

Vorspeisen

Peking-Suppe mit frittiertem Wang Tang, Gemüse, Pilze und Ei	9.50
Frühlingsrolle (3 Stk.) mit Sweet and Sour Sauce	9.50
Gebratene Ravioli (3 Stk.) gefüllt mit Poulet und Bärlauch an Balsamicoessig-Sauce	11.50
Gemischte Dim-Sum (ca. 15min.) Poulet mit Bärlauch, Siu Mai mit Schwein und Spinat-Frischkäse	11.50
Glasnudel-Salat „Thay Style“ mit Riesencrevetten und Gemüse	15.50
Poulet Satayspiessli (3 Stk.) mit Erdnusssauce	12.50

Hauptgerichte

Pouletgeschnetztes „Kong-Pu“ mit Gemüse, Erdnüsse, scharfer Sauce und gedämpfter Reis	27.50
Pouletgeschnetztes „Süss/Sauer“ mit Gemüse, Ananas, Sweet and Sour Sauce und gedämpfter Reis	28.50
Black Tiger Crevetten im Knuspermantel mit Chilli, Frühlingszwiebeln und gedämpfter Reis	38.50
Rindsgeschnetztes „Szechuan“ mit Gemüse, Szechuan-Sauce und gedämpfter Reis	35.50
Gebratene Gemüse (Vegi) mit Sojasauce und gedämpfter Reis	25.50
Fischfilet „Qing ning“ im Backteig frittiert mit Limettensauce und gedämpfter Reis	28.50

Anstatt gedämpfter Reis zu den Gerichten gibt es auch:

<i>Gebratener Reis (mit Ei, Frühlingszwiebeln und Gemüse)</i>	+3.50
<i>Gebratene Eier-Nudeln (mit Gemüse und Sojasauce)</i>	+3.50

Empfehlung vom Chef

Bami Goreng gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Poulet und Currypulver	27.50
Kantonesische-Ente knusprige Ente geschnitten mit Entenjus und gedämpfter Reis	36.50