



MENÜKARTE

GENUSS OHNE KOMPROMISSE

Unsere Karte bietet authentische Spezialitäten aus China, frisch zubereitet und abwechslungsreich. Vom feinen Mittagsmenü bis zu eleganten Abendgerichten. Jedes Rezept trägt die Handschrift unseres Küchenchefs Xing.

In der Sonne können die Gerichte, nach alter chinesischer Tradition, miteinander geteilt werden. Die bestellten Speisen werden Ihnen nach der Zubereitung frisch serviert und ohne bestimmte Reihenfolge genossen.

ALLERGIEN

Liebe Gäste, für Auskünfte zu Allergenen in unseren Gerichten sprechen Sie uns bitte an. Da wir alles frisch zubereiten, finden wir gemeinsam bestimmt eine passende Lösung.

UNSERE SCHÄRFEGRADE

Unsere Küche lebt von Aromen, Würze und manchmal auch von Schärfe. Die Angaben orientieren sich an mitteleuropäischem Geschmacksempfinden.



Leicht pikant. Eine sanfte Schärfe, die die Aromen unterstreicht, ohne zu dominieren.



Deutlich schärfer. Für alle, die gerne kräftige Schärfe geniessen, ohne dass es den Gaumen überfordert.



Extra scharf. Wenn Sie es richtig heiss mögen, dürfen Sie uns dies beim Bestellen mitteilen. Wir bereiten Ihr Gericht gerne entsprechend zu.

HERKUNFT

Ente:	Niederland & Deutschland
Poulet:	Schweiz/Thailand
Rindfleisch:	Schweiz
Crevetten:	Neuseeland & Vietnam
Schweinefleisch:	Schweiz
Fisch:	Niederland
Jakobsmuscheln:	USA

SUPPEN

1. **HÜHNERBOUILLON** **10.50**
klare, kräftige Bouillon vom Poulet mit feinen
Glasnudeln und zarten Pouletstreifen
2. **SZECHUAN SUPPE**  **9.50**
aromatische Suppe aus der Provinz Sichuan, mit Chili
und Szechuanpfeffer, angenehm scharf
3. **WANTUN SUPPE** **10.50**
fein abgestimmte Bouillon mit handgemachten Teigtaschen,
gefüllt mit Rindfleisch und Frühlingszwiebeln
5. **TOM YAM**  **15.50**
aromatische Suppe mit Crevetten, Zitronengras,
Limette und Chili – frisch, sauer und scharf

SALATE

6. **PAPAYASALAT**  **12.50**
frischer Papayasalat mit Chili, Limette und Erdnüssen,
pikant und erfrischend
7. **GEMISCHTER SALAT** **9.50**
bunte Auswahl frischer Salate der Saison, serviert mit
hausgemachter Sesamsauce oder French Dressing
8. **GLASNUDELSALAT MIT RIESENCREVETTEN**  **18.50**
leichter Salat aus Glasnudeln und Kräutern,
serviert mit frisch zubereitete Riesencrevetten

VORSPEISEN

10. **FRÜHLINGSROLLE** **7.50**
knusprig gebackene Rolle mit frischem Gemüse,
serviert mit feiner Dip-Sauce
11. **GEBACKENE RAVIOLI** **12.50**
hausgemachte Teigtaschen mit würzigem Rindfleisch,
goldbraun gebacken
12. **CURRYTASCHEN**  **8.50 / 11.50**
zart gebackene Teigtaschen, wahlweise mit Gemüse
oder Rindfleisch, fein gewürzt mit Curry
13. **POULETSPIESSLI** (satay) **12.50**
mit cremiger Erdnuss-Satay-Sauce
14. **DIM SUM** **14.50**
traditionelle, gedämpfte Teigtaschen gefüllt
mit Gemüse, Rindfleisch und Crevetten
15. **SONNEN-PLATTE** (für 2 Personen) **20.50**
Variation beliebter Vorspeisen mit hausgemachter
Süss-Sauer-Sauce – ideal zum Teilen
16. **GEBRATENE TEIGTASCHEN** **12.50**
hausgemachte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung,
in der Pfanne knusprig gebraten
17. **GRILLIERTE BLACK TIGER** **18.50**
saftig grillierte Black Tiger Crevetten mit aromatischer
Kräuterbutter und Basilikum

HAUPTGANG **POULET**

20. **IM TEIG GEBACKEN AN SÜSS-SAUER-SAUCE** **27.50**
knusprig frittiertes Pouletfilet mit hausgemachter Süss-Sauer-Sauce
21. **SAUTIERT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND INGWER** **28.50**
zartes Pouletfleisch mit Ingwer und Frühlingszwiebeln in leichter Sauce
22. **CHOP SUEY** **28.50**
mit verschiedenem Gemüse in milder Sauce
23. **NACH SZECHUAN ART**  **28.50**
würzig-scharf mit Szechuanpfeffer und frischem Gemüse
24. **NACH KUNG-PO ART**  **28.50**
mit Gemüse und Erdnüssen, verfeinert mit blumig-scharfem Sichuanpfeffer
25. **AN SA-CHA SAUCE**  **28.50**
herzhaft würzige Erdnuss-Pfeffer Sauce, eine Spezialität aus Südchina
26. **ROTEM CURRY & KOKOSMILCH**  **30.50**
in rotem Curry mit cremiger Kokosmilch

HAUPTGANG **GRILLIERTE ENTE**

31. **NACH ART DES HAUSES** **36.50**
zart grillierte Ente mit feiner Haussauce
32. **AN SÜSS-SAUER-SAUCE** **38.50**
knusprige Ente mit hausgemachter Süss-Sauer-Sauce
33. **NACH SZECHUAN ART**  **38.50**
würzig-scharf mit Szechuanpfeffer und Gemüse
34. **ROTEM CURRY & KOKOSMILCH**  **39.50**
in cremiger Curry-Kokos-Sauce
35. **KNUSPRIGE ENTENSTREIFEN NACH PEKING ART** **45.50**
mit feinen Pfannkuchen, Lauch und Gurken, serviert mit delikater Hoisin-Sauce zum Selbstrollen

HAUPTGANG RINDFLEISCH

40. **KNUSPRIGE STREIFEN IM TEIG**  **35.50**
Rindfleischstreifen im knusprigen Mantel
mit würziger Chili-Knoblauch-Sauce
41. **MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND INGWER**  **35.50**
leicht sautiert mit Ingwer und Frühlingszwiebeln
42. **CHOP SUEY** **35.50**
mit gemischtem Gemüse in milder Sauce
43. **NACH SZECHUAN ART**  **37.50**
würzig-scharf mit Szechuanpfeffer und Gemüse
44. **NACH KUNG-PO ART**  **37.50**
mit Gemüse und Erdnüssen, verfeinert mit
blumig-scharfem Sichuanpfeffer
45. **AN SA-CHA SAUCE**  **37.50**
deftig-würzige Spezialität aus Südchina
46. **ROTEM CURRY & KOKOSMILCH**  **38.50**
im roten Curry mit Kokosmilch

HAUPTGANG SCHWEINEFLEISCH

51. **MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND INGWER** **29.50**
leicht sautiert mit Ingwer und Frühlingszwiebeln
52. **CHOP SUEY** **29.50**
mit gemischtem Gemüse in milder Sauce
53. **NACH SZECHUAN ART**  **30.50**
würzig-scharf mit Szechuanpfeffer und Gemüse
54. **NACH KUNG-PO ART**  **30.50**
mit Gemüse und Erdnüssen, verfeinert mit
blumig-scharfem Sichuanpfeffer
55. **AN SA-CHA SAUCE**  **30.50**
deftig-würzige Spezialität aus Südchina
56. **ROTEM CURRY & KOKOSMILCH**  **32.50**
im roten Curry mit Kokosmilch
57. **NACH GROSSMUTTERS REZEPT**  **32.50**
traditionelle Zubereitung, aromatisch gewürzt,
nach klassischem Familienrezept

HAUPTGANG CREVETTEN

60. **AN SÜSS-SAUER-SAUCE** **34.50**
63. **NACH SZECHUAN ART**  **34.50**
würzig-scharf mit Szechuanpfeffer und Gemüse
64. **NACH KUNG-PO ART**  **35.50**
mit Gemüse und Erdnüssen, verfeinert mit
blumig-scharfem Sichuanpfeffer
66. **ROTEM CURRY & KOKOSMILCH**  **36.50**
67. **NACH GROSSMUTTERS REZEPT**  **36.50**
traditionell gebratene Crevetten, liebevoll
nach Familienrezept zubereitet
68. **GRILLIERTE BLACK TIGER** **42.50**
mit Kräuterbutter und Basilikum

HAUPTGANG SEEZUNGEFILET

70. **IM TEIG GEBACKEN MIT SÜSS-SAUER-SAUCE** **42.50**
71. **MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND INGWER** **45.50**
73. **NACH SZECHUAN ART**  **45.50**
würzig-scharf mit Szechuanpfeffer und Gemüse
76. **ROTEM CURRY & KOKOSMILCH**  **45.50**

HAUPTGANG JAKOBSMUSCHELN

111. **NACH GROSSMUTTERS ART**  **45.50**
112. **GRILLIERT MIT KRÄUTERBUTTER & BASILIKUM** **45.50**

TOFU

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 80. | AN SÜSS-SAUER-SAUCE | 25.50 |
| 81. | CHOP SUEY | 25.50 |
| 83. | NACH SZECHUAN ART 🌶️ | 25.50 |
| 84. | NACH KUNG-PO ART 🌶️ | 25.50 |
| 86. | ROTEM CURRY & KOKOSMILCH 🌶️ | 28.50 |

GEMÜSE

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 91. | GEMÜSE CHOP SUEY
gemischtes Gemüse sautiert | 18.50 |
| 92. | GEMÜSEFEST
frisches Gemüse, Tofu und Glasnudeln, leicht gebraten | 26.50 |
| 93. | KNUSPRIGE SHIITAKEPILZ STREIFEN 🌶️
im Teig gebacken, mit Chili und Knoblauch | 28.50 |

BEILAGEN IN DER SCHALE

als Portion

- | | | |
|------|---|------------|
| 101. | GEDÄMPFTER JASMINREIS im Menü inkl. | |
| 102. | GEBRATENER REIS MIT LAUCH UND EI | 5.- |
| 103. | GEBRATENE NUDELN MIT SAISONALEM GEMÜSE | 5.- |

BEILAGEN IM TOPF

für mehrere Personen zum Teilen

- | | | |
|------|---|--------------|
| 101. | GEDÄMPFTER JASMINREIS im Menü inkl. | |
| 102. | GEBRATENER REIS MIT LAUCH UND EI | 12.50 |
| 103. | GEBRATENE NUDELN MIT SAISONALEM GEMÜSE | 12.50 |

DESSERT

Unsere Desserts verbinden vertraute Klassiker mit feinen Aromen aus aller Welt. Entdecken Sie knusprige Früchte, cremige Glacen und Sorbets, die von edlen Spirituosen begleitet werden. Ein süsser Ausklang für jeden Gaumen.

SORBE

Mango Passionsfrucht
Zwetschgen
Citro
Apfel

GLACE

Mocca
Walnuss
Schoggi
Vanille
Banane

Pro Kugel **4.50**
mit Rahm **+1.50**

Frittierte Banane mit Honig & Vanille Glace **15.50**

Goldbraunes Knusperstücke, süss glasiert und durch cremige Vanille veredelt

Eiskaffee mit Kahlua Kaffeelikör **9.50**

Eisgekühlt, aromatisch, mit einem Hauch mexikanischer Leidenschaft

Bananensplit **12.50**

Ein Klassiker neu aufgelegt. Fruchtig, cremig und unwiderstehlich

Mango Sorbet mit Sake **15.50**

Tropische Frische trifft auf die feine Eleganz japanischen Reisweins

Apfel Sorbet mit Calvados **15.50**

Leicht und fruchtig, gekrönt von einem Hauch Normandie

Citro Sorbet mit Champagner **12.50**

Spritzig und festlich, ein prickelnder Genussmoment

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune **15.50**

Samtige Frucht, veredelt mit traditionellem Edelbrand