

# die Tierfreundliche Karte

## Vorspeisen

<b>Klare Gemüse Suppe</b> 9 mit Pilzen, Karotten und Zucchini mit Gou Qi <i>vegi soup with muer, carrots zucchini and gou qi</i>
<b>Beijing Gurken Salat</b> 13 Erfrischende Spezialität mit Korianderblätter <i>refreshing cucumbers with coriander leaves</i>
<b>佳 Glassnudeln Salat</b> 14 erfrischend mit Gurken und Chilis <i>glass-noodles with cucumber and chillis</i>
<b>佳 Bangbang Jackfruit Salat</b> 15 Jackfruitstreifen mit Sichuan Sesam-Chilisauce <i>jackfruit with Sichuan-sesame chilli sauce salad</i>
<b>Jialu Frühlingsrollen</b> 14 2 Stk. mit Gemüse und Glasnudeln <i>2 pc vegetable and glass noodle spring-rolls</i>
<b>Hausgemachte Teigtaschen ca 15min</b> 16 4 gedämpfte Gemüseteigtaschen <i>4 steamed homemade vegetable dumplings</i>
<b>Gedämpfte Dim Sum</b> 18 /33 5 /10 Stückgedämpfte Gemüsedimsum <i>5 / 10 pcs. steamed vegetable Dimsums</i>
<b>Jialu Vegi Platte</b> 2 Personen / 3 Personen 32/46 2 Gemüserollen, 2 Knuspriger Samosa, 4 knusprige Teigtaschen und Glasnudelsalat <i>A selection of different vegan appetiser specialities</i>

## Hauptgänge (inklusive Jasminreis)

<b>佳 Mala Tofu</b> 27 Seidentofu mit scharfer Sichuan Sauce <i>Silk tofu with chilli sauce and flower pepper</i>
<b>Jialu Pilz-Gemüsepfanne</b> 27 mit Muer-Pilze und Gemüse <i>with Muer mushrooms and vegetables</i>
<b>佳 Yu Xiang Vegi-Ente</b> 28 mit Karotten, Koriander und Lauch <i>with carrot, coriander and leek</i>
+Pfannkuchen und Peking Beilagen 10 <i>+pancakes and Peking side dishes</i>
<b>佳 Gong Bao Jackfruit -Wok</b> 27 mit Peperoni, Erdnüssen und Chilisauce <i>with bell-peppers, peanuts and chilli sauce</i>
<b>Hoisin Vegi-Poulet</b> 28 mit Gemüse, Zwiebeln und fruchtiger Sauce <i>with vegetables, onions and dark, fruity sauce</i>
<b>佳 Schwarzer Pfeffer Vegi-Bacon</b> 28 mit Peperoni und Zwiebeln <i>with bell peppers and onions in black-pepper sauce</i>
<b>Knusprige Aubergine</b> 27 mit Karotten und Knoblauch Sauce <i>crispy eggplants with carrots and garlic-soy sauce</i>

<b>Frisches Grün</b> 18/24 chinesische Gemüse aus dem Wok <i>Wok fried Chinese vegetables from the region</i>
<b>Jiang You gebratener Reis</b> 16 mit Erbsen, Karotten <i>with soya sauce, peas and carrots</i> * mit Tofu 24 * mit Muer-Pilzen 24 * mit Gemüse 24
<b>Gebratene Udonnudeln</b> 16 mit Sprossen, Zwiebel <i>with soya sprossen, onions</i> * mit Tofu 24 * mit Muer-Pilzen 24 * mit Gemüse 24
<b>Zum Entdecken</b> pro Pers.
<b>Veganes Menü</b> (ab 2 Personen). 65 pp Vorspeise, Suppe, verschiedene Hauptspeisen und ein süsser Abschluss
<b>Veganes Kaisermenü</b> (ab 2 Personen) 75 pp 2 Vorspeise, Suppe, verschiedene Hauptspeisen und ein süsser Abschluss

!gedämpfter Jasminreis ist inklusive

Preise in CHF und inkl. MwSt.

**佳 Scharf**