



Vorspeisen

	CHF
1 Gemischter Salat	6.–
2 Frühlingsrolle (vegetarisch)	6.–
3 Gebratene Schweinerippchen	10.–
4 Gebratene Wanton	8.–
5 Crevetten Salat mit Sojasprossen	8.–
6 Gedämpfte Teigtaschen mit Fleisch oder Crevetten gefüllt	9.–
7 Gebackene Crevetten süss-sauer	8.–
8 Poulet-Spiessli mit Sate-Sauce	10.–
9 Gemischte Vorspeisen	12.–

Suppen

11 Scharf saure Suppe	7.–
12 Wan Ton Suppe	7.–
13 Süssmaiskorn Suppe mit Pouletfleisch und Ei	7.–

Schweinefleisch (Schweiz)

21 Gebackenes Schweinefleisch süss-sauer	21.–
22 Schweinefleisch nach Sichuan Art	21.–
23 Schweinefleisch mit Curry Sauce	21.–
24 Schweinefleisch mit Cashew Nüssen	21.–

Lamm (Neuseeland)

31 Lammfilet nach Sichuan Art (pikant)	26.–
32 Lammfilet an einer schwarzen Bohnensauce	26.–
33 Lammfilet mit Curry Sauce	26.–

Crevetten (Thailand, Vietnam)

41 Crevetten mit Gemüse	25.–
42 Gebratene Crevetten nach Cantonese Art (pikant)	25.–
43 Crevetten an einer Curry Sauce	25.–
44 Gebackene Crevetten süss-sauer	25.–
45 Crevetten nach Sichuan Art (pikant)	25.–

Fisch (Thailand, Vietnam)

51 Gebackene Fischfilets süss-sauer	19.–
52 Fischfilet mit Ingwer und Lauch	19.–

Rindfleisch (Schweiz)

61 Rindfleisch nach Sichuan Art (pikant)	22.–
62 Rindfleisch mit Zwiebeln	22.–
63 Rindfleisch an einer schwarzen Bohnensauce	22.–
64 Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen	22.–
65 Rindfleisch an einer Curry Sauce	22.–
66 Gebratene Rindfleischstreifen an einer speziellen hausgemachten Sauce	24.–

Ente (Deutschland)

71 Gebratene Ente an Zitronensauce	24.–
72 Gebratene Ente süss-sauer	24.–
73 Gebratene Ente nach Cantonese Art	24.–
74 Entenfleisch nach Sichuan Art (pikant)	24.–
75 Gebratene Ente an Orangensauce	24.–

Poulet (Brasilien)

81 Pouletfleisch mit Gemüse	20.–
82 Gebackenes Pouletfleisch süss-sauer	20.–
83 Pouletfleisch an einer Zitronensauce	20.–
84 Pouletfleisch nach Sichuan Art (pikant)	20.–
85 Pouletfleisch an einer Sate-Sauce	20.–
86 Pouletfleisch an einer Curry Sauce	20.–
87 Pouletfleisch mit mit hausgemachter Bohnensauce und Basilikum	20.–
88 Pouletfleisch mit Cashew-Nüssen	20.–

Vegetarische Gerichte

91 Gebratenes Saison Gemüse	10.–
92 Gebackener Tofu süss-sauer mit gedämpftem Reis	18.–
93 Tofu mit Gemüse und gedämpftem Reis	18.–
94 Gebackener Tofu Sichuan	18.–

Nudeln und Reis

101 Gebratene Nudeln oder Reis mit Crevetten	23.–
102 Gebratene Nudeln oder Reis mit Rindfleisch	21.–
103 Gebratene Nudeln oder Reis mit Poulet	19.–
104 Gebratene Nudeln mit Gemüse	17.–

Beilagen: Gebratener kantonesischer Reis	5.–
Gebratene Nudeln	5.–

Inkl. MwSt.

Alle Menus werden mit gedämpftem Jasminreis serviert.