

美味



需预订

Nach Vorbestellung (mind. 24 Stunden)

CHF

T50	北京片皮鸭 Peking Ente 3 Gänge	一吃88/二吃100/三吃112 1 Gang 88, 2 Gänge 100, 3 Gänge 112		
N1	广东烤鸭 Geröstete Ente nach kantonesischer Art	半只42/一只79 Halbe 42, Ganze 79		
N2	老火玉米排骨汤 Schweinerippchen Suppe mit Maiskorbe	2-4人36/罐, 5-8人53/罐 kleine 36, grosse 53		
N3	芥菜馄饨老鸡汤 Jicai Wonton in Hühnersuppe	2-4人39/罐, 5-8人58/罐 kleine 39, grosse 58		
N4	什锦菌菇汤 Vegi Suppe mit Wildpilzen	2-4人32/罐, 5-8人49/罐 kleine 32, grosse 49		
N5	葱爆腰花 Schweinenieren mit Lauch			28
N6	金丝虾球 Goldene Crevettenbällchen			38
N7	锅仔啤酒鱼 Fisch in Bier			35
N8	巫山烤全鱼 Gebackener Wolfsbarsch Turandot (ca.1kg)	1公斤	1kg	63
N10	干烧大明虾 Grillierte Riesengarnelen	3只	3st.	39
N11	黄油焗青龙虾尾(2尾) Butter gebackene Hummerschwänze			98
N12	波士顿大龙虾800克 Hummer	时价	Tagespreis	
N13	珍宝蟹 1公斤 Taschenkrebse	时价	Tagespreis	
N14	五彩大拉皮 Regenbogen Salat mit breiten Glasnudeln			26
N15	糖醋排骨 Geschmorte Schweinerippchen in süss-saurer Soße			29

前汤 Suppe

S1	素酸辣汤 Sichuan Suppe Vegi	碗	per	6
S3	虾鸡云吞汤 Hausgemachte Wonton Suppe	碗/盆	per	8

点心 Dim Sum

D1	牛肉烧麦 Siu Mai Rindfleisch	4粒	4st	9
D3	小笼包 Xiao Long Bao	4粒	4st	9
D4	虾饺 Ha Gao Crevetten	4粒	4st	10
D6	素菜饺 Teigtaschen mit Gemüse	4粒	4st	9
D8	鸡煎饺 Teigtaschen Poulet	4粒	4st	9
D10	春卷 Frühlingsrollen mit Gemüse	4粒	4st	7
D11	炸虾 Knusprig panierte Garnelen	4粒	4st	9

冷盘 Kalte Speisen

K1	老坛泡萝卜 Marinierter Rettich			15
K2	酸辣海带丝 Seetangstreifen mariniert saurer-scharfer			15
K3	拍黄瓜 Gurkensalat in Knoblauchsauce			13
K6	葱姜白切鸡 Pouletschenkel mit Ingwer und junge Zwiebeln „Shanghai-Art“			24
K7	醋泡鸡 Mariniert Poulet sauer			24
K9	红油肚丝 Rindsbutteln in scharfer Sauce			22

热菜 Hauptspeisen

T61	上海红烧肉	32
	Geschmorte Schweinsbrust	
H3	农家小炒肉	27
	Schweinebauch-Braten mit Gemüse	
301	水煮牛肉	35
	Rindfleisch in scharfem Chili Öl mit Sellerie und Chinakohl	
202	宫爆鸡	26
	Gong Bao Chicken	
H11	椒盐排骨	28
	Schweinerippchen mit Salz und Pfeffer	
H6	京酱肉丝夹饼	32
	Gebratene Schweinstreife in hausgemachter Sauce mit Lauch, Gurken und Pfannkuchen	
204	酥衣蛋	18
	Knusprige Eier mit süß-sauer Sauce	
H10	酸汤肥牛卷	32
	Rindfleisch gedünstet in saurer Suppe mit Reismudeln	
H7	炒年糕	27
	Reiskuchen mit geräucherte Wurst	
T21	重庆辣子鸡	30
	Poulet frittiert mit getrockneten roten Chili	
305	孜然羊肉粒粒香	35
	Gebratene Lammwürfel mit getrockneten Chili und Kreuzkümmel	
603	金牌蒜香骨	30
	Knusprig und saftige Schweinerippchen mit geröstetem Knoblauch	
H4	回锅肉包菜	27
	Schweinsbauch-Braten mit chinesischem Weisskohl	
601	老式锅包肉	30
	Knuspriges Schweinsnierstück süß sauer	
H5	鱼香肉丝	28
	Schweinstreifen in „Yu Xiang-Sauce“	
H9	香芋扣肉	30
	Gedämpftes Schweinebauch mit Taro in hausgemachte Sauce	

干锅 Miniwok

W1	干锅花菜 Blumenkohl	23
W2	干锅手撕包菜 Chinesischer Weisskohl	23
W3	干锅大虾 Riesengarnelen	33
W4	干锅肥肠	33
W5	锅仔香辣牛腩 Rindsiedfleisch	32

海鲜 Seafood

M1	酸菜石斑鱼 Zackenbarschfilet mit Sellerie und Palmkohl in Sauerkrautsuppe	33
701	松鼠石斑鱼 Knuspriges Zackenbarschfilet	35
M4	水煮石斑鱼 Zackenbarschfilet in scharfem Chili Öl	35
401	宫保虾球 Gong Bao Crevetten	33
M7	避风塘大虾 Frittierte Crevetten mit Knoblauch	35
M8	多宝鱼 (清蒸, 豆豉蒸, 剁椒) 600克 ca. 600g Steinbutt (Gedämpft, gedämpft mit schwarzer Bohnenpaste, gehacktem Pfeffer)	39
M9	鲈鱼 (清蒸, 豆豉蒸, 剁椒) 600克 ca. 600g Wolfsbarsch (Gedämpft, gedämpft mit schwarzer Bohnenpaste, gehacktem Pfeffer)	33
M10	蒜蓉粉丝蒸开边虾 Gedämpfte Garnelen mit Glasnudeln in Knoblauchsauce	35
M11	蒜蓉粉丝蒸扇贝 4只 4st Jakobsmuscheln mit Glasnudeln in Knoblauchsauce	35

—— 蔬菜 Gemüse ——

V104	白灼菜心 Gebratenes Choi Sum	22
V105	罗汉斋 Mönchtopf	24
V106	蒜蓉空心菜 Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch	22
V107	清炒上海小唐菜 Gebratene Pak Choi	22
V109	什锦蔬菜 Gemischtes Grmüse	24
H1	素麻婆豆腐 Mapo Tofu	24
H2	家常豆腐 Gebratener Tofu	24
V3	素鱼香茄子 Auberginetopf an Yu-Xiang Sauce	26

—— 面饭 Reis und Nudeln ——

Ro03	厨师素炒饭 Gebratene Reis mit Eiern und Bohnen	18
No01	素炒拉面 Gebratene Ramen Nudeln	18
No03	素炒河粉 Gebratene Reismudeln	18

附加配科 Dazu Ihre Zutaten

豆腐 Tofu 5 鸡肉 Poulet 6 牛肉 Rind 7 虾仁 Crevetten 8
素鸡 Planted Chicken 6 素牛肉 Planted Beef 6

Ro01	白饭 Reis nature (kleine)	2.5
Ro02	炒饭 Gebratene Reis (kleine)	4.5
Ro04	上海荠菜肉馄饨汤 Jicai Wonton in Suppe	10个 10st 25
Ro05	酒酿圆子 Klebereis Bällchen in Reiswein	8

