

Vorspeisen

 Scharf Saure Suppe	11
Beijing Spezialität mit Poulet, Ei und Bambus	
Westsee Rindsuppe	11
mit Eier, Tofu und Pilzen	
Xiao Long Bao	15
In klarer vital Hühnerbouillon mit Ginseng	
Beijing Gurken Salat	14
Erfrischende Spezialität mit Korianderblätter	
 Phönix Pouletsalat	22
mit Streifen von Gurken, Karotten, Lauch und Süsskartoffel und Erdnüssen an Chili-Sesamsauce	
Nordchinesischer kalter Spinat	14
mit Erdnüssen und Reissessigsauce	
Dim Sum Fleisch <small>ca 15min</small>	15
4 gedämpfte dim sum Krevetten, Ente Orangen Gao, Poulet, Rind	
Dim Sum Vegi <small>ca 15min</small>	15
4 gedämpfte vegi dim sum Vegi Bao, Spinat-Süsskartoffel, Tofu Phoenix Eye, Vegi-Pilz	
Knusprige Wantan	15
4 Stk. Pakchoi und Apfel	
Hausgemachte Frühlingsrollen	16
2 Stk. Gemüse und Glasnudeln	

Zum Entdecken

Jialu-Menü (ab 2 Personen).	80 pp
Kalte Vorspeise, Suppe, verschiedene Hauptgänge und ein kleines Dessert	
Kaisermenü (ab 2 Personen).	90 pp
Kalte Vorspeise, Suppe, gedämpfte Dimsum, verschiedene Hauptgänge inklusive Ente und eine Variation unserer Desserts	
Hauptgänge (inklusive Jasminreis)	
 Gongbao Poulet	32
mit Erdnüssen, Peperoni und fermentierter Chilisauc	
 La Zi Poulet	30
knusprig mit getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
Di-Gua Pouletstreifen	30
Knusprige Süsskartoffeln und Zucchini	
Doppelt gekochter Schweinebauch	36
mit Kastanien und Bio-Pak Choi Gemüse	
 Guizhou Speck mit fermentierten Bohnen	34
mit Pepperoncini, Karotten und Brokkolistrunk	
Knusprige Spare Ribs	39
mit Zucchini, Karotten und Frühlingzwiebeln	
Schwarzes Pfeffer Rind	36
mit Zucchini und Zwiebeln und Pfeffersauce	
Knusprige-Rindstreifen	36
Süss mit Karotten, Peperoni, Lauch und Ingwer	

pro Pers.

 Scharfer Rindstopf	48
schwimmend in Sichuan-Chiliölsauce mit Gemüse, getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
Knusprige Ofen-Ente	45
halbe Ente Geschnitten, mit Gemüse +Pfannkuchen und Peking Beilagen	
Krevetten mit Austernsauce <small>msc</small>	39
mit Edamame und roten Peperoni	
Duftender Red Snapper	38
Knusprig gebratenes Fischfilet mit duftend-aromatischer Sauce und Broccoli	
 Gedämpfter Schweizer-Lachs <small>msc</small>	38
mit Chinakohl, Chili und Ingwer mit Reiswein	
Drei farbiger Turbotin ganz ca. 600g	69
Mit schwarzen Bohnen und zweifarbigen eingelegten Chilis und Duft-öl (auf Vorbestellung mind. 24h)	
Frisches chinesisches Gemüse	klein 20 / 26
saisonale Gemüse aus dem Wok	
Gebratener Reis	18
mit Erbsen, Karotten und Ei	
* mit Poulet +10	
* mit Rind +12	
* mit Krevetten +12	
* mit geröstetem Rindermarkbein. (Schwarzer Pfeffer sauce) + 8	
Gebratene Udon-Nudeln	18
mit Sprossen, Lauch	
* mit Poulet +10	
* mit Rind +12	
* mit Krevetten +12	

(Wir kochen mit Erdnussöl, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.)



scharf

*Rind, Schwein, Poulet und Fisch sind ausschliesslich aus der Schweiz, Ente aus Deutschland

msc = nachhaltige Zucht/Fang

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.