

SUPPEN - SOUPS - 蔬菜

Die paradiesischsten Suppen kommen aus der Provinz Fujian. Wie in der westlichen Küche bevorzugt der Chinee dicke, gebundene und klare Suppen.

- | | | |
|-----|---|----------|
| 001 | Peking Suppe
Süss-sauer-scharfe Suppe mit Entenfleisch
<i>spicy sweet-sour soup with duck meat</i> | CHF 6.50 |
| 002 | Wan - Tan Suppe
Mit Hühnerfleischfüllung
<i>Wan - Tan soup filled with chicken</i> | CHF 6.50 |
| 003 | Mais- Suppe mit Hühnerfleisch
<i>Chicken soup with sweet corn</i> | CHF 6.50 |
| 004 | Spargel- Suppe mit Hühnerfleisch
<i>Chicken soup with asparagus</i> | CHF 6.50 |
| 005 | Glasnudel- Suppe mit Hühnerfleisch
<i>Chicken soup with vermicelli</i> | CHF 6.50 |
| 006 | Eierblumen- Suppe mit Hühnerfleisch
<i>Chicken soup with eggflower</i> | CHF 6.50 |
| 007 | Gemüse- Suppe mit Glasnudeln (ohne Fleisch)
<i>Chinese vegetable soup with vermicelli</i> | CHF 6.50 |
| 008 | Tomaten- Suppe mit Rindfleisch
<i>Tomato soup with beef</i> | CHF 7.50 |
| 009 | Kung- Fu Suppe mit Hühnerfleisch - scharf
<i>Kung- Fu soup with chicken</i> | CHF 6.50 |
| 010 | Sam- Sien Suppe
Mit Hühnerfleisch, Schinken und Krabben
<i>Sam- Sien soup with chicken</i> | CHF 8.50 |

SALATE - SALADS - 沙拉

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 011 | Gemischter Salat
<i>Mixed salad</i> | CHF 8.50 |
| 012 | Gurken Salat
<i>Cucumber salad</i> | CHF 8.50 |
| 013 | Sojasprossen Salat
<i>Bean sprouts salad</i> | CHF 8.50 |
| 014 | Gemischter Salat mit Hühnerfleisch
<i>Chicken salad</i> | CHF 10.50 |
| 015 | Gemischter Salat mit Crevetten
<i>Shrimps salad</i> | CHF 12.50 |

DIM - SUM

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 016 | Har Gau
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
<i>Steamed prawn dumplings with bamboo</i> | CHF 10.50 |
| 017 | Kau Tsi
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch
<i>Steamed pork dumplings stuffed with bamboo</i> | CHF 10.50 |
| 018 | Gedämpfte Gemüse-Ravioli
<i>Steamed vegetable ravioli</i> | CHF 10.50 |
| 019 | Dim Sum (gemischte, gedämpfte Vorspeisen)
Har Gau, Kau Tsi, Siu Mai, Gemüse-Ravioli
<i>Assorted steamed ravioli</i> | CHF 12.50 |

VORSPEISEN - APPERTIZER - 汤类

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 020 | Frühlingsrolle mit Fleisch
<i>Springroll with meat</i> | CHF 7.50 |
| 021 | Herbstrolle ohne Fleisch
<i>Springroll without meat</i> | CHF 7.50 |
| 022 | Tsing-Tao (4 Stück)
Minirolle gefüllt mit Meeresfrüchte oder Gemüse
<i>Mini springrolls with sea foods or vegetables</i> | CHF 7.50 |
| 023 | Wan-Tan (5 Stück)
Gebacken, mit Hühnerfleischfüllung und süss- sauer Sauce
<i>Baked Wan-Tan filled with chicken and sweet and sour sauce</i> | CHF 9.50 |
| 024 | Riesencrevetten im Teig frittiert (4 Stück)
<i>Baked scampi (4 pcs.)</i> | CHF 10.50 |
| 025 | Saté-Cay
Gewürzte Hühnerbrust- Spiesschen mit Erdnuss- Sauce
<i>Spice chicken with peanuts- sauce</i> | CHF 11.50 |
| 026 | Saté-Babi
Gewürzte Schweinefleisch- Spiesschen mit Erdnuss- Sauce
<i>Spice pork with peanuts- sauce</i> | CHF 11.50 |
| 027 | Krabben-Chips
<i>Crabs- Chips</i> | CHF 5.50 |
| 028 | Geröstete Rippchen (3 Stück)
Flambiert, mit süss-sauer Sauce
<i>Spare-Ribs</i> | CHF 9.50 |
| 029 | Schwanen- Platte für 2 Personen
Bestehend aus den Vorspeisen: 013, 022, 023, 025, 027, 028
<i>For 2 persons with 6 appertizers: 013, 022, 023, 025, 027, 028</i> | CHF 28.50 |

FEUERTOPF - FLAMMENPAN - 火 盆栽

- 030 **Meeresfrüchtetopf mit Tofu, chin. Pilzen und Glasnudeln** CHF 35.50
Seafood with tofu, chinese mushroom and vermicelli
- 031 **Meeresfrüchtetopf mit Gemüse und Sa-Cha Sauce-pikant** CHF 35.50
Seafood with vegetable and Sa-Cha sauce (spicy)
- 032 **Sap-kam Topf à la China** CHF 32.50
Verschiedene Fleischsorten, gebraten mit Glasnudeln und Tofu-pikant
Pork, chicken, beef with vermicelli and tofu (spicy)
- 033 **Fischfilet gebraten im Topf** CHF 32.50
Mit Tofu und Gemüse an Curry-Sauce (scharf)
Fishfilet with curry in a hot pot

SCHWEINEFLEISCH - PORK - 猪肉

- 034 **Schweinefleisch Gu-Lao Stil** CHF 24.50
Knusprig gebacken an süss-saurer Sauce
Pork sweet-sour sauce
- 035 **Schweinefleisch, doppelt gebraten in pikanter Sauce** CHF 27.50
Spezialgericht aus der Provinz Szechuan, im Westen Chinas.
Durch den reichlichen Gebrauch von Chilli-Öl kommt dieses
Gericht leuchtend rot auf dem Tisch.
Pork with vegetable in Szechuan Style
- 036 **Schweinefleisch Chop Suey** CHF 24.50
Gebraten mit Frischgemüse
Fried pork with vegetable
- 037 **Schweinefleisch Kunpo -Art** CHF 26.50
Mit Gemüse und Cashewnüssen (pikant)
Pork with vegetable and cashewnuts
- 038 **Schweinefleisch Chinakohl** CHF 24.50
Gebraten mit Chinakohl und Zwiebeln
Fried pork with China cabbage and onion
- 039 **Schweinefleisch Saté mit Erdnuss-Sauce** CHF 28.50
Pork with peanuts-sauce

HÜHNERFLEISCH-CHICKEN- 鸡肉

Für das Huhn kennt der Chinese die vielseitigsten Zubereitungsarten. Ein Hühnergericht auf dem Tisch erhebt jedes Essen zu einem Genuss das umso mehr, als es von einer grossen Auswahl an Saucen, Dips und Beilagen begleitet wird.

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 040 | Hühnerbrustfilet Chop-Suey mit Gemüse
<i>Chicken Chop-Suey with vegetable</i> | CHF 21.50 |
| 041 | Hühnerbrustfilet à la Singapur
Gebraten mit Gemüse in Currysauce und Kokosmilch - scharf
<i>Chicken with vegetables in Curry sauce (spicy)</i> | CHF 21.50 |
| 042 | Hühnerbrustfilet Shitake
Mit chinesischen Pilz und Bambussprossen
<i>Chicken with chinese mushroom and bamboo</i> | CHF 23.50 |
| 043 | Hühnerbrustfilet nach Kunpo - Art
Mit Cashewnüssen und Gemüse - scharf
<i>Chicken with cashew nuts and vegetables (spicy)</i> | CHF 23.50 |
| 044 | Hühnerfleisch mit Champignons und Spargeln
<i>Chicken with mushroom and asparagus</i> | CHF 23.50 |
| 045 | Hühnerbrustfilet Süss-Sauer
knusprig gebacken, mit Ananas
<i>Baked chicken sweet and sour with pineapple</i> | CHF 21.50 |
| 046 | Hühnerbrustfilet gebacken mit Zitrone Sauce
<i>Baked chicken with lemon sauce</i> | CHF 21.50 |
| 047 | Hühnerbrustfilet gebacken mit Mangosauce
<i>Baked chicken with mango sauce</i> | CHF 21.50 |
| 048 | Hühnerbrustfilet gebacken nach Szechuan Art pikant
<i>Baked chicken with Szechuan sauce (spicy)</i> | CHF 21.50 |
| 049 | Hühnerbrustfilet gebacken mit Mandeln Sauce
<i>Baked chicken with almonds sauce</i> | CHF 23.50 |
| 050 | Ajam-Goreng
Hühnerbrustfilet knusprig gebacken mit Erdnuss-Sauce
<i>Baked chicken with peanuts-sauce</i> | CHF 25.50 |

RINDFLEISCH-BEEF DISHES-牛肉

Rindfleisch wird in China bei weiten nicht so viel verwendet wie im Westen.

Ausnahmen sind die Provinzen Szeschuan und Yuman, wo man über reichlich

Rindfleisch verfügt, weil dort Ochsen zur Arbeit verwendet werden.

Von den chinesischen Moslems stammen die meisten chinesischen Rindfleischrezepte.

- | | | |
|--------------|--|-----------|
| 050.a | Rinfleisch Chop Suey | CHF 26.50 |
| | Gebraten mit verschiedenen Gemüsen
<i>Fried beef with vegetable</i> | |
| 051 | Schatz des Kaisers Ching – hervorragend | CHF 27.50 |
| | Rindfleisch nach Art des Hauses, Sojasprossen als Unterlage - scharf
<i>Special fried beef, with bean sprouts</i> | |
| 052 | Rindfleisch Shitake | CHF 28.50 |
| | Gebraten mit chinesischen Pilzen, Bambussprossen und Sojasprossen
<i>Fried beef with Chinese mushroom, bamboo and bean sprouts</i> | |
| 053 | Rindleisch Kunpo-Art | CHF 27.50 |
| | Gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen - scharf
<i>Fried beef with vegetable and cashewnuts (spicy)</i> | |
| 054 | Rindfleisch nach Szechuan Art | CHF 28.50 |
| | Gebraten mit Bambussprossen, Chili und Zwiebeln – sehr scharf
<i>Fried beef with vermicelli, bamboo and onion (spicy)</i> | |
| 055 | Rindfleisch mit Erdnuss und Sesam | CHF 28.50 |
| | Gebraten mit Erdnuss, Sesam, Bambussprossen
Sojasprossen und Lauch
<i>Fried beef with peanuts, sesame, bamboo, bean sprouts and leek</i> | |
| 056 | Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln | CHF 27.50 |
| | <i>Fried beef with onion</i> | |
| 057 | Rindfleisch mit Pfeffersauce | CHF 28.50 |
| | Gedämpfte Broccoli als Unterlage
<i>Fried beef with pepper-sauce and broccoli</i> | |
| 058 | Rindfleisch gebacken mit Sesam | CHF 27.50 |
| | mit süss-sauer Sauce
<i>Beef baked with sesame and sweet and sour sauce</i> | |

ENTE - DUCK DISHES - 鴨

Abgesehen von den zahllosen Flüssen, Kanälen, Bächen, Seen und Wasserstrassen des Landes, hat jedes Dorf seinen Teich, der zur Aufzucht der gern gegessenen Wasservögel dient. Auf der Tafel schätzt man ihr Fleisch eine Stufe höher ein als das von Hühnern. Weil Entenfleisch einen besonders ausgeprägten Eigengeschmack hat, ziehen viele Leute es dem Hühnerfleisch vor.

Bessergestellte leisten es sich jeden Tag. Das berühmteste Entengericht in der chinesischen Küche ist natürlich die Peking-Ente.

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 060 | Liebesfrüchte der gelben Phönix | CHF 29.50 |
| | Halbiert, knusprig gegrillt, Sojasprossen mit getrennter Orangensauce
<i>½ sliced duck with orange sauce</i> | |
| 061 | Kantonesische Ente | CHF 28.50 |
| | Halbiert, knusprig gegrillt, versch. Gemüse, mit getrennter brauner Sauce
<i>½ sliced duck with brown sauce</i> | |
| 062 | Ente à la Singapur | CHF 28.50 |
| | Halbiert, knusprig gegrillt, versch. Gemüse, mit Curry Sauce - scharf
<i>½ sliced duck with curry sauce (spicy)</i> | |
| 063 | Ente Shitake | CHF 30.50 |
| | Halbiert, knusprig gegrillt mit chinesischen Pilze und Bambus
<i>½ sliced duck with mushroom and bamboo</i> | |
| 064 | Ente nach Szechuan Art pikant | CHF 29.50 |
| | Halbiert, knusprig gegrillt, mit getrennter Sauce - scharf
<i>½ sliced duck szechuan art sauce (spicy)</i> | |
| 065 | Ente Süss-Sauer | CHF 28.50 |
| | Halbiert, knusprig gegrillt, mit Ananas
<i>½ sliced duck with pineapple</i> | |
| 066 | Ente mit Erdnuss-Sauce | CHF 29.50 |
| | Halbiert, knusprig gegrillt mit Gemüse, mit getrennter Sauce
<i>½ sliced duck with vegetables in peanuts sauce</i> | |
| 067 | Ente mit Mandel-Sauce | CHF 29.50 |
| | Halbiert, knusprig gegrillt, versch. Gemüse, mit getrennter Sauce
<i>½ sliced duck with vegetables, almond sauce</i> | |

MEERESFRÜCHTE - SEA FOODS - 海鮮

Chinesen bevorzugen Fisch im Ganzen zubereitet - vor allem die grossen Flussfische. Am liebsten wird er unzerteilt auf einer grossen Platte angerichtet, heiss dampfend und üppig garniert. In China ist ein guter Fisch wohl mit dem zu vergleichen, was für den Deutschen der Sonntagsbraten ist.

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 070 | Glücksfaden
Scampi gebacken mit süss-sauer Sauce
<i>Fried scampi with sweet and sour sauce</i> | CHF 31.50 |
| 071 | Die Jademünzen
Scampi gebraten mit Gemüse an pikanter Sauce
<i>Fried scampi with vegetable (spicy)</i> | CHF 31.50 |
| 072 | Goldene Perlen
Scampi gebraten mit Curry-Sauce - scharf
<i>Fried scampi with curry-sauce (spicy)</i> | CHF 31.50 |
| 073 | Südsee Perlen
Scampi gebraten mit Bambussprossen, Chinakohl und Broccoli
<i>Fried scampi with bamboo, china cabbage and broccoli</i> | CHF 31.50 |
| 074 | Jungfrau
Fischfilet mit Bambussprossen und Ingwer-Sauce
<i>Fishfilet with bamboo and ginger-sauce</i> | CHF 29.50 |
| 075 | Fischfilet gebacken süss-sauer
<i>Baked fishfilet sweet and sour</i> | CHF 25.50 |
| 076 | Fischfilet à la Singapur
gebacken mit Gemüse an Curry-Sauce (scharf)
<i>Baked fishfilet with vegetable in curry-sauce (spicy)</i> | CHF 25.50 |
| 077 | Fischfilet gebacken mit Chili-Sauce (scharf)
<i>Baked fishfilet with chilli-sauce (spicy)</i> | CHF 26.50 |
| 078 | Schwarze Perlen
Tintenfisch gebraten mit schwarzen Gewürzbohnen und Knoblauch (scharf)
<i>Fried cuttlefish with black beans and garlic</i> | CHF 29.50 |

GEMÜSE - VEGETABLES - 蔬菜

Chinesische Gemüsegerichte sind deshalb würziger als die vieler anderer Küchen, wie das Gemüse meist im eigenen Saft gedünstet wird. Die Kochart ist aus der Küchentradition buddescher Mönche entstanden. Es handelt sich um ölige fleischlose Gerichte, Konfuzius, der einflussreichste aller chinesischen Denker, verstand auch viel vom Kochen und konnte sich tagelang auf ein solches Mahl freuen.

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 080 | Frisches China-Gemüse nach Saison
<i>Fresh Chinese vegetable of season</i> | CHF 19.50 |
| 081 | Kaiserin-Platte
Mit 12 Gemüsesorten und in Kikkonan-Sauce nach japanischer Art
<i>Japanese style with 12 vegetables in kikkonan-sauce</i> | CHF 21.50 |
| 082 | Lo-Han-Chai
Dieses Gericht besteht aus frisch gebratenem Gemüse, chinesischen Pilzen, Morcheln, Babymais und Tofu | CHF 19.50 |
| 083 | Tofu Curry
Mit frischem Gemüse an Curry-Sauce - scharf
<i>With vegetable in curry sauce (spicy)</i> | CHF 19.50 |
| 084 | Tofu Süss-Sauer
Mit Gemüse und Ananas an süss-saurer Sauce
<i>With pineapple in sweet-sour sauce</i> | CHF 19.50 |
| 085 | Tofu Shitake
Mit Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Sojasprossen
<i>With bamboo, chinese mushroom and bean sprouts</i> | CHF 21.50 |
| 086 | Tofu nach Szechuan Art
Mit Zwiebeln, Bambussprossen und Chili - scharf
<i>With onion, bamboo and chilli (spicy)</i> | CHF 19.50 |
| 087 | Tofu Schwarze Bohnen
Mit schwarzen Gewürzbohnen und Knoblauch - scharf
<i>With black beans and garlic (spicy)</i> | CHF 19.50 |
| 088 | Tofu Ma-Po
Mit Rindshackfleisch an Chili-Sauce - scharf
<i>With beef in chilli-sauce (spicy)</i> | CHF 19.50 |
| 089 | Frisches Gemüse gebacken mit süss-sauer Sauce
<i>Fresh baked vegetable with sweet-sour sauce</i> | CHF 19.50 |

Alle Hauptgerichte werden mit gedämpftem Jasminreis serviert. Alle Preise inkl. MwSt.

NUDELN-NOODELS- 面条

Nach dem Reis sind Nudeln das Hauptnahrungsmittel der Chinesen. Nudeln werden im Norden wie im Süden des Landes zu allen Tageszeiten verzehrt. So ist es sicher, dass China weit aus mehr verschiedene Nudelgerichte kennt als Italien.

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 090 | Bami-Goreng
Mit Hühnerfleisch, Schinken, Krabben und Curry (scharf)
<i>Fried noodles with chicken, ham, crabs and curry (spicy)</i> | CHF 22.50 |
| 091 | Nudeln gebraten mit 3 Sorten Fleisch und Gemüse
<i>Fried noodles with chicken, beef, pork and vegetable</i> | CHF 22.50 |
| 092 | Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse
<i>Fried noodles with chicken and vegetable</i> | CHF 18.50 |
| 093 | Nudeln gebraten mit Scampi und Gemüse
<i>Fried noodles with scampi and vegetable</i> | CHF 27.50 |
| 094 | Nudeln gebraten mit Gemüse
<i>Fried noodles with vegetable</i> | CHF 18.50 |

REIS - RICE - 水稻

Auf einem Zwölftel des bebaubaren Landes der Erde ernährt China ein Viertel der Weltbevölkerung. So musste der im ganzen Land anbaubare Reis zum Hauptnahrungsmittel werden. Reis wird vorwiegend gekocht und ist bekanntlich wie die Kartoffel kein eigenständiges Gericht.

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 095 | Nasi-Goreng
Mit Hühnerfleisch, Schinken, Krabben und Curry (scharf)
<i>Fried rice with chicken, ham, crabs and curry (spicy)</i> | CHF 22.50 |
| 096 | Reis gebraten mit 3 Sorten Fleisch und Gemüse
<i>Fried rice with chicken, beef, pork and vegetable</i> | CHF 22.50 |
| 097 | Reis gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse
<i>Fried rice with chicken and vegetable</i> | CHF 18.50 |
| 098 | Reis gebraten mit Scampi und Gemüse
<i>Fried rice with scampi and vegetable</i> | CHF 27.50 |
| 099 | Reis gebraten mit Gemüse
<i>Fried Rice with vegetable</i> | CHF 18.50 |

HEISSE PLATTE - TIT PAN - 铁板

„Tit Pan“ ist eine neue Variante chinesischer Kochkunst, die durch die Phantasie und den Essgenuss des chinesischen Volkes entstand. Noch kachelnd werden die Gerichte auf einem heissen gusseisernen Bratteller serviert und eröffnet Ihnen dabei ganz neue kulinarische Freuden.

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 100 | Ente 8 Kostbarkeiten
Knusprige Ente mit 3 Fleischsorten, Scampi,
Gemüse und Cashewnüssen an pikanter Sauce
<i>Duck with different meats, scampi, vegetables and cashew nuts (spicy)</i> | CHF 38.50 |
| 101 | Ente Hoi-Sin
Knusprig gegrillt mit Gemüse an Hoi-Sin - Sauce
<i>Duck with Hoi-Sin-sauce</i> | CHF 33.50 |
| 102 | Ente Sa-Cha
Knusprig gegrillt mit Gemüse an Sa-Cha - Sauce
<i>Duck with Sa-Cha-sauce</i> | CHF 33.50 |
| 103 | Hummerkrabben mit Schale
Phönixschwanz mit Knoblauch-Ingwer Sauce - leicht scharf
<i>King pawn with garlic / ginger sauce</i> | CHF 43.50 |
| 104 | Hummerkrabben mit Schale
Phönixschwanz mit Tamarinden-Sauce - leicht scharf
<i>King pawn with tamarind sauce</i> | CHF 43.50 |
| 105 | Heisser Kuss
Rindfleisch gebraten in Pfeffer-Sauce - scharf
<i>Beef with pepper-sauce (spicy)</i> | CHF 33.50 |
| 106 | Schwarze Diamanten
Rindfleisch gebraten mit schwarzen Bohnen und Knoblauch - scharf
<i>Beef with black beans and garlic (spicy)</i> | CHF 31.50 |
| 107 | Glückliches Feuer (eine Empfehlung für Scharfesser)
3 Fleischsorten, Scampi und Gemüse mit Zitronengras und Chili
<i>Pork, beef, chicken, scampi with vegetable, lemongrass and chilli (spicy)</i> | CHF 35.50 |
| 108 | Heisse Lady
Gebratenes Rindfleisch in Satir-Sauce mit vielerlei Gewürzen - scharf
<i>Beef with Chinese Sa-cha sauce (spicy)</i> | CHF 31.50 |

SPEZIALITÄTEN - 专科

Spezialitäten unseres Chefkochs für Feinschmecker

- 110 **Weisser Jade** CHF 30.50
3 Sorten Fleisch gebraten mit Baby-Mais und Champignons
Pork, beef, chicken with mini corn and champignons
- 111 **Ente gut, alles gut** CHF 33.50
Entenfleisch und Scampi gebraten mit chin. Pilzen und Bambussprossen
Fried duck and scampi with chinese mushroom and bamboo
- 112 **Tschwa Sam-Sin** CHF 33.50
Schweinefleisch, Hühnerfleisch und Scampi gebraten mit Gemüse
Fried pork, chicken and scampi with vegetable
- 113 **Acht Kostbarkeiten** CHF 34.50
3 Sorten Fleisch, Scampi und Gemüse mit Cashewnüssen - scharf
Fried pork, beef, chicken, scampi and vegetable with cashewnuts (spicy)
- 114 **Sukijaki** CHF 31.50
Rindfleisch mit Gemüse als Unterlage an Kikkoman-Sauce -nach japanischer Art
Fried beef with vegetable in Kikkoman-sauce
- 115 **Rindfleisch gebraten im Vogelnest** CHF 31.50
Mit Cashewnüssen und Mandeln an süss-scharfer Sauce (Knoblauch)
Fried beef with cashewnuts and almonds in sweet-spicy-sauce (garlic)
- 116 **Goldene Eier im Vogelnest** CHF 36.50
Scampi und Krebsfleisch mit Gemüse an süss-sauer-scharfe Sauce
Fried scampi and cancermeat with vegetable in sweet and sour sauce
- 117 **Gaumen voller Glück im Vogelnest** CHF 34.50
Drei Sorten Fleisch gebraten mit hausgemachter pikanter Sauce
Fried beef, pork and chicken with special sauce
- 118 **Schätze des Meeres im Vogelnest** CHF 35.50
Meeresfrüchte mit chinesischen Früchten an süss-saurem Sauce
Seafood with Chinese fruits in sweet and sour sauce
- 119 **Schwanen Platte** CHF 31.50
Ganzes Fischfilet paniert mit Knoblauch an süss-sauer-scharfen Sauce
Fish with garlic and spicy sweet and sour sauce

UNSERE BESONDEREN MENÜS SET - DINNERS

- 120 Familienglück für 2 Personen** Pro Person CHF 40.00
- 2x Peking Suppe
 - 2x Tsing- Tao (2 Minirollen)
 - Verschiedene Fleischsorten, Scampi, Gemüse und knusprig gebackene Ente
 - Gebackene Bananen mit Eis
- Peking soup and springrolls,
- different kinds of meats, scampi, vegetables and stir fried duck
- baked banana with ice- cream*
- 121 Schneewittchen- Menü für 2 Personen** Pro Person CHF 40.00
- 2x Peking Suppe
 - 2x Tsing- Tao (2 Minirollen)
 - Hühnerbrustfilet gebraten mit Broccoli
 - Rindfleisch gebraten mit Zitronengras- Sauce – scharf
 - Knusprige Ente kantonesischer Art
 - Gebackene Bananen mit Eis
- Peking soup and springrolls,
- stir fried chicken broccoli, stir fried beef with lemongrass-sauces, stir fried duck
- baked banana with ice- cream*
- 122 Hong Kong Platte für 2 Personen** Pro Person CHF 45.00
- 2x Mais Suppe mit Hühnerfleisch
 - 2x Tsing- Tao (2 Minirollen)
 - Spezial gebackene Scampi mit Salatunterlage
 - Kanton Ente mit Glasnudeln
 - Rindfleisch Kunpo mit Cashewnüssen – scharf
 - gewürzte Hühnerbrust- Spiesschen mit Erdnuss- Sauce
 - Gebackene Bananen mit Eis
- Maize soup with chicken and springrolls,
- baked scampi, stir fried duck, beef with cashew nut (spicy), satay fried chicken
- baked banana with ice- cream*

UNSERE BESONDEREN MENÜS

SET - DINNER

123 **Schwanen Platte für 2 Personen** pro Person CHF 45.00

- 2 Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch
- 2 T sing Tao Rollen (Minirollen)
- Saté Babi mit Erdnuss-Sauce
- Ente gebacken mit Hoi-Sin Sauce (pikant)
- Scampi mit chinesischen Pilzen
- Hühnerfleisch gebacken süss- sauer
- Gebackene Bananen mit Eis

Chicken soup, mini spring rolls, fried pork with peanuts-sauce, duck with hoi-sin-sauce, fried scampi with chinese mushroom, baked chicken sweet and sour and baked banana with ice-cream

124 **Regenbogen Platte für 4 Personen** pro Person CHF 60.00

- 4 Wan Tan Suppe
- Überraschungsplatte mit 6 verschiedenen Vorspeisen
- Hummerkrabben mit Tamarinden Sauce
- Ente mit rotem Thai-Curry in Kokosnussmilch (scharf)
- Fischfilet gebacken nach Szechuan Art
- Saté Cay mit Erdnuss-Sauce
- Rindfleisch mit Pfeffer-Sauce (scharf)
- Schweinefleisch gebacken süss-sauer
- Tintenfisch mit schwarzen Gewürzbohnen und Knoblauch (scharf)
- Gebackene Bananen mit Eis

Wan Tan soup, surprise plate with 6 different starters, king pawn with tamarinde-sauce, duck with red thai-curry in coconut-milk, baked fish filet Szechuan, fried chicken with peanuts-sauce, beef with pepper-sauce, baked pork sweet and sour, fried cuttlefish with black beans and garlic and baked banana with ice-cream

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

- V01 Sup Mang-Cua** CHF **8.50**
Krebsfleisch- Suppe mit Spargeln und Eier
Cancer meat- soup with asparagus and eggs
- V02 Canh Chua Tôm** CHF **9.50**
Sauer- scharfe Suppe mit Scampi und asiatischen Kräuter
Sour- spicy soup with scampi and asian herbs
- V03 Cha Giò** CHF **8.50**
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Schweinefleisch
Vietnamese springroll with pork
- V04 Gỏi Cuôn** CHF **12.50**
Spezial- Salate in Reispapierrolle mit Schweinefleisch,
Scampi und Pfefferminzblatt
Special salad in roll with pork and scampi
- V05 Càng Cua** CHF **12.50**
Krebsfleisch Schenkel gebacken mit süss-sauer Sauce
Baked cancer meat with sweet-sour sauce

HAUPTSPEISEN

- V06 Bánh Hói** CHF **33.50**
Gedämpfte dünne Reismudeln mit knuspriger Ente, Scampi,
Salat, Pfefferminzblatt und hausgemachte Sauce
- V07 Bò Lúc Lác** CHF **31.50**
Rindfleisch gebraten und Salat, Tomaten, Zwiebeln als Unterlage
Fried beef with salad, tomato and onion
- V08 Bò Xào Xả Ót** CHF **28.50**
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln und Zitronengras, Chili - scharf
Fried beef with onion, lemongrass and chilli (spicy)
- V09 Bò Xào gừng** CHF **28.50**
Rindfleisch gebraten mit Ingwer und Morcheln - scharf
Beef with ginger and morel (spicy)

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

- V10 Heo Xào Xả Ớt** CHF 26.50
Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln, Zitronengras und Chili - scharf
Fried Pork with onion, lemongrass and chilli (spicy)
- V11 Heo Xào Hạt Tiêu** CHF 26.50
Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln und Pfeffer - scharf
Fried pork with onion and pepper (spicy)
- V12 Gà Xào Xả Ớt** CHF 25.50
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Zitronengras und Chili - scharf
Fried chicken with onion, lemongrass and chilli (spicy)
- V13 Gà Xào Hạt Tiêu** CHF 25.50
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln und Pfeffer - scharf
Fried chicken with onion and pepper (spicy)
- V14 Gà Xào Gừng** CHF 25.50
HühnerRindfleisch gebraten mit Ingwer und Morcheln - scharf
Fried beef with ginger and morel (spicy)
- V15 Mực Xào Cần Tây** CHF 31.50
Tintenfisch gebraten mit Sellerie und Frühlingszwiebeln
Fried cuttlefish with celery and spring onions
- V16 Mực Chiên Giòn** CHF 31.50
Tintenfisch gebacken mit fünf Gewürzen und gerösteten Zwiebeln
Baked cuttlefish with 5 different spices and roasting onions
- V17 Cá Nướng Rau Cải** CHF 31.50
Gegrilltes Fischfilet mit buntem Gemüse
Grilled Fishfilet with vegetable
- V18 Cá Nướng Xả Ớt** CHF 31.50
Gegrilltes Fischfilet mit Sojasprossen, Zitronengras und Chili - scharf
Grilled Fishfilet with bean sprouts, lemongrass and chilli (spicy)
- V19 Tôm Chiên Giòn** CHF 33.50
Scampi gebacken mit fünf Gewürzen und gerösteten Zwiebeln
Baked scampi with 5 different spices and roasting onions

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

- T01 Tom-jam Gai** CHF 7.50
Säuerlich pikante Hühnerfleisch-Suppe - scharf
Sour and spicy chicken soup
- T02 Tom-Kha Gai** CHF 7.50
Milde Hühnerfleisch-Suppe in Kokosnussmilch
Chicken soup in coconut-milk
- T03 Tom-jam Gung** CHF 9.50
Säuerlich pikante Scampi-Suppe - scharf
Sour and spicy scampi soup
- T04 Tom-Kha Gung** CHF 9.50
Milde Scampi-Suppe in Kokosnussmilch
Scampi soup in coconut-milk
- T05 Yam Nua** CHF 15.50
Spezialität: Rindfleischsalat mit Zwiebeln - scharf
Speciality: Beef salad with onion (spicy)
- T06 Pha Gung** CHF 15.50
Scampi Salat mit Zwiebeln und Tomaten - scharf
Scampi salad with onion and tomato (spicy)

HAUPTSPEISEN

RINDFLEISCHGERICHTE - BEEF

- T07 Geang-Phet Nuea** CHF 28.50
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry und Gemüse in Kokosnussmilch - scharf
Beef with red thai-curry and vegetable in coconut-milk
- T08 Neang-Khua Nuea** CHF 28.50
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry und thailändischen Früchten in Kokosnussmilch
Beef with red thai-curry and thai-fruits in coconut-milk
- T09 Nuea-Kra-Thiam Prigthai** CHF 28.50
gebratenes Rindfleisch mit Pfeffer, grünen Bohnen, Broccoli und Knoblauch
Fried beef with pepper, green beans, broccoli and garlic

Alle Hauptgerichte werden mit gedämpftem Jasminreis serviert Alle Preise inkl. MwSt.

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

SCHWEINEFLEISCH - PORK

T10 Mu-Präu waan CHF 26.50

Schweinefleisch süss-sauer mit Gemüse

Fried pork sweet and sour with vegetable

T11 Pha-Neang Mu CHF 26.50

Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry und Zwiebeln in Kokosnussmilch - scharf

Pork with red thai-curry and onions in coconut-milk (spicy)

T12 Nuea-Kra. Thiam Prigthai CHF 26.50

Schweinefleisch gebraten mit Pfeffer, grünen Bohnen, Broccoli und Knoblauch - scharf

Fried pork with pepper, green beans, broccoli and garlic (spicy)

HÜHNERFLEISCH - CHICKEN

T13 Geang Gai CHF 25.50

Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry und Gemüse in Kokosnussmilch - scharf

Chicken with red thai-curry and vegetable in coconut-milk

T14 Mas-Man Gai CHF 25.50

Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry und Kartoffeln in Kokosnussmilch

Chicken with red thai-curry and potatoes in coconut-milk

T15 Gai-Kra-Thiam Prigthai CHF 25.50

Hühnerfleisch gebraten mit Pfeffer, grünen Bohnen, Broccoli und Knoblauch - scharf

Fried chicken with pepper, green beans, broccoli and garlic (spicy)

ENTE - DUCK

T16 Phad-Pet-Ped-Yang CHF 29.50

Knusprige Ente mit rotem Thai-Curry und Broccoli in Kokosnussmilch

Baked duck with red thai-curry and broccoli in coconut-milk

T17 Geang-Kiew-Wan Ped CHF 29.50

Knusprige Ente mit grünem Thai-Curry und Bambussprossen in Kokosnussmilch - scharf

Baked duck with green thai-curry and bamboo in coconut-milk (spicy)

T18 Ped-Sam Rott CHF 29.50

Knusprige Ente an süss-sauer Sauce, Basilikum und Chili - scharf

Baked duck sweet and sour with basil and chilli (spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit gedämpftem Jasminreis serviert. Alle Preise inkl. MwSt.

MEERESFRÜCHTE - SEAFOODS

- T19 Tschu-Schi Pla** CHF 28.50
Fischfilet mit rotem Thai-Curry und Gemüse in Kokosnussmilch - scharf
Fishfilet with red thai-curry und vegetable in coconut-milk (spicy)
- T20 Phad-Pet-Pla-Yang** CHF 28.50
Spezialität: gebratener Thai-Fisch mit rotem Thai-Curry und Gemüse in Kokosnussmilch - scharf
Speciality: Fried thai-fish with red thai-curry and vegetable in coconut-milk
- T21 Pla-Mueg-Kra-Thiam Prigthai** CHF 32.50
Scharf gebratener Tintenfisch mit Pfeffer, grünen Bohnen, Broccoli und Knoblauch
Fried cuttlefish with pepper, green beans, broccoli and garlic
- T22 Geang-Phet Gung** CHF 32.50
Scampi mit rotem Thai-Curry und Gemüse in Kokosnussmilch - scharf
Scampi with red thai-curry and vegetable in coconut-milk (spicy)
- T23 Gung-Sam Rott** CHF 32.50
Scampi an süss-sauer Sauce, Basilikum und Chili - scharf
Scampi sweet and sour, basil and chilli (spicy)
- T24 Neang-hua Gung** CHF 32.50
Scampi mit rotem Thai-Curry und thailändischen Früchten in Kokosnussmilch
Scampi with red thai-curry and thai-fruits in coconut-milk
- T25 Gung-Kra-Thiam Prigthai** CHF 32.50
Scampi gebraten mit Pfeffer, grünen Bohnen, Broccoli und Knoblauch - scharf
Fried scampi with pepper, green beans, broccoli and garlic (spicy)

GEMÜSE - VEGETABLE

- T26 Geang-Phak** CHF 21.50
Gemüse mit rotem Thai-Curry in Kokosnussmilch - scharf
Vegetable with red thai-curry in coconut-milk (spicy)
- T27 Khiam-Waan Phak** CHF 21.50
Gemüse mit grünem Thai-Curry in Kokosnussmilch - scharf
Vegetable with green thai-curry in coconut-milk (spicy)

PEKING ENTE - PEKING DUCK - 鴨

125 Original Peking Ente ab 4 Personen Pro Person CHF 65.00
(bitte einen Tag vorher bestellen)

- Peking Suppe
- Knusprige Entenhaut mit dünnen Pfannkuchen,
Lauch und Spezial-Sauce
- Entenfleisch mit chinesischer Gemüseplatte
- Dessert: gebackenes Eis

(please order one day before)

- *Peking soup*
- *Fried duck-skin with thin pancakes, Leek and special-sauce*
- *Duck with Chinese vegetable plate*
- *Dessert: Baked Ice-cream*

SONDERPORTION ALS BEILAGE

126 1 Portion Reis gebraten mit Eier CHF 6.50
127 1 Portion Nudeln gebraten mit Eier CHF 6.50

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

128 Hühnerfleisch süss-sauer CHF 13.50
129 Hühnerfleisch mit Broccoli CHF 13.50
130 Schweinefleisch süss-sauer CHF 13.50

NACHSPEISEN-DESSERTS-甜品

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 130 | Gebackene Bananen mit Honig und Mandelsplitter
<i>Baked banana with honey and almond splinters</i> | CHF 7.50 |
| 131 | Bananen – Flambiert mit Grand Marnier und Vanilleeis
<i>Banana – flambé with Grand Marnier with ice-cream</i> | CHF 12.00 |
| 132 | Gebackene Ananas mit Honig und Mandelsplitter
<i>Baked ananas with honey and almond splinters</i> | CHF 7.50 |
| 133 | Ananas – Flambiert mit Grand Marnier und Vanilleeis
<i>Ananas – flambé with Grand Marnier and ice-cream</i> | CHF 12.00 |
| 134 | Lycheefrüchte
<i>Lychee-fruits</i> | CHF 7.50 |
| 135 | Lychee-Eisbecher mit Sahne
<i>Lychee with ice-cream and whipped-cream</i> | CHF 10.50 |
| 136 | Longanfrüchte
<i>Longan-fruits</i> | CHF 7.50 |
| 137 | Frische Mango
<i>Fresh mango</i> | CHF 10.50 |
| 138 | Gemischtes Eis
<i>Mixed ice-cream</i> | CHF 8.00 |
| 139 | Gebackenes Eis
<i>Baked ice-cream</i> | CHF 10.50 |

GETRÄNKEKARTE

Champagner

Champagner Cüpli 10cl CHF 11.00

Prosecco 10cl CHF 8.50

Aperitifs

Plautenwein kalt oder warm 10% Vol. 5cl CHF 5.80

Lycheewein 10% Vol. 5cl CHF 6.50

Sake (Japanischer Reiswein) kalt oder warm 14% Vol. 5cl CHF 5.80

Martini weiss/ rot 15% Vol. 4cl CHF 6.50

Cynar 16% Vol. 4cl CHF 6.50

Campari 23% Vol. 4cl CHF 6.50

Spirituosen

Mai Kwei Lu (Reisschnaps) 54.0% Vol. 2cl CHF 8.00

Kao Liang Chiew (Rosenschnaps) 62.0% Vol. 2cl CHF 8.00

Kirsch 37.5% Vol. 2cl CHF 5.00

Williams 40.0% Vol. 2cl CHF 5.50

Grappa 40.0% Vol. 2cl CHF 5.50

Amaretto 28.0% Vol. 2cl CHF 5.00

Vodka 40.0% Vol. 4cl CHF 9.00

Bacardi 40.0% Vol. 4cl CHF 9.00

Ballantine's Scotch 43.0% Vol. 4cl CHF 10.00

Jack Daniel's 43.0% Vol. 4cl CHF 11.00

Remy Marin VSOP 40.0% Vol. 4cl CHF 12.00

Bier vom Fass

Feldschlösschen 2dl CHF 3.10

3dl CHF 3.80

Panache 3dl CHF 3.80

Bier Flaschen

Feldschlösschen alkoholfrei 3dl CHF 3.80

Schneider Weisse Original 5dl CHF 5.60

Tsing Tao (China Bier) 25cl CHF 5.10

Sing Ha (Thailand Bier) 25cl CHF 5.10

GETRÄNKEKARTE

Mineralwasser Flaschen

Cola/ Cola light/ Cola zero	33cl	CHF	4.00
Sprite	33cl	CHF	4.00
Fanta	33cl	CHF	4.00
Rivella rot/ blau/ grün	33cl	CHF	4.00
Schweppes Tonic Water	20cl	CHF	4.00
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF	4.00
Henniez mit oder ohne Kohlensäure	33cl	CHF	4.00
	50cl	CHF	5.50
	70cl	CHF	7.70

Offene Getränke

Cola	30cl	CHF	3.10
	50cl	CHF	4.40
Sprite	30cl	CHF	3.10
	50cl	CHF	4.40
Ice Tea	30cl	CHF	3.10
	50cl	CHF	4.40
Quellwasser ohne Begleitgetränk	30cl	CHF	1.10
	50cl	CHF	2.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	20cl	CHF	4.50
Tomatensaft	20cl	CHF	4.50
Apfelsaft	30cl	CHF	4.00
Apfelsaftschorle	30cl	CHF	4.00

Warme Getränke

Chinesischer Jasminblütentee	Kanne	CHF	5.00
Chinesischer Grüntee	Kanne	CHF	5.00
Kamillen-, Pfefferminz- und Schwarztee	Tasse	CHF	3.70
Kaffee/Espresso	Tasse	CHF	3.70
Doppelter Espresso	Tasse	CHF	5.20
Cappuccino	Tasse	CHF	3.90
Ovomaltine/Caotina (dampferhitzt)	Tasse	CHF	3.90

Alle Hauptgerichte werden mit gedämpftem Jasminreis serviert Alle Preise inkl. MwSt.