

Hausspezialitäten

	sfr
215. Gebührtes Fisch nach Szechuan Art mit Szechuan-Pfeffer und Chili 水煮魚片	28.50
216. Gebührtes Rindfleisch nach Szechuan Art mit Szechuan-Pfeffer und Chili 水煮牛肉片	33.50
217. Lammfleisch mit Kreuzkümmel 孜然羊肉	33.50
218. Gebratenes Lammfleisch mit Scallions 葱爆羊肉	33.50
219. Scharf-, betäubende und würzige Rindfleisch 麻辣羊肉	33.50
220. Scharf-, betäubende und würzige Poulet 麻辣鸡	27.50
221. Auberginen in der heißen Knoblauchsoße aufgeführt 鱼香茄子	20.50
222. Scharf-,betäubende und würzige Schweinefleisch mit Auberginen 麻婆茄子	28.50
223. Wasserspinat gebraten im Wok mit Knoblauch 蒜蓉空心菜	20.50
224. Rindfleisch gebraten mit Wasserspinat 牛肉炒空心菜	31.50
225. Frische Pak Choi Gemüse gebraten mit Knoblauch 蒜蓉小白菜	20.50
226. Rindfleisch gebraten mit frische mini Pak Choi Gemüse 蒜茸牛肉小白菜	31.50
227. Rindsiedfleisch Curry Eintopf 咖喱牛腩煲	30.50
228. Chinesische Bärlauch-Knusperpfannkuchen 葱油饼	3.50



SUPPEN

		sfr
1.	Hühner Bouillon mit Pouletstreifen und Glasnudeln 粉丝鸡汤	7.50
2.	Szechuan Gewürzsuppe (scharf) 四川汤	9.50
3.	Hühner Bouillon mit Pouletstreifen und chinesischen Pilzen 冬菇鸡丝汤	7.50
4.	Raviolisuppe "Wan Tun" gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch 云吞汤	9.50
5.	Scharfe Crevetten Suppe "Tom-Yam" 冬阴功虾汤	12. 50
6.	Mandarin Knödelsuppe mit gehacktem Schweinefleisch und Glasnudeln 手工肉丸粉丝汤	9.50
7.	Süss-Mais Suppe mit Poulet-Streifen 玉米鸡丝汤	8.50



VORSPEISEN

		sfr
15.	Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse, dazu süss-sauer Sauce 素春卷	6.50
16.	Gebackene Ravioli mit gehacktem Schweinefleisch oder Gemüse gefüllt 炸云吞	12.50
17.	Gebackene Currytaschen (sehr scharf) mit gehacktem Rindfleisch oder Gemüse gefüllt 咖喱牛肉饺	6.50
18.	Frittierte Schweinerippchen mit chin. Rosenschnaps mariniert 香脆排骨	14.50
19.	Pouletspiessli mit Erdnuss-Satay Sauce 沙爹鸡串	15.50
20.	Rindfleisch oder Shiitake-Pilzen (leicht scharf) Knusprige Streifen im Teig 干烧牛/干烧冬菇	15.50
21.	Gebackener Crevetten Toast, dazu süsse Chili Sauce 芝麻虾土司	14.50
22.	Mandarin Platte (für zwei Personen) Frühlingsrolle, gebackene Ravioli, Crevetten-Toast Schweinerippchen, dazu süss-sauer Sauce 大晚宴拼盘	24.50
23.	Crevetten gebacken im Teig mit süss-Chili Sauce 香酥虾	15.50



TEIGTASCHEN / SALATE

(15 Minuten Wartezeit)

		sfr
9.	Gedämpfte Teigtaschen "Dim-Sum" mit gehacktem Schweinefleisch, Crevetten und Gemüse gefüllt 广式点心	14.50
10.	Gebratene Teigtaschen "Gok Tek" mit gehacktem Schweinefleisch oder Gemüse gefüllt 猪肉锅贴	14.50
11. #	Glasnudeln Salat mit Scampi und frisch gepresstem Zitronensaft, Knoblauch und Chili Sauce (scharf) 粉丝虾沙拉	14.50
12. #	Gemischter Saison Salat mit hausgemachter Sesamöl Sauce oder French Dressing. 中式沙拉	13.50
13.	Gebackene Teigtaschen mit Rindhackfleisch 牛肉锅贴	17.50
14. #	Entrecôte Salat (auch als Hauptgang) mit hausgemachter Sesamöl Sauce 牛排沙拉	29.50
31.	Gedämpfte Gemüse Teigtaschen 韭菜蒸饺	13.50
33.	Gedämpfte Teigtaschen mit Crevetten * serviert mit süsser Chilisauce und "Hoi-Sin" Sauce. 虾饺	16.50



SCHWEINFLEISCH

Fleischherkunft: Natura Pork, nur Bäggli (Schweiz)

		sfr.
37.	An hausgemachter süss-sauer Sauce, mit knackigem Gemüse garniert 糖醋猪	28.50
70.	Mit Frühlingszwiebeln & Ingwer 姜葱炒猪肉片	28.50
71.	Geschnetzelt, gebraten mit gerösteten Zwiebel-Streifen und mit Soja Sauce verfeinert 洋葱炒猪肉片	28.50
74.	An rassiger, süss-scharfer Sauce (leicht scharf) 港式甜辣猪肉	30.50
75.	Nach Szechuan Art, mit chinesischem Gemüse garniert, Chili und Lauch gewürzt (leicht scharf) 川辣猪肉片	29.50

POULET GESCHNETZELT

Fleischherkunft: Brasilien

		Sfr.
34.	An hausgemachter süss-sauer Sauce, mit knackigem Gemüse garniert (im Teig gebacken) 糖醋鸡	24.50
41.	Sautiert mit Ingwer und Frühlingszwiebel 姜葱炒鸡片	25.50
42.	An frisch gepresster Zitronensauce (im Teig gebacken) 柠檬鸡块	25.50
43.	Sautiert, nach rassiger Kung-Po Art, (scharf) mit knackigen Gemüswürfeln und gerösteten Erdnüssen 宫保鸡片	25.50
44.	Sautiert, mit frischem Gemüse und gerösteten Kernelnüssen 爆炒腰果鸡	25.50
45.	Nach Szechuan Art, mit chinesischem Gemüse garniert, und mit Chili und Lauch gewürzt (scharf) 川辣鸡片	26.50
46.	Mit aromatischer Mangosauce (im Teig gebacken) 芒果鸡	25.50
47.	Sautiert, mit Erdnuss-Satay-Sauce (auf heisser Platte) 沙爹鸡	26.50
48.	Sautiert, mit einer feinen würzigen China-Basilikum Sauce (auf heisser Platte) 法香鸡	25.50
49.	Mandarin Curry Sauce, mit Bambussprossen und Zwiebeln (scharf) (auf heisser Platte) 咖喱鸡	26.50



ENTEN

Fleischherkunft: Deutschland

		sfr.
51.	Grillierte Mandarin Ente 脆皮酱油鸭	35.50
52.	Knusprig grilliert, mit frisch gepresstem Orangensaft und Grand Marnier verfeinert 脆皮橙汁鸭	38.50
53.	Knusprige Streifen mit Pfannkuchen gerollt, dazu Lauch und Gurken an einer delikaten "Hoi-Sin" Sauce 脆皮卷饼鸭	41.50
54.	Knusprig grilliert, mit einer feinen, würzigen, scharfen Sauce 脆皮辣汁鸭	38.50
55.	Nach Szechuan Art, mit chinesischem Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt (scharf) (auf heisser Platte) 川辣脆皮鸭	38.50
56.	Knusprige grilliert mit einer feinen „Hoi-Sin“ Sauce (auf heisser Platte) 港式海鲜酱脆皮鸭	38.50
57.	Knusprig grilliert, mit rassiger süss-scharfer Sauce (leicht scharf) (auf heisser Platte) 港式甜辣脆皮鸭	38.50

Mandarin-Peking-Ente

Ab 2 Personen, min. 2 Tage Vorbestellung
Pro pers. sfr. 85.00

北京脆皮鴨

Fachmännisch abgetrennte knusperige Entenhaut

mit dünnen Pfannkuchen und
delikater "Hoi-Sin" Sauce,
sowie frischem Lauch und Gurken



Entensuppe mit Bambus-Sprossen und Pilzen



(Zwei verschiedene Gerichte nach Ihren Wahl)

Sizzling Entenfleisch mit Frühlingszwiebeln und Ingwer

Sautiert mit Gemüse und gerösteten Kernalnüssen

Entenfleisch an hausgemachter süss-sauer Sauce

Sautiert mit Bambussprossen und Pilzen

Entenfleisch nach Szechuan Art (scharf)

Entenfleisch an rassiger Sauce mit Knoblauch und Chili (leicht scharf)

Entenfleisch an Schwarzpfeffersauce, Zwiebelunterlage (leicht scharf)

Sautiert nach rassiger Kung-Po Art (scharf)
mit knackigen Gemüsewürfeln

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch Sauce
auf heisser Platte (mittelscharf)

Gebratener Reis



Haus Dessert



RINDFLEISCH-GESCHNETZELT

Fleischherkunft: Natura Beef, nur Eckstücke (Schweiz), BSE geprüft

	sfr.
59. Sautiert mit gemischtem Gemüse "Chop-Suey" 港式什锦菜炒牛肉	30.50
60. Sautiert nach rassiger Kung-Po Art, (scharf) mit knackigen Gemüsewürfeln und gerösteten Erdnüssen 宫爆牛肉	31.50
61. Sautiert, mit kräftiger Sojabohnen Sauce, mit Pepperoni und Zwiebeln verfeinert (auf heisser Platte) 豆豉牛肉	31.50
62A. Knusprige Streifen im Teig, mit Chili und Knoblauch (leicht scharf) 干烧牛	32.50
62B. Knusprig Streifen mit frisch gepresstem Orangensaft und Grand Marnier verfeinert 橙汁牛肉丝	32.50
63. Sautierte Streifen mit Knoblauch und Chili, übergossen mit Soja Sauce (leicht scharf) 蒜烧牛肉	32.50
64. Sautiert, mit gerösteten Zwiebel-Streifen, mit Soja Sauce verfeinert 洋葱炒牛肉	31.50
65. Nach Szechuan Art, mit chinesischem Gemüse garniert, Chili und Lauch gewürzt (scharf) 川辣牛肉片	31.50
69. An würziger Mandarin Curry Sauce, (scharf) mit Zitronengras und Curryblättern (auf heisser Platte) 咖喱牛	32.50

ENTRECOTE

Fleischherkunft: Schweiz / Australien

66	Entrecote...	180g / sfr.
A.	Nach Szechuan Art (auf heisser Platte) 川辣牛排	38.50
B.	An schwarzer Pfeffersauce (scharf) (auf heisser Platte) 港式黑椒牛排	38.50
C.	“Tataki” mariniert mit schwarzem Pfeffer, Knoblauchöl, kurz angebraten (Japanische Spezialität) 日式牛排	38.50
D.	An Knoblauch und Butter Sauce (auf heisser Platte) 蒜茸黄油烤牛排	38.50

RINDSFILET

Fleischherkunft: Schweiz / Australien

67	Rindsfilet...	200g / sfr.
A.	Mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer, übergossen mit Soja Sauce. (auf heisser Platte) 姜葱炒牛里脊	41.50
B.	An schwarzer Pfeffersauce (scharf) (auf heisser Platte) 港式黑椒牛里脊	41.50
C.	Mit einer feinen würzigen China-Basilikum Sauce (auf heisser Platte) 法香叶炒牛里脊	41.50
D.	Nach Szechuan Art mit chinesischem Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt. (scharf) (auf heisser Platte) 川辣牛里脊	41.50



Seezungen (500 gr.)

Wartezeit 20 min.

sfr.

92. Ganz speziell gewürzt zubereitet und gebraten. (Empfehlung des Küchen Chefs) 55.50
香炸龙利鱼

Jacobs-Muscheln

Herkunft: Kanada

98. Jacobs-Muscheln sfr.
- A. gebacken im Teig, mit süss-sauer oder rassiger süss-scharfer Sauce. Serviert im Wok mit Pak Choi. 43.50
香脆帶子
- B. Sautiert, mit Ingwer und Frühlingszwiebeln 43.50
姜葱帶子
- C. Gebraten nach Grossmama Rezept mit Knoblauch und Chili (scharf) 43.50
蒜辣帶子



CREVETTEN

Herkunft: Black Tiger (Vietnam/Thailand)

		sfr.
38.	Gebacken im Teig, mit süß-sauer Sauce 糖醋虾仁	34.50
82.	Sautiert mit aromatischen Mangoscheiben, leicht gewürzt mit Knoblauch 芒果炒虾仁	34.50
83.	Riesencrevetten gebraten nach Grossmama Rezept mit Knoblauch, Chili (scharf) 蒜辣炒虾仁	41.50
84.	Sautiert mit frischem Gemüse und gerösteten Kernelnüssen 腰果炒虾仁	38.50
85.	Grillierte "Black Tiger" in der Schale (8 Stück) mit Knoblauchbutter und Basilikum (auf heisser Platte) 蒜茸黄油烤大虾	45.50
87.	Sautiert nach rassistiger Kung-Po Art, (scharf) mit knackigen Gemüsewürfeln und gerösteten Erdnüssen 宫保虾仁	38.50
88.	An süß & scharfer-Sauce, Chili und gepresster Zitronensauce (scharf) (auf heisser Platte) 港式甜辣炒虾仁	38.50
89.	Mandarin Curry Sauce (scharf) (auf heisser Platte) 咖喱虾	41.50



Vegetarisch

	Pilzen	sfr
110.	Knusprige Shiitake-Pilzstreifen im Teig, mit Chili und Knoblauch (leicht scharf) 干烧冬菇	24.50
111.	Gebratene Bambussprossen und Shiitake-Pilzen, verfeinert mit Sojasauce (auf heisser Platte) 蚝油冬菇笋片	21.50
	Gemischtes Gemüse	sfr
102.	Frisch im Wok zubereitet * Auf Wunsch mit Knoblauch und Chili * 炒青菜	20.50
	A. Chinakohl 大白菜 B. Lattich 生菜 C. Sojasprossen 豆芽 F. Gemischtes „Chop-Suey“ 什锦菜	
	Tofu	sfr.
25.	Nach Szechuan Art, mit Chili und Lauch gewürzt (leicht scharf) (auf heisser Platte) 川辣豆腐	24.50
26.	Frittierte Tofu leicht gedünstet, mit Bambussprossen und Pilzen, verfeinert mit Sojasauce (auf heisser Platte) 双冬炒豆腐	25.50
30.	Sautiert nach rassistiger Kung-Po Art (scharf) 宫保豆腐	24.50

REIS & NUDELN

Gebratener Reis
mit Lauch, Karotten, Ei und Sojasauce

A. Schale sfr. 4.50
106. Topf sfr. 10.50
酱油炒饭

Knoblauch-Reis
mit geröstetem Knoblauch, Lauch, Ei und Sojasauce

C. Schale sfr. 4.50
107. Topf sfr. 10.50
蒜茸炒饭

Gebratene Eiernudeln
mit knackigem Sojasprossen und Sojasauce

B. Schale sfr. 4.50
108. Topf sfr. 10.50
酱油炒面

Gebratene Glasnudeln
mit Sojasauce

D. Schale sfr. 5.50
109. Topf sfr. 12.50
耗油粉丝

Gedämpfter Reis

R. Schale sfr.3.00
105. Topf sfr.6.00
白米饭

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit und viel Vergnügen.



Thai Currygerichte

Wählen Sie Ihr gewünschtes Curry

- 200. Grünes Thai Curry (scharf) mit...
Gemüse, Kokosmilch und grüne Currypaste
綠咖喱
- 201. Rotes Thai Curry (leicht scharf) mit...
Gemüse, Kokosmilch und rote Currypaste
紅咖喱
- 202. Massaman mit...
Rotes Thai Curry mit Tamarin, Kartoffeln und Ananas
泰式Massaman咖喱
- 203. Pad Grapao (sehr scharf) mit...
(Fleisch gebraten mit Thai Basilikum)
泰式法香叶

Wählen Sie Ihre Zutaten nach Wahl:

- | | | |
|----|------------------------------------|-------|
| A. | Poulet
鸡肉 | 26.50 |
| B. | Schweinefleisch
猪肉 | 29.50 |
| C. | Rindfleisch
牛肉 | 31.50 |
| D. | Crevetten
虾 | 24.50 |
| E. | Ente
鴨 | 39.50 |
| F. | Entercôte
牛排 | 38.50 |
| G. | Rindsfilet
牛里脊 | 41.50 |
| H. | Tofu
豆腐 | 39.50 |
| I. | Gemischtes Gemüse, ChopSuey
什锦菜 | 20.50 |