

Zum Anfang

 Scharf Saure Suppe	8.5
Beijing Spezialität mit Poulet, Ei und Bambus	
 Pilzsuppe mit Trüffel im Teetopf	16
vier Pilze mit Ginseng, Wolfsbeeren und Trüffel	
 Beijing Gurken Salat	10
Erfrischende Spezialität mit Korianderblätter	
Hausgemachte Frühlingsrollen	
2 Stk. Poulet, chili und Muer-Pilze	14
 2 Stk. Gemüse und Glasnudeln	12
Dim Sum ca 15min	15
5 gedämpfte dim sum im bambuskorb	
Ha Gao - krevetten Duck Gao - ente	
 Vegi Gao - gemüse. Beef Siu Mai - rind	
Calamar Gao - kalamares	
Hausgemachte gedämpfte Baozi	
4 Stk. Schweinefleisch mit Blütenpfeffer	18
 4 Stk. Gemüse	16
 Jakobsmuscheln	klein 18 gross 34
auf Glasnudeln im Bambuskorb gedämpft mit hausgemachter Chilisauce und Pak Choi	
Jialu Platte 2 Personen	38
Gemüse- und Pouletrollen, panierte Krevetten knusprige Shimeiji-Pilze und Mala Rindsalat	
 Jialu Vegi Platte 2 Personen	32
Gemüserollen, Knuspriger Samosa, Teigtaschen, knusprige Shimeiji-Pilze und Mala Tofusalat	


Zum Weitermachen

 Gongbao Poulet	29
mit Erdnüssen, Peperoni und fermentierter Chilisauce	
 La Zi Poulet	29
wundervoll aromatisch, mit Chili und Blütenpfeffer	
Zitronen-Poulet	29
mit Zitronensauce, Granatapfel und Zitronenzeste	
Knusprige Spare-Ribs	36
mit Zucchini, Karotten und Frühlingszwiebeln	
Doppelt gekochter Schweinebauch	32
mit Kastanien und Bio-Pak Choi Gemüse	
Schwarzer Pfeffer Hirsch	38
Hirschstreifen mit Peperoni und Schalotten	
Knusprige Rindsstreifen	38
mit Honigsauce, Karotten und Sesam	
 Scharfer Rindstopf	42
schwimmend in Sichuan-Chiliölsauce mit Gemüse, getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
Wok Riesen - Krevetten msc	36
kurzgebraten mit Edamame und Shao Xing Reiswein	
 Bambuskorb Lachsfilet msc	34
mit Ingwer und Shao Xing Reiswein mit Chili auf Chinakohl und Pak Choi schonend gedämpft	
Gedämpfter ganzer Wolfsbarsch ca. 400g	49
mit Ingwer, Shao Xing Reiswein und Korianderblätter	
Knusprige Ofen-Ente	39
Halbe Ente Geschnitten, mit Gemüse +Pfannkuchen und Peking Beilagen	
	10

Tierfreundlich

 Mais Wok aus dem Norden	24
Maiskörner, Karotten, Edamame und Pinienkerne	
 Vivi-Cola Tofu	26
Tofu geschmort in süsser Cola Sauce	
 Gongbao Tofu	26
mit Erdnüssen, Peperoni und fermentierter Chilisauce	
 Knusprige Aubergine	26
mit Karotten und Soja-Knoblauchsauce	
 Schwarzer Pfeffer Vegi-Bacon	28
mit Peperoni und Schalotten	
Zur Beilage	
 Frisches chinesisches Gemüse	18
mit Bio-Pak Choi und Bio-Tatsoi der Stiftung Brändli	
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	15
 Gebratene Reisnudeln	15
 Gebratene Udon-Nudeln	15
* mit Poulet	+ 9
mit Rind	+ 10
mit Krevetten	+ 12
mit Tofu	+ 8

Zum Entdecken (ab 2 Personen)

Jialu-Menü	65 pp
Vorspeiseplatte, Suppe, verschiedene Hauptgänge und ein kleines Dessert	
Kaisermenü	75 pp
Vorspeiseplatte, Suppe, gedämpfte Dimsum, verschiedene Hauptgänge inklusive Ente, Dessertplatte	
 Veganes-Menü	58 pp
Vorspeiseplatte, Suppe, verschiedene Hauptgänge und ein kleines Dessert	

 scharf *Rind, Schwein, Poulet sind ausschliesslich Schweizer Fleisch

msc = nachhaltige Zucht/Fang

Vegan

Preise in CHF und inkl. MwSt.