

Turandot



Essen

DIM SUM

Gedämpfte Dim Sum 蒸点心

- | | | |
|----|--|-------|
| D1 | Siu Mai – Rindfleisch mit Curcuma-Teighülle 牛肉烧卖 | 4ST/9 |
| D2 | Siu Mai – Poulet mit Curcuma-Teighülle 鸡肉烧卖 | 4ST/9 |
| D3 | Xiao Long Bao – Teigtaschen mit Schweinefleisch 小笼包 | 4ST/9 |
| D4 | Ha Gao – Teigtaschen mit Crevetten 虾饺 | 4ST/9 |
| D5 | Spinat Gao – Teigtaschen 菠菜素饺
mit Spinat und Süsskartoffeln | 4ST/9 |
| D6 | Teigtaschen mit Gemüse (Vegan) 素菜饺
Karotten, Bambussprossen, Mais, schwarze Champignons
Shiitake-Pilze, Schalotten, Knoblauch, Koriander und Sesamöl | 4ST/9 |



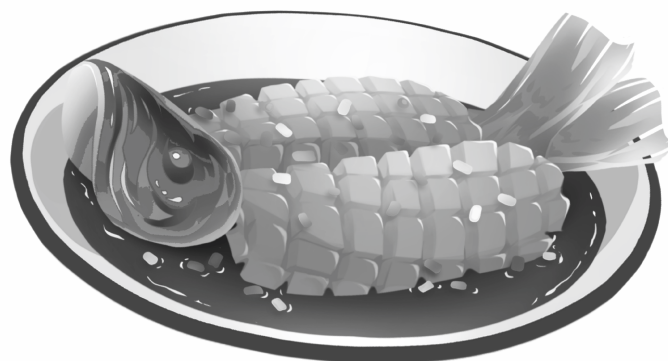
Gebratene Dim Sum 煎点心

- | | | |
|-----|---|--------|
| D7 | Hausgemachte luftige Teigtaschen 牛肉生煎包
gefüllt mit Rindfleisch | 4ST/12 |
| D8 | Poulet Gyoza –Teigtaschen 鸡肉煎饺
gefüllt mit Poulet und Gemüse | 4ST/9 |
| D9 | Gyoza mit 5 Gemüse 素煎饺 | 4ST/9 |
| D10 | Frühlingsrollen mit Gemüse 素春卷 | 4ST/7 |
| D11 | Knusprig panierte Garnelen 炸虾 | 4ST/9 |
| D12 | Gemischte gedämpfte Dim Sum Platte 点心蒸拼 (D1,D2,D3,D4) | 8ST/18 |
| D13 | Gemischte Vegi Dim Sum Platte 点心素拼 (D5,D6,D9,D10) | 8ST/16 |



EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

T50	3 Gänge Peking Ente Menü 北京片皮鸭套餐 (Nach min. 24 Stunden Vorbestellung, geeignet für 2-3 Per.)	112
T51	Geröstete Peking-Ente 北京烤鸭配蔬菜 mit Gemüse	38
T61	Geschmorte Schweinsbrust 上海红烧肉 mit Eiern und Broccoli nach Shanghai-Art	32
T71	Zackenbarschfilet 🌶️ 酸菜石斑鱼 mit Sellerie und Weisskohl in Sauerkrautsuppe (Auf Ihren Wunsch hin kann es auch weniger scharf sein)	33
T62	Löwenkopf 淮扬狮子头 Fleischbälle vom Schwein nach Huaiyang-Art	3ST/33
T21	Poulet frittiert 🌶️ 重庆辣子鸡 mit getrockneten roten Chili nach Chongqing-Art (Auf Ihren Wunsch hin kann es auch weniger scharf sein)	30
T72	Knuspriges Zackenbarschfilet 松鼠石斑鱼 an hausgemachter süss-saurer Sauce	35
T31	Knusprige Rindsnuss süss-sauer 脆皮牛肉	35





- S1 Sichuan Suppe mit Poulet 🌶️ 酸辣汤
Tofu, Bambussprossen, Glasnudeln und Jodasohr-Pilze 6
- Vs2 Vegetarische Suppe mit chinesischen Datteln 红枣枸杞莲藕汤
Gojibeeren und Lotuswurzeln 8
- S3 Hausgemachte Wonton Suppe 虾鸡云吞汤
gefüllt mit Garnelen und Poulet 8
- S4 Tom Yam Gung Suppe mit Crevetten 🌶️ 冬阴功汤
Champignons, Zucchini und Karotten 8

Salat 沙拉

- Sa1 Gemischter Salat mit Sesam Dressing 芝麻油沙拉 12
- Sa2 Papaya Salat 🌶️ 木瓜沙拉
Grüner Papaya, Knoblauch mit Fisch-Chili Dressing und Erdnüssen 16
- Sa3 Algen Salat 海藻沙拉 12
- Sa4 Tintenfisch Salat 目鱼沙拉 16





HAUPTGANG

POULET 鸡肉

- 201 Pouletbrust mit Cashew 腰果鸡 28
- 202 Gong Bao Chicken 宫保鸡 26
mit Gemüse
-

RIND UND LAMM 牛羊肉

- 301 Rindfleisch in scharfem Chiliöl 水煮牛肉 35
mit Sellerie und Chinakohl
- 302 Gebratenes Rindfleisch „Grossmutter-Art“ 老干妈牛肉 30
- 801 Gebratene Lammwürfel 孜然羊肉粒粒香 35
mit getrockneten Chili und Kreuzkümmel
-

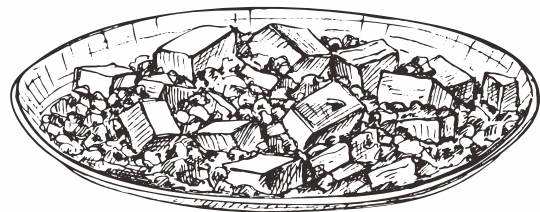
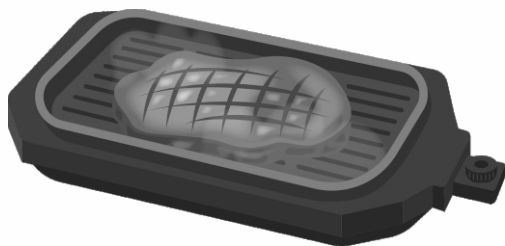
CREVETTE UND FISCH 鱼虾

- 401 Gong Bao Crevetten 宫爆虾球 32
mit Gemüse
- 402 Crevetten sautiert mit Trüffel-Sauce 黑松露虾球 32
- 701 Gedämpfter Zackenbarschfilet 清蒸石斑鱼 32
mit Gemüse
-

SCHWEIN 猪肉

- 601 Knuspriges Schweinsnierstück süss-sauer 老式锅包肉 29
- 603 Knusprige saftige Schweinerippchen 金牌蒜香骨 6ST/30
mit geröstetem Knoblauch

203	Pouletbrust mit Lauch, Zwiebeln, Paprika und Kefen	葱姜铁板鸡	30
303	Rindfleisch mit Zwiebeln und Lauch	洋葱铁板牛	33
504	Geröstete Ente mit hausgemachter Orangen-Sauce	橙汁铁板鸭	36
403	Grillierte Garnelen mit Knoblauch und Reiswein	醉酒蒜蓉铁板虾	33
702	Octopus mit Schwarzbohnen-Sauce mit Gemüse	豆豉铁板八爪鱼	32



Gemüse 蔬菜

V001	Mapo Tofu	麻婆豆腐	23
V002	Tofu in haugemachter Cola-Sauce	可乐豆腐	26
V101	Auberginetopf an Yu-Xiang-Sauce	鱼香茄子煲	26
V102	Blumenkohl in Miniwok	干锅花菜	23
V104	Gebratener Eisbergsalat	白灼生菜	18
V105	Gebratene Okra	白灼秋葵	24
V106	Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch	蒜蓉空心菜	24
V107	Gebratene Pak Choi	清炒上海小唐菜	20
V108	Shiitake-Pilze mit Pak Choi	香菇菜心	24
V109	Gemischtes Gemüse	什锦蔬菜	24



WÄHLEN SIE BASISREIS/ NUDELN

R003	Gebratene Reis mit Eiern und Gemüse 厨师素炒饭	18
N001	Gebratene Ramen Nudeln 素炒拉面	16
N002	Gebratene Udon 素炒乌冬	16
N003	Gebratene Reismudeln 素炒河粉	16
N005	Udon in Suppe 乌冬汤面	16
N006	Breite Reismudeln in Suppe 河粉汤面	16
N007	Ramen Nudeln in Suppe 拉面汤面	16

Und dazu Ihre Zutaten 配料

Tofu 豆腐	5
Poulet 鸡	6
Crevetten/Rind 虾仁/牛肉	7
Plantet Chicken-Vegan 素鸡	6
Plantet beef 素牛肉	6
Plantet Shrimps 素虾仁	6

R001	Reis 白饭	2
R002	Gebratene Reis mit Eiern und Gemüse (kleine Portion) 小份炒饭	4.5





Vegetarisches Gericht

- Vs1 Sichuan Suppe 酸辣汤
Tofu, Bambussprossen, Glasnudeln und Jodasohr-Pilze 6
- Vs2 Vegetarische Suppe mit chinesischen Datteln 红枣枸杞莲藕汤
Gojibeeren und Lotuswurzeln 8

Vegetarische Dim Sum 点心

- D5 Spinat Gao – Teigtaschen 菠菜素饺
mit Spinat und Süsskartoffeln 4ST/9
- D6 Teigtaschen mit Gemüse (Vegan) 素菜饺
Karotten, Bambussprossen, Mais, schwarze Champignons
Shiitake-Pilze, Schalotten, Knoblauch, Koriander und Sesamöl 4ST/9
- D9 Gyoza mit 5 Gemüse 素煎饺 4ST/9
- D10 Frühlingsrollen mit Gemüse 素春卷 4ST/7
- D13 Gemischte Vegi Dim Sum Platte 点心素拼 8ST/16

Hauptgang vegetarisch 热菜

- V001 Mapo Tofu 麻婆豆腐 23
- V002 Tofu in haugemachter Cola-Sauce 可乐豆腐 26
- V101 Auberginetopf an Yu-Xiang-Sauce 鱼香茄子煲 26
- V202 Gong Bao plantet Chicken 宫爆素鸡 26
- V303 Plantet Beef nach Sichuan-Art 四川素牛 26
- V304 Knusprige plantet Beef süss-sauer 脆皮素牛 28
- V404 Gebratene plantet Shrimps 黑椒汁素虾仁
mit schwarzer Pfeffersauce 28
- V405 Plantet Shrimps 什锦素虾仁
mit Gemüse 28
- V102 Blumenkohl in Miniwok 干锅花菜 23
- V104 Gebratener Eisbergsalat 白灼生菜 18
- V105 Gebratene Okra 白灼秋葵 24
- V106 Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch 蒜蓉空心菜 24
- V107 Gebratene Pak Choi 清炒上海小唐菜 20
- V108 Shiitake-Pilze mit Pak Choi 香菇菜心 24
- V109 Gemischtes Gemüse 什锦蔬菜 24



Herkunftsdeklaration

Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Deutschland/Frankreich/Niederland
Lammfleisch	Schweiz/ Australian/ Neuseeland/ Irland
Wolfsbarch	Griechenland
Zackenbarsche	Vietnam
Pomfret	Vietnam
Steinbutt	Niederland
Krevetten	Vietnam
Hummer	Frankreich/ Kanada/ Australian

*Betreffend Allergene und Intoleranzen *
*geben unsere Mitarbeiterenden gerne Auskunft. *

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MWSt.