

Vorspeisen 各种 前餐

春卷素	Vegi-Frühlingsrolle / Jumbo Vegi Rolls <i>mit SweetChili-Dip (2 Stück)</i>	8.-
越南春卷	Vietnam Rolle mit Poulet / Vietnamese Chicken Spring Rolls <i>mit SweetChili-Dip (3 Stück)</i>	9.-
炸云屯	Wantan frittiert mit Schweinefleisch / Fried Pork Wonton <i>mit Hot Mayo-Dip (3 Stück)</i>	8.-
串烧鸡	Kai Kai Satày Pouletspiessen / Satày Chicken Skewers <i>mit Erdnusskokos-Dip (3 Stück)</i>	13.-
天婦羅蝦	Tempura Crevetten / Tempura Shrimps <i>Japan fritierter Riesen Blacktiger / mit scharfer Mayo-Dip (3 Stück)</i>	15.-

Salate 沙拉

辣白菜沙拉	Pikanter Weisskohl-Salat / Spicy white Cabbage Salad <i>Die asiatische Version von Coleslaw schmeckt leichter und pfiffiger</i>	8.-
混合色拉	Asia Gemischter Salat / Asian Mix Salad <i>mit Ponzu Zitrone - gerösteten Sesam-Dressing</i>	11.-

Suppen 汤类

酸辣汤	Shanghai Suppe / Chicken Sour&Hot Soup 🌶️ <i>sauer scharfer Gewürze Suppe mit Poulet</i>	8.-
东阴虾汤	Tom Yam Goong Hot & Sour Thai Soup 🌶️ <i>Tom Yam ist eine thailändische, saure und scharfe Suppe. Das „Goong“ im Namen steht für die Garnelen</i>	11.-

Empfehlungen von unserem Küchenchef

- «Tippan Ngau» 🍷 铁板牛肉 29.-
Rindfleisch auf heisser Gusseisenplatte
- Grillierte Entenbrust / Grilled Duckbreast 烤鸭胸 31.-
auf Gemüsebeet
- Zarte und saftige Entenbrust / Duckbreast Peking Style 🍷 嫩鸭胸北京风味 29.-
gebraten mit Sojasprossen und grünem Lauch nach «Peking-Art»
- «Sa-Cha Ha»-Riesengarnelen / Giant Prawn with Taiwanese BBQ Sauce 🍷 沙茶虾 30.-
im Wok gerührt mit Pakchoy in Taiwan-Style. Sa-Cha Sauce ist der funky Umami-Bombe. Bon Appétit!
- Acht Schätze / Different Meat and Prawn with homemade Teriyaki Sauce 八宝 31.-
mit verschiedenem Fleisch und Garnelen in hausgemachter Teriyaki-Sauce - ist eine süssliche japanische Sojasauce
- Karamelierte Honig Walnuss Crevetten / Honey Walnut Shrimp 🍷 蜜汁合桃虾 30.-
Asiatische Fusionküche, ist mein Favorit!

Wok-Gerichte

Auswahl mit: Poulet/Chicken 25.-, Rindfleisch/Beef 27.-, Entenbrust/Duckbreast 28.-, Crevetten/Prawn 28.-, Vegetarisch/Vegi 24.-

«Sichuan-Art» 🌶️ 四川风味

ist ein bekanntes chinesisches Gericht. Das Original wird für westliche Zungen zu scharf serviert, weshalb hier eine mildere Version vorgestellt wird.

«Kantonesische-Art» 广东风味

Die klassischen kantonesischen Gerichte sind leicht und mild. Ideal ist ein Wok, weil er sehr heiss werden kann und das Gemüse sehr knackig bleibt.

Sweet & Sour 🍷 甜酸

Das originale kantonesische Süss Sauer, im Teig goldbraun gebacken

Auswahl mit: Poulet/Chicken 25.-, Schwein/Pork 26.-, Crevetten/Prawn 28.-

Currys

Auswahl mit: Poulet/Chicken 25.-, Rindfleisch/Beef 27.-, Entenbrust/Duckbreast 28.-, Crevetten/Prawn 28.-, Vegetarisch/Vegi 24.-

Grünes Curry / Green Curry 🌶️🌶️ 泰国绿咖喱

Thailands berühmtestes Curry mit Bambussprossen & verschiedenen Gemüse und frischem Thai-Basilikum in Kokosmilch

Massaman Curry 🌶️ 泰国马萨曼咖喱

Beliebteste, leckeres mildes Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen & Chili Paste

Malaysische Curry-Art 🌶️ 越南咖喱风味

Dieses sehr delikate malaysische Curry, würzig und angenehm pikant. Wir servieren es in einer mit Kokosflocken gebundenen Kokosmilchsauce

Beilagen / Side Dishes

Gedämpfter Jasmine-Reis	3.-
Eier-Reis gebraten mit Schinken und Würfelgemüse	7.-
Gebratene Nudeln	7.-
Gedünstete Wok-Gemüse 🥦	9.-
Im heissen Wok gerührte Sojasprossen 🥦	9.-

Marktplatz Schnitzel

2 Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites	22.-
1 Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites	14.-