

## Vorspeisen

 <b>Scharf Saure Suppe</b>	11
Beijing Spezialität mit Poulet, Ei und Bambus	
<b>Westsee Rindsuppe</b>	11
mit Eier, Tofu und Pilzen	
<b>Beijing Gurken Salat</b>	14
Erfrischende Spezialität mit Korianderblätter	
 <b>Phönix Pouletsalat</b>	22
mit Streifen von Karotten, Lauch und Süsskartoffel, Orangen und Erdnüssen an Chili-Sesamsauce	
<b>Nordchinesischer kalter Spinat</b>	16
mit Erdnüssen und Reissessigsauce	
<b>Chinakohlsalat</b>	14
mit Karotten, Peperoni und Wasabi-Nusssauce	
<b>Dim Sum Fleisch</b> ca 12min	16
4 gedämpfte dim sum Krevetten, Ente Orangen Gao, Poulet, Rind	
<b>Dim Sum Vegi</b> ca 10min	15
4 gedämpfte vegi dim sum Vegi Bao, Spinat-Süsskartoffel, Tofu Phoenix Eye, Vegi-Pilz	
<b>Knusprige Wantan</b>	15
4 Stk. Pakchoi und Apfel	
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b>	16
2 Stk. Gemüse und Glasnudeln	

## Zum Entdecken

<b>Jialu-Menü</b> (ab 2 Personen).	80 pp
Kalte Vorspeise, Suppe, verschiedene Hauptgänge und ein kleines Dessert	
<b>Kaisermenü</b> (ab 2 Personen).	90 pp
Kalte Vorspeise, Suppe, gedämpfte Dimsum, verschiedene Hauptgänge inklusive Ente und eine Variation unserer Desserts	

## Hauptgänge (inklusive Jasminreis)

 <b>Gongbao Poulet</b>	32
mit Erdnüssen, Peperoni und fermentierter Chilisauc	
 <b>La Zi Poulet</b>	30
knusprig mit getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
<b>Di-Gua Pouletstreifen</b>	30
Knusprige Süsskartoffeln und Zucchetti	
<b>Doppelt gekochter Schweinebauch</b>	36
mit Kastanien und Bio-Pak Choi Gemüse	
<b>Knusprige Spare Ribs</b>	39
mit Zucchetti, Karotten und Frühlingszwiebeln	
<b>Fünf-Gewürze Rind</b>	36
Langsam geschmorte Rindsstücke mit Kohlrabi und Karotten	
<b>Schwarzes Pfeffer Rind</b>	36
mit Zucchetti, Zwiebeln und Broccoli Pfeffersauce	
<b>Knusprige-Rindstreifen</b>	36
Süss mit Karotten, Zucchetti und Ingwer	

pro Pers.

 <b>Scharfer Rindstopf</b>	48
schwimmend in Sichuan-Chiliölsauce mit Gemüse, getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
<b>Knusprige Ofen-Ente</b>	45
halbe Ente Geschnitten, mit Gemüse +Pfannkuchen und Peking Beilagen	
<b>Krevetten mit Austernsauce</b>	39
mit Edamame und roten Peperoni	
<b>Duftender Zander</b>	38
Knusprig gebratenes Fischfilet mit Mandelmantel mit duftend- aromatischer Sauce und Broccoli	
 <b>Gedämpfter Schweizer-Lachs</b>	38
mit Chinakohl, Pakchoi, Chili und Ingwer	
 <b>Drei farbiger Turbotin ganz</b> ca. 500g	49
Mit schwarzen Bohnen und zweifarbigen eingelegten Chilis und Duft-öl	
<b>Frisches chinesisches Gemüse</b>	26
saisonale Bio-Gemüse der Stiftung Brändi aus dem Wok	
<b>Gebratener Reis</b>	18
mit Erbsen, Karotten und Ei	
	+10
* mit Poulet	
	+12
* mit Rind	
	+12
* mit Krevetten	
<b>Gebratene Udon-Nudeln</b>	18
mit Sprossen, Lauch	
	+10
* mit Poulet	
	+12
* mit Rind	
	+12
* mit Krevetten	

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



scharf

\*Rind, Schwein, Poulet / CH, Ente / D

Fisch CH / SP/DM

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.