

Vorspeisen

 Scharf Saure Suppe	11
Beijing Spezialität mit Poulet, Ei und Bambus	
Westsee Rindsuppe	11
mit Eier, Tofu und Pilzen	
Beijing Gurken Salat	14
Erfrischende Spezialität mit Korianderblätter	
 Phönix Pouletsalat	24
mit Streifen von Karotten, Lauch und Süsskartoffel, Orangen und Erdnüssen an Chili-Sesamsauce	
Nordchinesischer kalter Spinat	16
mit Erdnüssen und Reissessigsauce	
Chinakohlsalat	14
mit Karotten, Peperoni und Wasabi-Nussauce	
 Schwarzer Farnnudelsalat mit Krevetten	26
mit Karotten, Peperoni und Sichuan ChilisaUCE	
Gedämpfte Dim Sum Krevetten (4 Stk.)	16
Gedämpfte Haugemachter Teigtaschen (4 Stk.)	16
2 Poulet mit Chinakohl und Pilzen 2 Rind mit Rettich und Zwiebeln	
Gedämpfte Baozi Schwein (4 Stk.)	16
mit gemischtem Gemüse	
Knusprige Hausgemachte Wantan (4 Stk.)	16
mit Pakchoi und Apfel	
Knusprige Hausgemachte Frühlingsrollen (2 Stk.)	16
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 ChilisaUCE	
 La Zi Poulet	30
knusprig mit getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
Di-Gua Pouletstreifen	30
Knusprige Süsskartoffeln und Zucchetti	
Doppelt gekochter Schweinebauch	36
mit Kastanien und Bio-Pak Choi Gemüse	
Knusprige Spare Ribs	39
mit Zucchetti, Karotten und Frühlingszwiebeln	
Fünf-Gewürze Rind	36
Langsam geschmorte Rindsstücke mit Kohlrabi und Karotten	
Schwarzes Pfeffer Rind	36
mit Zucchetti, Zwiebeln und Broccoli Pfeffersauce	
Knusprige-Rindstreifen	36
Süss mit Karotten, Zucchetti 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 msc	39
mit Edamame und roten Peperoni und Kürbis+	
Duftender Zander	38
Knusprig gebratenes Fischfilet im Mandelmantel mit duftend- aromatischer Sauce und Broccoli	
 Gedämpfter Schweizer-Lachs msc	38
mit Chinakohl, Pakchoi, Chili und Ingwer	
 Drei farbiger Turbotin ganz ca. 500g	49
Mit schwarzen Bohnen und zweifarbigen eingelegten Chilis und Duft-öl	
Frisches chinesisches Gemüse	26
saisonale Bio-Gemüse der Stiftung Brändi aus dem Wok	
Gebratener Reis	18
mit Erbsen, Karotten und Ei	
* mit Poulet	+10
* mit Rind	+12
* mit Krevetten	+12
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.)