restaurant empfiehlt sich auch für Take Away und ganz besonders für Catering-Anlässe oder geschlossene Gesellschaften. Wie der wospi von Sivhour Na erfuhr, ist gerade punkto Catering so gut wie alles machbar. Planen Sie demnächst ein grösseres Fest und wollen nicht selber ko-

chen? Stehen Sie zudem auf die chinesische Küche und möchten Ihren Gästen einmal etwas Besonderes offerieren? Dann ist das YIN YANG gerne Ihr Ratgeber. Ähnlich sieht es aus, wenn Sie im Restaurant mit einer Gesellschaft (Geburtstag, Hochzeit, Weihnachtessen usw.) etwas zu feiern haben. Die Räumlichkeiten sind vorhanden, erkundigen Sie sich direkt über die Möglichkeiten.

### Harmonie bis ins letzte Detail

So, last but not least kommen wir bei unserem Streifzug durch das Restaurant YIN YANG nochmal zurück auf die eingangs erwähnte Harmonie. Diese drückt sich auch im vorliegenden Fall durch das typisch chinesische Dekor sowie natürlich durch die wirklich harmonisch abgestimmten Gerichte perfekt aus. Und wie wenn das nicht schon genug wäre, hat die Familie Na eine ganz raffinierte «Dim-Light-Show» eingebaut, die es ermöglicht, ganz unterschiedliche Stimmungen ins Restaurant zu zaubern. Das kann man eigentlich kaum beschreiben, das müssen Sie schon selber erlebt haben. Am besten Sie reservieren gleich mal einen Tisch. Wetten, dass Sie sich nachher in die lange Reihe der Stammgäste einreihen?



● **China-Restaurant & Take Away YIN YANG**  
Bahnhofstrasse 35  
8180 Bülach  
Tel. 01 862 71 55  
Fax 01 862 71 56  
www.restaurant-yinyang.ch