



特色推荐 *Spezialität* **Neu**

118 火锅 Feuertopf ab 2 Personen 30Fr/pro Person



Enthältet:

牛肉 Rindfleisch 100g/pro Person

羊肉 Lammfleisch 100g/pro Person

主食 Ein Teller Grundnahrungsmittel

海鲜 Ein Teller Meeresfrüchte

蔬菜 Ein Teller Gemüse

Zuschlag:

牛肉 Rindfleisch Fr7.00/100g

羊肉 Lammfleisch Fr9.00/100g

主食 Grundnahrungsmittel Fr4.00/ein Teller

海鲜 Meeresfrüchte Fr8.00/ein Teller

蔬菜 Gemüse Fr4.00/ein Teller

188 清蒸多宝鱼 Gedämpfte Steinbutt Fr.45.00



私房素菜 *Eigene gebratene Gemüse* **Neu**

120 卤毛豆 Gesalzene junge Sojabohnen	Fr. 16. 50
121 干烧四季豆  Gebratene Buschbohnen serviert in Mini-Wok (scharf)	Fr. 16. 50
122 四川豆腐 Gebratener Tofu nach Szeehuan Art	Fr. 19. 50
123 麻婆豆腐  Sojatofu nach Ma-Po Art mit Rinderhackfleisch im Tontopf (scharf)	Fr. 22. 50
124 红烧豆腐 Geschmorter Tofu nach "Hong Shao" Art	Fr. 19. 50
125 鱼香茄子  Auberginen nach Yu-Xiang Art (leicht scharf & süss-sauer)	Fr. 20. 50
126 炒小辣椒    Gebratene Peperoni	Fr. 19. 00
127 炒青菜 Gebratene Gemüse	Fr. 16. 50
128 蒜香西兰花 Broccoli mit Knoblauch	Fr. 18. 00

经典小炒/干锅 *Klassische Speise* **Neu**

129 水煮鱼 	Fr. 25. 00
Geschmorte Fischfilet nach Shuizhu Art mit Szechuanpfeffer (sehr scharf)	
130 酸菜鱼  Fisch mit Sauerkohl	Fr. 25. 50
131 水煮牛肉 	Fr. 26. 50
Geschmortes Rindfleisch nach Shui-Zhu Art (sehr scharf)	
132 宫爆鸡丁	Fr. 23. 50
Poulet mit Erdnüssen nach Kung Pao Art	
133 干锅麻辣鸭 	Fr. 27. 00
Ente nach Ma-La Art serviert in Miniwok (scharf)	
134 鱼香鸡丝 	Fr. 22. 50
Pouletstreifen nach Yu-Xiang Art (leicht scharf & süß-sauer)	
135 干锅麻辣鸡 	Fr. 22. 50
Poulet nach Ma-La Art serviert in Miniwok (scharf)	
136 干锅麻辣牛 	Fr. 26. 00
Rindfleisch nach Ma-La Art serviert in Miniwok (scharf)	
137 干锅麻辣羊 	Fr. 33. 00
Lammfleisch nach Ma-La Art serviert in Miniwok (scharf)	
138 椒盐排骨 Mit Salz und Pfeffer bestreute Koteletts	Fr. 24. 00
139 糖醋排骨	Fr. 24. 00
Schweinerippchen Süß-saure	
140 糟溜鱼片 Gebratene Fischfile	Fr. 23. 50
141 葱爆羊	Fr. 33. 00
Lammfleisch mit Lauch & Zwiebeln	
142 孜然羊肉	Fr. 33. 00
Lammfleisch mit Kreuzkümmel & Lauch	
143 铁板黑椒羊	Fr. 35. 00
Rindfleisch an Schwarzpfeffer Sauce auf heisser platte	

144 鱼香肉丝 	Fr. 24. 50
Schweinefleischstreifen nach Yu-Xiang Art (leicht scharf & süß-sauer)	
145 清蒸石斑鱼 Gedämpfter Grouper	Fr. 39. 00
146 扣五花肉	Fr. 20. 50
Geschmortes Schweinefleisch	
147 红烧黄鱼	Fr. 39. 00
Gebratenes Gelbfisch nach 'Hong Shao' Art	
148 红烧鲳鱼	Fr. 41. 00
In Sojasauce gebratenes Pomfret	
149 姜葱蟹 Krebs mit Ingwer und Lauch	Fr. 32. 00
150 香辣蟹  	Fr. 32. 00
Krebs in pikanter Sauce scharf	
151 椒盐虾	Fr. 29. 50
Mit Salz und Pfeffer bestreute Scampi	
152 咸菜炒墨鱼	Fr. 23. 50
Gebratener Tintenfisch mit Salzgemüse	
153 豆豉蒸排骨	Fr. 24. 00
Gedämpftes Rippchen mit Bohnensauce	
154 五香鸭翅 Fünf-Gewürz-Enteflügel	Fr. 23. 50
155 椒盐鸡翅	Fr. 22. 50
Mit Salz und Pfeffer bestreute Pouletflügel	
156 广东烧鸭 (带骨)	Fr. 29. 50
Gegrillte Ente nach Kantonesischer Art mit Knochen (Knusprig)	
157 芋头 Gekochte Taros	Fr. 22. 50



158 炒粉干 Gebratene Reismudel	Fr. 18. 50
159 青菜炒年糕 Gebratene Neujahrskuchen mit Gemüse	Fr. 19. 50
160 牛肉炒年糕 Gebratene Neujahrskuchen mit Rindfleisch	Fr. 24. 50
161 猪肉炒年糕 Gebratene Neujahrskuchen mit Schweinfleisch	Fr. 23. 50
162 鸡肉炒年糕 Gebratene Neujahrskuchen mit Pouletfleisch	Fr. 22. 50
163 牛肉煎饺(4个) Gebratene Chinesische Ravioli mit Rindfleisch (4 Stück)	Fr. 8. 50
164 鲜虾猪肉烧卖(4个) Chin. Knödel gefüllt mit Scampi und Schweinfleisch (4 Stück)	Fr. 8. 50
165 白菜肉包(2个) Weizenteigtaschen mit Schweinefleisch und Chinakohl (2 Stück)	Fr. 7. 50
166 香菇菜包(2个) Weizenteigtaschen mit Chin, Pilzen und Gemüse (2 Stück)	Fr. 7. 50

