










CHINA RESTAURANT





Zum Anfang

 Scharf Saure Suppe	8.5
Beijing Spezialität mit Poulet, Ei und Bambus	
 Beijing Gurken Salat	10
sommerlich erfrischend mit Korianderblätter	
 Mala Rindssalat	24
Rindsentrecotestreifen mit Zucchini und Chilisauce	
Hausgemachte Frühlingssrollen	
2 Stk. Poulet, chili und Muer-Pilze	14
 2 Stk. Gemüse und Glasnudeln	12
Dim Sum ca 15min	
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	16
 4 Stk. Gemüse (Schnittknoblauch)	14
Panierte Krevettenschwänze	
4 Stk.mit Sweet Chilisauce	12
Jialu Platte 2 Personen	
Gemüse- und Pouletrollen, panierte Krevetten Pouletspiesschen und Mala Rindssalat	
 Jialu Vegi Platte 2 Personen	32
Gemüserollen, Knuspriger Samosa, Teigtaschen, Gemüsespiesschen und Mala Tofusalat	

Zum Weitermachen



 Gongbao Poulet	29
mit Erdnüssen, Peperoni und fermentierter Chilisauce	
 La Zi Poulet	29
Very fragrant and a little spicy with flower pepper	
Vivi-Cola Poulet	
Pouletschenkelfleisch mit süsser Cola Sauce	
Knusprige Spare-Ribs	
mit Zucchini, Karotten und Frühlingszwiebeln	
Schwarzes Pfeffer Rind	
Entrécotestreifen mit Peperoni und Schalotten	
Knusprige Rindsstreifen	
mit Honigsauce, Karotten und Sesam	
 Scharfer Rindstopf	39
schwimmend in Sichuan-Chiliölsauce mit Gemüse, getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
Wok Riesen - Krevetten msc	
kurzgebraten mit Edamame und Reiswein	
 Bambuskorb Lachsfilet msc	34
mit Ingwer und Shao Xing Reiswein mit Chili Auft Chinakohl und Pak Choi schonend gedämpft	
Gedämpfter ganzer Wolfsbarsch ca. 400g	
mit Ingwer, Shao Xing Reiswein und Korianderblätter	
Knusprige Ofen-Ente	
Halbe Ente Geschnitten, mit Gemüse +Pfannkuchen und Peking Beilagen	

Tierfreundlich


 Frisches chinesisches Gemüse	24
unser saisonales Gemüse mit Bio-Pak Choi und Bio-Tatsoi der Stiftung Brändi	
 Gongbao Tofu	26
mit Erdnüssen, Peperoni und fermentierter Chilisauce	
 Knusprige Aubergine	26
mit Karotten und Soja-Knoblauchsauce	
 Schwarzer Pfeffer Vegi-Bacon	26
mit Peperoni und Schalotten	

! gedämpfter Jasminreis ist inklusive!

Zur Beilage

 Gebratener Reis	15
 Gebratene Reisnudeln	15
 Gebratene Udon-Nudeln	15
* mit Poulet	+ 9
mit Rind	+ 10
mit Krevetten	+ 12
mit Tofu	+ 8

Zum Entdecken

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