









Vorspeisen

 Scharf Saure Suppe	8.5
Beijing Spezialität mit Poulet, Ei und Bambus	
 Beijing Gurken Salat	10
Erfrischende Spezialität mit Korianderblätter	
 Mala Rind Salat	24
Rindsentrecotestreifen mit Zucchetti und ChilisaUCE	
 Schwarzer Farn-Nudelsalat	10
Mit Gemüsestreifen und Frühlingszwiebeln + Krevetten msc	
+8	
 Hausgemachte gedämpfte Baozi	16
4 Stk. Gemüse	
Dim Sum ca 15min	15
5 gedämpfte dim sum krevetten, ente, gemüse, rind, kalamares	
Süsskartoffel-Speckrollen 4 stk.	12
Aromatisch gebacken und karamellisiert	
Hausgemachte Frühlingsrollen	
2 Stk. Poulet, Chili und Muer-Pilze	
 2 Stk. Gemüse und Glasnudeln	14
	12
Jialu Platte 2 Personen	36
1 Gemüse- und 1 Pouletrolle, 2 panierte Krevetten, 4 knusprige Teigtaschen und schwarzer Farn-Nudelsalat mit Krevetten	
 Jialu Vegi Platte 2 Personen	29
2 Gemüserollen, 2 Knuspriger Samosa, 4 Teigtaschen und schwarzer Farn-Nudelsalat	

Hauptgänge (inklusive Jasminreis)

 Gongbao Poulet	29
mit Erdnüssen, Peperoni und fermentierter ChilisaUCE	
Zitronen Poulet	29
In knusprigem Mantel mit Zitronensauce und Gouqi	
Doppelt gekochter Schweinebauch	32
mit Kastanien und Bio-Pak Choi Gemüse	
 Yu Xiang Schweinestreifen	32
mit Karotten, Koriander und Lauch	
Schwarzes Pfeffer Rind	35
Rindsentrecotestreifen mit Spargeln und Schalotten	
Knusprige Rindstreifen	35
mit Honigsauce, Karotten und Sesam	
 Scharfer Rindstopf	39
schwimmend in Sichuan-Chiliölsauce mit Gemüse, getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
Lachsfilet im Bambuskorb msc	34
Gedämpft mit Chili, Chinakohl, Pakchoi und Reiswein	
Gedämpfter ganzer Wolfsbarsch ca. 400g	49
mit Ingwer, Shao Xing Reiswein und Korianderblätter	
Wasabi Honig Riesen - Krevetten msc	34
mit Edamame, GouQi und Pak Choi	
Jakobsmuschel Schwarze Bohnen msc	34
mit Pak Choi, Karotten, Edamame	
Knusprige Ofen-Ente	39
halbe Ente Geschnitten, mit Gemüse +Pfannkuchen und Peking Beilagen	
	10

 Frisches chinesisches Gemüse	18
mit Bio-Pak Choi und Bio-Tatsoi der Stiftung Brändi	
 Pulled Jackfruit	26
mit Spargeln, Erdnüssen und Pinien	
 Knusprige Aubergine	26
mit Karotten und Soja-Knoblauchsauce	
 Yu Xiang Aubergine	26
mit Karotten, Koriander und Lauch	
 Gong Bao Tofu	26
mit Peperoni, Erdnüssen und fermentierter ChilisaUCE	
 Schwarzer Pfeffer Vegi-Bacon	26
mit Peperoni und Schalotten	
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	15
 Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse	15
* mit Poulet	+ 9
* mit Rind	+ 10
* mit Krevetten	+ 12
Frühlings-Menü (ab 2 Pers.)	CHF 59 pp
Mais und Eierblume Suppe Süsskartoffel-Speckrollen *** Schwarzes Pfeffer-Rind mit Spargeln, Wasabi Honig Krevetten und Knusprige Aubergine *** Schoko-Frühlingsrollen mit Kumquats und Früchten	
 Frühlings-Menü Vegan (ab 2 Pers.)	CHF 49 pp
Mais und Gemüse Suppe Süsskartoffel-Zucchettirollen *** Vegi-Bacon, Yu Xiang Aubergine Frisches Gemüse mit Spargeln *** Schoko-Frühlingsrollen mit Kumquats und Früchten	

 scharf *Rind, Schwein, Poulet sind ausschliesslich Schweizer Fleisch

msc = nachhaltige Zucht/Fang

 **Vegan**

Preise in CHF und inkl. MwSt.