



Bao Bing Menu

ab 2 Personen, pro Person Fr. 59.—

Drei-Fäden Suppe

Mit Hühnerfleisch, Pilzen und Bambusstreifen

*

Bao Bing

Mit den Füllungen :

Riesenkrevetten in scharfer Sauce

Schweinefleisch in Soya Sauce

Hühnerwürfel mit Morcheln

Gemischtes Gemüse

Dessert

Lychee

Die Füllungen können gerne auf Wunsch gewechselt werden.
Bitte lassen Sie sich von unserem Service-Personal beraten

Bao Bing sind hauchdünne Weizenpfannkuchen, die zunächst auf dem Teller mit einer schmackhaften Li Tai Pe Sauce bestrichen werden. Auf die „Bings“ legt man ein paar feingeschnittene Lauchstreifen und dann etwa einen Löffel der jeweiligen Füllung. Jetzt wird das Ganze zusammengerollt, die Enden werden umgeschlagen und voilà - so wünschen wir Ihnen, liebe Gäste, einen guten Appetit!

Li Tai Pe

Exclusive Chinese Dining

Neue Spezialitäten aus unserer Küche:

- | | | |
|----|---|------|
| 8 | Spinatsuppe
mit Fleischklösschen und Pilzen in einer klaren Brühe | 10.- |
| 56 | Dorade
ganzer Fisch in eigenem Sud gedämpft mit
Koriander, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer | 42.- |
| 87 | Glasierte Schweinerippchen
Pekinger Art in einer würzig-fruchtigen Sauce mit Grünem | 37.- |
| 88 | Kleine Löwenköpfe
von Hand gehacktes, zartes Schweinefleisch mit
saftigen Wasserkastanien, Winter Pilzen und Gewürzen,
wird zu einem Kloß geformt, in pikanter Soja-Weinsauce
geschmort & mit erlesenem Gemüse gedämpft | 39.- |
| 66 | Königskrevetten
ganz in der Schale, knusprig geröstet, innen saftig
mit Knoblauch gewürzt,
pikant mit Szechuan-Pfeffer und Zitrone | 45.- |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir parfümierten
Jasmin-Reis.

Preise in SFr. inkl. 7,6 % Mehrwertsteuer

S u p p e n

6	Wun Tun Suppe	10.-
	klare Hühnerbrühe mit Teigtaschen, Hühnerfleisch und Pilzen	
11	Eierblumen Suppe	9.-
	eine altbekannte Suppe mit samtiger und cremiger Konsistenz	
13	Scharf-saure Suppe	scharf 10.-
	pfefferscharf und von sämiger Konsistenz, überrascht die Suppe mit ihrem Aroma und Nachgeschmack	
16	Glasnudel Suppe	9.-
	Hühnerbrühe mit Glasnudeln und Hühnerstreifen	

W a r m e V o r s p e i s e n

46	Vorspeisen-Kombination (ab 2 Prs.)	pro Person	23.-
	Frühlingsrolle, Phönix-Schwanz Riesenkrevetten, <i>Wun Tun, Hühnerflügel</i>		
21	Phönix-Schwanz Riesenkrevetten	4 Stück	25.-
	im Teig frittierte Krevetten		
32	Frühlingsrolle mit Gemüse- Glasnudeln- und Fleischfüllung		10.-
33	Frühlingsrolle (Vegetarisch)		8.-
42	Wun Tun knusprige Teigtaschen mit Fleischfüllung		16.-
45	Frittierte Hühnerflügel, dazu Szechuan Pfeffer		16.-

Preise in SFr. inkl. 7,6 % Mehrwertsteuer

Kalte Vorspeisen

22	Hühnersalat mit leichter Sesam Sauce	14.-
25	Soyasprossen Salat	10.-
26	Scharfer Kohlsalat scharf Frischer Chinakohl mit einer scharfen Chilisauce	10.-
27	Kohlsalat mit Süßmais Frischer Chinakohl mit leichter, süßer Sauce	10.-

Fisch und Krevetten

55	Dorschfilet Süß-Sauer frittiert und in süß-saurer Sauce glasiert	31.-
62	Phönix- Schwanz Riesenkrevetten 8 Stück Im Teig frittierte Krevetten. Dieses Gericht wurde nach dem chinesischen Symbol für Schönheit, dem Phönix benannt. Es wird mit einer Ingwer Sauce serviert.	49.-
63	Riesenkrevetten Süß-Sauer Frittiert und in süß-saurer Sauce glasiert	39.-
64	Riesenkrevetten Szechuan scharf In Chili Sauce gebraten	39.-
65	Riesenkrevetten Curry mittelscharf In Curry Sauce gebraten	39.-
67	Riesenkrevetten mit heißer Reiskruste und Gemüse	41.-
77	Riesenkrevetten Kung- Bao mit Erdnüssen sehr scharf Im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht der Szechuan Küche, pfefferscharf & würzig, pikant & eine Spur süß-sauer	39.-

Schweinefleisch

- | | | |
|----|--|------|
| 81 | Schweinefleisch mit Gemüse im Wok gebraten | 29.- |
| 83 | Schweinenuss Süss-Sauer
frittiert, in süss-saurer Sauce glasiert | 29.- |
| 84 | Rippchen mit Szechuan-Pfeffer
frittiert, serviert mit einer Mischung aus Salz und chines. Pfeffer | 32.- |
| 85 | Schweinenuss Szechuan im Wok gebraten mit Chili scharf | 29.- |

E n t e

- | | | |
|-----|---|------|
| 163 | Entenbrust in Teig frittiert, dazu süss-saure Sauce | 35.- |
| 165 | Entenwürfel Szechuan
gedünstet in scharfer Chili Sauce | 35.- |
| 85 | Im Ofen gebratene Ente nicht immer erhältlich
mariniert in einer Fünf-Gewürze Sauce | 39.- |

Die Peking Ente 120.-
für 2 – 3 Personen
auf Vorbestellung, mindestens 2 Tage im voraus bestellen

L a m m f l e i s c h

- | | | |
|-----|---|------|
| 131 | Lammfilet mit Lauch, Tiepan
Im Wok gebraten – ein berühmtes Peking Gericht
am Tisch in einer glühend-heissen Eisenpfanne zubereitet ! | 38.- |
|-----|---|------|

Zu jedem Hauptgericht servieren wir parfümierten
Jasmin-Reis.

Rindfleisch

111	Rindshuft mit Chili knusprig frittiert und mit Chili gebraten, ein Gericht der Szechuan-Küche	scharf	38.-
112	Rindshuft mit Gemüse im Wok gebraten		35.-
119	Rindshuft mit Winterpilzen im Wok gebraten mit Shitake Pilzen		38.-
122	Rindshuft Szechuan im Wok gebraten mit Chili	scharf	35.-
125	Rindshuft mit heisser Reiskruste und Gemüse		38.-
211	Rindshuft mit Zwiebeln serviert auf einer heissen Eisenpfanne	Tiepan	35.-

Hühnerfleisch

133	Hühnerwürfel mit Nüssen im Wok gebraten mit gerösteten Cashew-Nüssen		33.-
148	Hühnerwürfel in Curry Sauce	mittelscharf	33.-
149	Hühnerwürfel Kung-Bao mit Erdnüssen im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht der Szechuan Küche - pfefferscharf & würzig, pikant & eine Spur süss-sauer	sehr scharf	35.-
153	Hühnerwürfel Süss- Sauer frittiert und in süss- saurer Sauce glasiert		33.-
154	Hühnerbrust mit chinesischen Morcheln gewürzt mit einem eingemachten, salzigen Kohl Gemüse, genannt Dja Tsai		33.-

T o f u

104	Ma-Po Tofu im Wok gebraten mit Hackfleisch und Chili	scharf	33.-
295	Die Vegetarische Ente Tofu in Soya Sauce geschmort, ein Gericht der buddhistischen Tradition. Tofu wird so zubereitet, dass es wie Entenfleisch aussieht.		29.-

Reis- und Nudelgerichte

108	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse		27.-
110	Curry Reis mit Hühnerfleisch		27.-
205	Gebratener Reis Acht Schätze Mit verschiedenen Fleischarten, Krevetten und Gemüse		29.-
209	Gebratener Reis mit Krevetten und Gemüse		28.-
101	Gebratene Nudeln mit Krevetten und Gemüse		28.-
222	Gebratene Nudeln mit Schweine-Rind-Hühnerfleisch und Gemüse		29.-
226	Nudelsuppe mit verschiedenen Fleischarten, dazu Krevetten		29.-

Teigtaschen

218	Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung	8 Stck.	29.-
219	Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung	8 Stck.	29.-

Beilagen

191	Gedünstetes Gemüse		12.-
195	Gedünstete Soyasprossen		12.-
196	Geschmorte Auberginen	(nicht immer erhältlich)	16.-
197	Gedünsteter Lattich mit Knoblauch		15.-
230	Gebratene Nudeln mit Gemüse		12.-
206	Gebratener Reis mit Gemüse		12.-

Vegetarisch

198	Gedünstetes Gemüse mit Winterpilzen		24.-
199	Gedünsteter Gemüseteller		22.-

Woher stammt unser Fleisch: Schweine, Rind- und Hühnerfleisch: Schweiz
Enten aus Ungarn* kann mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein
Lamm: Neuseeland

Preise in SFr. inkl. 7,6 % Mehrwertsteuer

Jubiläums Menu Nr.1

ab 2 Personen, pro Person 59.-

Eierblumen Suppe

Eine leichte Suppe mit einer cremigen Konsistenz

Wun Tun

Knusprig frittierte Teigtaschen mit Fleischfüllung

Riesenkrevetten mit Cashewnüssen

Im Wok gebraten mit Nüssen

Schweinenuss in Austern-Sauce

Im Wok gebraten mit feinsüßer und leichter Sauce

Hühnerwürfel Süß-Sauer

Frittiert und in süß-saurer Sauce glasiert

Dessert : Ananas Krapfen mit Vanille Sauce

Das Szechuan Menu Nr.2

ab 2 Personen, pro Person 56.-

Scharf - Saure Suppe

Pfefferscharf und von samtener Konsistenz überrascht die Suppe mit ihrem Aroma und Nachgeschmack

Riesenkrevetten Kung Bao mit Erdnüssen

Pfefferscharf und würzig, pikant und eine Spur süß-sauer

Schweinenuss Szechuan

Im Wok gebraten mit scharfer Chili-Sauce

Hühnerbrust in Fisch-Aroma-Sauce

Für die Würze verwendet man Chilipaste mit Knoblauch und Ingwer.
In Szechuan gibt es eine Reihe von Gerichten, welche genauso aromatisiert werden wie man Fisch würzt.

Dessert : Ananas-Krapfen mit Vanille Glacé

Wer die Szechuan Küche zum ersten Mal probieren, findet sie stark gewürzt und scharf.

Frische und getrocknete Chilis sind allgegenwärtig und verhelfen zu diesem feurigen Resultat. Der feine Reiz dieser Küche liegt jedoch nicht in dieser scheinbaren Schärfe.

Vielmehr erlebt man in einem einzigen Gericht das volle Spektrum aller Geschmacksrichtungen: salzig, süß, sauer und scharf.