



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 |



主食/点心 *Grundnahrungsmittel/Dim Sum* *Neu*

| | |
|--|------------|
| 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 |

