



Menü à la Carte





Tang

Suppen



CHF

- | | | | |
|----|------------------|---|-------|
| 1. | *Suan La Tang* | Szechuan Gewürzsuppe  | 12.50 |
| 2. | *Tofu Tang* | Tofusuppe mit Tomaten, Eiern und gehacktem Gemüse | 10.50 |
| 3. | *Fen Si Ji Tang* | Hühner Bouillon mit Pouletstreifen und Glasnudeln | 9.50 |
| 4. | *Don Gu Ji Tang* | Hühner Bouillon mit Pouletstreifen und Shitakii-Pilz | 12.50 |
| 5. | *Hundun Tang* | Ravioli Suppe gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch und Frühlingszwiebeln | 12.50 |
| 6. | *Tai Xia Tang* | Crevettensuppe "Tom-Yam"  | 17.50 |



Sha La

Salat





		CHF
7	*Fen Si Sha La* Riesencrevetten auf Glasnudeln mit frisch gepresstem Zitronensaft, Knoblauch und Chili Sauce 	21.50
8	*Hua Yuan Sha La* Gemischter Saison Salat Sesamöl Sauce, Italienische Sauce oder French Dressing	10.50
9	*Mu Gua Sha La* Papaya Salat an Zitronensaft, Tomaten, Knoblauch und Chili Sauce 	16.50
10	*Lü Sha La* Knusprige Shiitake-Pilzen auf Nüssli -Salat angerichtet 	16.50

Qian Cai

Vorspeisen





		CHF
20	*Ping Pan * Royal - City mit süss-sauer Sauce (Frühlingsrolle, gebackene Ravioli & Curry Taschen, Schweinerippchen, Chips)	21.50
21	Su Ping Pan* Vegetarisch Hors - d'oeuvre mit süss-sauer Sauce (Frühlingsrolle, gebackene Gemüse-Ravioli & Currytaschen, knusprige Shiitake-Pilze, Papaya Salat...)	21.50
11	*Chun Juan* Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, dazu süss-sauer Sauce	9.50
12	*Zha Hundun* Ravioli mit gehacktem Schweinefleisch oder Gemüse gefüllt, dazu süss-sauer Sauce	13.50
13	*Curry Jiao* Currytaschen mit gehacktem Rindfleisch oder Gemüse gefüllt, dazu süss-sauer Sauce	13.50
22	*Zha Pai Gu* Frittierte Schweinerippchen Hongkong Style, dazu süss-sauer Sauce	15.50
23	*Zha Tu Si* Frittierte Crevetten Toast & Poulet Toast, dazu süss-sauer Sauce	14.50

Qian Cai

amuse-gueule Vorspeisen



Grilliert

CHF

25	*Ji Rou Chuan *	Grillierte Poulet - Spiessli mit Erdnuss - Satay Sauce	15.50
26	*Ju Xia*	Grillierte Crevetten mit Knoblauchbutter und Basilikum	19.50
27	*Ju Gan Bei*	Grillierte Jakobs - Muscheln mit Knoblauchbutter und Basilikum	19.50

Teigtaschen

14	*Guo Tie*	Gebratene Teigtaschen mit gehacktem Rindfleisch gefüllt	17.50
15	A. *Zheng Jiao*	Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit...	16.50
		A. Gemischten *Dim-Sum*	
		B. Schweinefleisch	
		C. Rindfleisch	
		D. Crevetten	
		E. Gemüse	

Süss Sauer

Süss - sauer Sauce, mit knackigem Gemüse garniert



Süss Sauer

30 Rindfleisch	39.50
31 Poulet	29.50
35 Schweinefleisch	32.50
37 Crevetten	39.50
38 Fisch	37.50
92 Tofu	32.50

Rotes Curry oder Grünes Curry

40 Rindfleisch	42.50
33 Poulet	36.50
54 Schweinefleisch	37.50
76 Crevetten	42.50
86 Fisch	39.50
93 Tofu	33.50

Alle Gerichte mit Jasmin Reis serviert

Curry Fans

Rote Curry Sauce, mit Zitronengras und Curryblättern



CHF





Die zartesten Steaks *vom Metzgermeister*



CHF

43	Sa Lang	Entrecôte	190g	48.50
47	Niu Liu	Rindsfilet	190g	52.50
48	Xiao Niu	Kalbfleisch Bäggli	200g	48.50
49	Yang Rou	Lammrückenfilet	200g	48.50

Diese Gerichte servieren wir mit diversen Saucen

- A. *Zhao Cai * nach Art des Chefs mit Knoblauch-Kräuterbutter, Salz & Pfeffer
- B. *Jiangchong * mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer, übergossen mit Soja Sauce
- C. *Ga Li * Roter Curry Sauce, mit Zitronengras und Curryblätter 
- D. *Sichuan * nach Szechuan Art mit chinesischem Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt.
- E. *Tian La * mit rassisger süss-scharfer Sauce 
- F. *Heijiao * Schwarzer Pfeffersauce 
- G. *Sa Za * mit einer feinen würzigen "Sa-Za" Sauce 

Alle Gerichte mit Jasmin Reis serviert





Schweizer Metzger

in der Chinesischen Küche



Niu Rou

CHF

- | | | | |
|----|------------------------|--|-------|
| 41 | *Gang Shao Niu Rou Si* | Knusprige Rindfleischstreifen im Teig, mit Chilli und Knoblauch  | 40.50 |
| 42 | *La Wei Niu Rou Si* | Gebratenes Rindfleisch, mit Chili und Knoblauch  | 42.50 |
| 44 | *Gongbao Niu Rou* | Rindfleisch geschnetzelt nach Kung-Po Art, mit knackigen Gemüsegewürfeln und gerösteten Kernalnüssen  | 39.50 |
| 45 | *Sichuan Niu Rou* | Rindfleisch geschnetzelt nach Szechuan Art, mit Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt  | 39.50 |
| 46 | *Jiangchong Niu Rou* | Geschnetzelte Rindfleisch sautiert, mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer, übergossen mit Soja Sauce | 42.50 |

Alle Gerichte mit Jasmin Reis serviert



Schweizer Metzger

in der Chinesischen Küche






Poulet

CHF

- | | | | |
|----|------------------|--|-------|
| 34 | *Yao Guo Ji Rou | sautiert, mit knackigen Gemüsewürfeln nach Kung - Po Art und gerösteten Kernelnüssen  | 34.50 |
| 57 | *Sichuan Ji Rou* | nach Szechuan Art mit Gemüse garniert mit Chili und Launch gewürzt  | 34.50 |

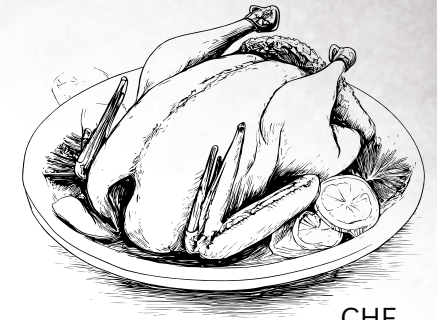
Schweinefleisch

- | | | | |
|----|---------------------|--|-------|
| 51 | *Yang Cong Zhu Rou* | Gebraten mit gerösteten Zwiebelstreifen und mit Austern Sauce verfeinert | 34.50 |
| 52 | *Hei Jiao Zhu Rou* | an schwarzer Pfeffersauce  | 36.50 |
| 53 | *Yu Xiang Rou Si* | Sautierte Fleischstreifen nach "Yu-Schan" Art mit knackigem Gemüse garniert, mit Koblauch Ingwer und Chili gewürzt  | 34.50 |
| 58 | *Shui Zhu Rou* | Heimweh Sichuan Style, wie man in China isst mit Schwarz - Pilzen und Glasnudeln, sautiert mit Chili, Knoblauch  | 40.50 |



Alle Gerichte mit Jasmin Reis serviert

Cui Pi Ya

Knusprige Grillierte Ente



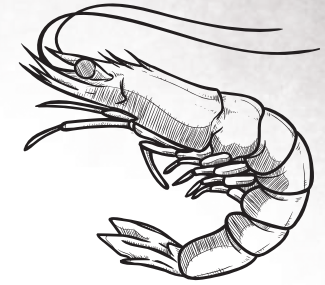
CHF





61	*Shao Ya*	nach Art des Hauses	37.50
62	*Cheng Zhi Ya*	mit frisch gepresstem Orangensaft und Grand Marnier verfeinert	39.50
63	*Xiang Su Ya*	Knusprige Streifen mit Pfannkuchen gerollt, dazu Lauch und Gurken an einer delikaten "Hoi-Sin" Sauce	45.50
64	*Sichuan Ya*	Nach Szechuan Art mit chinesischem Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt 	42.50
65	*Jing Jiang Ya*	mit einer feinen "Hoi-Sin" Peking Sauce	42.50
66	*Tian La Ya*	mit rassiger süss-scharfer Sauce 	42.50

Alle Gerichte mit Jasmin Reis serviert

Black Tiger

Bouquet Crevettes



			CHF
71	*Sichuan Xia*	nach Szechuan Art 	42.50
72	*Tian La Xia*	mit rassiger süss-scharfer Sauce 	43.50
73	*Gong Bao Xia*	Gebraten mit Knoblauch, Chili als Kong Po Art  mit gerösteten Kernelnüssen	42.50
74	*Hung Shao Xia*	Gebraten mit Soja-Sauce, Knoblauch und Basilikum	42.50
75	*Ju Ming Xia*	Grillierte "Black Tiger" in der Schale mit Knoblauchbutter und Basilikum	48.50
77	*Guei Wei Xia*	Gebraten als Grossmama Rezept  (vom Küchenchef empfohlen)	42.50

Alle Gerichte mit Jasmin Reis serviert



Meeresfrüchte *vom Meer*



		CHF
81	*Hong Shao Yu* Seeteufel gebraten nach chinesischer Art dazu Basilikum, Lauch und schwarze Pilze	41.50
82	*Dou Chi Yu* Seeteufel sautiert mit kräftiger Sojabohnen Sauce, mit Peperoni und Zwiebeln verfeinert	41.50
83	*Gan Jian Longli* Seezunge gebraten nach Art des Hauses (g.)	58.50
84	*Qing Zheng Yu* Seezunge gedämpft mit Frühlingszwiebeln und Ingwer übergossen mit Soja Sauce (g.)	58.50
85	*Ju Gan Bei* Grillierte Jacob - Muscheln mit Knoblauchbutter und Basilikum	48.50
87	* Shui Zhu Yu* ~Heimweh~ Sichuan Style wie man in China isst mit Schwarz-Pilzen und Glasnudeln, sautiert mit Chili, Knoblauch 	40.50








Alle Gerichte mit Jasmin Reis serviert

Veggie Park

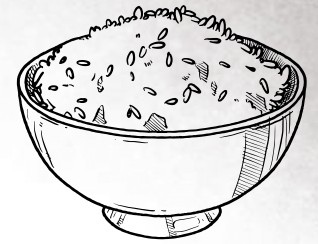


CHF

- | | | | | |
|-----|--------------------------|--|---|-------|
| 91 | *Yu-Schan Tofu* | Tofu sautiert, nach "Yu-Schan" Art mit Gemüse garniert, mit Knoblauch, Ingwer und Chili...gewürzt |  | 32.50 |
| 94 | *Gongbao ToFu* | Tofu sautierte, mit knackigen Gemüsewürfeln und gerösteten Kernalnüssen |  | 32.50 |
| 96 | *Sizzling - Tofu* | Tofu mit Ingwer, Basilikum und Lauch gewürzt | | 33.50 |
| 101 | *Gan Shao Gu* | Knusprige Shiitake-Pilzstreifen im Teig, mit Chili und Knoblauch |  | 30.50 |
| 102 | * Ga Li Shu Cai* | Gemischte Gemüse Roter Curry Sauce mit Zitronengras und Curryblättern |  | 28.50 |
| 103 | *Luohan Zhai* | "Bauernfest" mit verschiedenem Gemüse, Pilzen und Glasnudeln, sautiert mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer, übergossen mit Soja Sauce. Im Tontopf serviert | | 26.50 |
| 104 | *Gongbao Cai * | Knackige Gemüsewürfel sautiert, nach rassiger Kung-Po Art und mit gerösteten Kernalnüssen |  | 28.50 |

Alle Gerichte mit Jasmin Reis serviert

Beilagen



		Schale	Topf
106	* Chao Shi Jin * Gemischtes Gemüse	7.50	14.50
111	*Chao Mian* Gebratene Eiernudeln	4.50	12.50
112	*Fen Si* Sautierte Glasnudeln	5.50	12.50
113	*Chao Fan* Gebratener Reis mit Lauch, Karotten und Ei	4.50	12.50
114	*Suan Fan* Knoblauchreis mit geröstetem Knoblauch, Lauch und Ei	4.50	12.50
106	* Chao Shi Jin * Gemischtes Gemüse	8.50	14.50



Peking Ente



Fachmännisch abgetrennte knusprige Entenhaut
mit dünnen Pfannkuchen und delikater "Hoi-Sin" Sauce,
sowie frischem Lauch und Gurken

Entensuppe mit Entenstreifen und Glasnudeln

oder

Szechuan-Enten Gewürzsuppe (scharf)

Verschiedene Entengerichte nach Wahl
(Ente für 2 Gerichte)

Gemischtes Gemüse "Chop-Suey"
Gebratener Reis

Haus Dessert

Pro Person Sfr. 95

Auf Bestellung 2 Tage im Voraus

- 1 Sizzling Entenfleisch mit Frühlingszwiebeln und Ingwer
- 2 Sautiert mit Gemüse und gerösteten Kernelnüssen
- 3 An Roter Curry Sauce(scharf)
- 4 Sautiert mit Bambussprossen und Pilzen
- 5 nach Szechuan Art(scharf)
- 6 an rassiger Sauce mit Knoblauch und Chili (scharf)
- 7 an Schwarzpfeffersauce auf Zwiebelunterlage
- 8 an süß-sauer Sauce, mit knackigem Gemüse garniert