

## Asiatisches Vorspeise:

### Suppen

CHF

1. Glasnudelsuppe in Ma-La Bouillon	9.-
2. Japanische Miso- Suppe	9.-
3. Indien Currysuppe	9.-
4. Glasnudeln & Pilzen Suppe	9.-
5. Maissuppe mit Pouletfleisch und Ei	9.-
6. Thai Tom Yum Suppe	9.-
7. Hühnersuppe mit Gojibeeren	9.-
8. Won Ton Suppe	9.-
9. Scharf-Sauer Peking Suppe	9.-
10. Koreanische Eiersuppe	9.-
11. Glasnudelsuppe mit Gojibeeren	9.-
12. Thai Tom Yum Gong Suppe mit Crevetten (Hauptgang)	28.-

### Salat

13. Japanischer Salat	9.-
14. Edamame(Bohnen mit Schale)	9.-
15. Gemischter Salat mit grünem Papaya	10.-
16. Koreanische Kim Chi	10.-
17. Gemischter Salat mit Gojibeeren	10.-
18. Glasnudeln Salat mit Rindfleisch (Hauptgang)	25.-
19. Gemischter Salat mit grünem Papaya u. Crevetten (Hauptgang)	28.-
20. Sojasprossen Salat (je nach Verfügbarkeit)	9.-

## Asiatische Vorspeise:

<u>Imbiss</u>	CHF
21. Ravioli „Won Ton“ mit Taiwanische Ma-La Sauce	10.-
22. Pouletspiessli mit Taiwanische Ma-La Sauce	9.-
23. Crevettenspiessli mit Ma-La Sauce	11.-
24. Japanische Yakitori aus Pouletfleisch (Spiessli)	10.-
25. Gebackene japanische Crevetten	10.-
26. Indien Currydreiecke (Samosas)	9.-
27. Indien Roti Paratha (Pfannekuchen)	8.-
28. Knusprige gebackene Pouletflügeli (im Teig)	9.-
29. Thaicurry Dreiecke aus Rindfleisch Gehackte (je nach Verfügbarkeit )	9.-
30. Frühlingsrollen mit Pouletfleisch & Gemüse Füllung (Reisteig)	9.-
31. Satayspiessli aus Pouletfleisch mit Erdnüss- Sauce	9.-
32. Knusprige Frühlingsrollen mit Pouletfleisch	10.-
33. Crevetten Chips	5.-
34. Vegetarische Frühlingsrolle (1. Stk.)	6.-
35. Mini Frühlingsrollen mit Gemüse Füllung	9.-
36. Gebackene Won Ton (Ravioli)	9.-
37. Gebackene Teigtaschen mit Gemüse Füllung	9.-
38. Gebackene Dim Sum (gemischte Vorspeise)	12.-
39. Gedämpfte Chinesische Brot	6.-
40. Gedämpfte Ha-Kao (Teigtaschen mit Crevetten)	9.-
41. Gedämpfte Shao-Mei (mit Schweinefleisch)	10.-
42. Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse Füllung	10.-
43. Gedämpfte Koreanische Teigtaschen	10.-
44. Gedämpfte Dim Sum (gemischte Vorspeise)	12.-

## Asiatische Hauptgerichte: Flexitarien

<u>Etwas mit Fleisch u. Gemüse</u>	CHF
51. Schweinefleisch mit Kim Chi u. Gemüse	26.-
52. Gebackene Spare Ribs (im Teig) nach Koreanische Art	26.-
53. Schweinefleisch mit Gemüse & Miso Sauce	26.-
54. Schweinefleisch mit Zwiebeln an Teriyaki Sauce	26.-
55. Wildschweinefleisch mit Cashewnusskerne (Saison)	28.-
56. Rindfleisch mit Cashewnusskerne	27.-
57. Rindfleisch mit Gemüse & Gojibeeren	27.-
58. Rindfleisch mit schwarzen Pfeffer Glasnudeln Eintopf	28.-
59. Pouletfleisch mit Erdnüssesatay	26.-
60. Pouletfleisch mit Gemüse an einer Hoi Sin Sauce	26.-
61. Pouletfleisch Chop Soey	26.-
62. Lammfleisch mit Gemüse & Gojibeeren	27.-
63. Kängurufleisch mit Gemüse nach Thai Art	29.-
64. Entenfleisch( geschnitzelt) mit Gemüse nach Thai Art	28.-

## Etwas für Curry Fans

CHF

71. Rindfleisch mit japanische Curry	28.-
72. Lammfleisch mit Indien Curry	27.-
73. Schweinefleisch mit Indien Curry	26.-
74. Pouletfleisch mit Indien Curry	26.-
75. Lammfleisch mit Thaicurry ( gelb, rot oder grün)	27.-
76. Lammfleisch mit Thaicurry plus extra Kokosmilch	31.-
77. Kängurufleisch mit Thaicurry (gelb, rot oder grün)	29.-
78. Kängurufleisch mit Thaicurry plus extra Kokosmilch	32.-
79. Pouletfleisch mit Thaicurry (gelb, rot oder grün)	26.-
80. Pouletfleisch mit Thaicurry plus extra Kokosmilch	30.-

## Fisch & Crevetten Liebhaber

81. Fischfilet (im Teig) mit Gemüse	26.-
82. Fischfilet (im Teig) nach Szechuan Art	26.-
83. Fischfilet (im Teig) Süss-Sauer <u>oder</u> Mango Sauce	25.-
84. Crevetten (im Teig) Süss-Sauer <u>oder</u> Mango Sauce	27.-
85. Crevetten mit Gemüse & Gojibeeren	29.-
86. Crevetten an einer Butter Knobli Sauce	30.-
87. Crevetten mit Thaicurry (gelb,rot oder grün )	32.-
88. Crevetten ( im Teig) nach Szechuan Art	28.-
89. Crevetten nach Szechuan Art	30.-

## Süss-Sauer u. Mango Gerichte (im Teig)

91. mit Pouletfleisch	25.-
92. mit Schweinefleisch	26.-
93. mit Entenfleisch	27.-
94. mit Kängurufleisch	29.-

## Nudelngerichte

CHF

- |  |      |
|--|------|
| 101. Gebratene Eiernudeln mit Crevetten (im Teig) & Gemüse                 | 26.- |
| 102. Gebratene Eiernudeln mit Crevetten & Gemüse                           | 28.- |
| 103. Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch & Gemüse                         | 28.- |
| 104. Gebratene Eiernudeln mit Pouletfleisch & Gemüse                       | 25.- |
| 105. Gebratene Udon mit Pouletfleisch & Gemüse<br>(Japanische Breitnudeln) | 25.- |
| 106. Gebratene Glasnudeln mit Pouletfleisch & Gemüse an<br>Indiencurry     | 25.- |
| 107. Gebratene Reismudeln (Pad Thai) mit Rindfleisch &<br>Gemüse           | 28.- |
| 108. Gebratene Reismudeln (Pad Thai) mit Pouletfleisch<br>& Gemüse         | 26.- |
| 109. Gebratene Reismudeln (Pad Thai) mit Crevetten<br>& Gemüse             | 31.- |
| 110. Nudelnsuppe mit Pouletfleisch u. Gemüse                               | 25.- |

## Reisgerichte (Natur, mit Indien Curry oder Thaicurry)

- |   |      |
|---|------|
| 111. Gebratene Reis mit Pouletfleisch und Gemüse      | 25.- |
| 112. Gebratene Reis mit Rindfleisch und Gemüse        | 28.- |
| 113. Gebratene Reis mit Crevetten (im Teig) u. Gemüse | 26.- |
| 114. Gebratene Reis mit Crevetten u. Gemüse           | 28.- |

## Chef Empfehlungen:

### Szechuan Art:mit Gemüse scharf gewürzt,ohne Sauce CHF

121. mit Pouletfleisch	26.-
122. mit Rindfleisch	28.-
123. mit Entenfleisch	28.-
124. mit Kängurufleisch	28.-
125. mit Wildschweinefleisch (Saison)	28.-

### Kong Po Art:mit Gemüse u. Erdnüsse,Scharf, mit Sauce

126. mit Pouletfleisch	26.-
127. mit Rindfleisch	28.-
128. mit Wildschweinefleisch (Saison )	28.-

### Ma-La Sauce:mega scharf von Taiwan(Es ist so scharf, dass der Gaumen & die Zunge richtig gelähmt werden.)

129. mit Pouletfleisch	27.-
130. mit Rindfleisch	28.-
131. mit Kängurufleisch	29.-
132. mit Wildschweinefleisch (Saison)	29.-
133. mit Knusprige gebackene Enten	31.-
134. mit Knusprige gebackene Enten auf Sojasprossen (je nach Verfügbarkeit) oder mit Chinakohl	35.-

## Noch Etwas....

CHF

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>135. Knusprige gebackene Enten mit Sojasauce,<br/>Süss-Sauer, Mango oder Honig Sauce</b>           | <b>30.-</b> |
| <b>136. Knusprige gebackene Enten auf Sojasprossen<br/>(je nach Verfügbarkeit) oder mit Chinakohl</b> | <b>35.-</b> |
| <b>137. Knusprige gebackene Rindfleisch<br/>(Wartezeit:30 Min.)</b>                                   | <b>28.-</b> |
| <b>138. Knusprige gebackene Pouletfleisch<br/>(Wartezeit: 30 Min.)</b>                                | <b>26.-</b> |
| <b>139. Grilliert Schweinefleisch mit Honig -Sojasauce</b>  | <b>27.-</b> |
| <b>140. Spare Ribs (im Teig) Süss-Sauer Sauce</b>   | <b>27.-</b> |

## Asiatische Hauptgerichte: Vegetarier

### Mit Tofu und Gemüse

CHF

141. nach Koreanische Art	25.-
142. nach Szechuan Art	25.-
143. mit japanische Miso Sauce	25.-
144. mit Indiencurry	25.-
145. mit Ma-La Sauce	25.-
146. mit Thaicurry (gelb, rot oder grün)	25.-
147. mit Thaicurry plus extra Kokosmilch	28.-
148. mit Cashewnusskerne	26.-
149. mit Gojibeeren	26.-

### Nur mit Gemüse

150. mit japanische Miso Sauce	24.-
151. mit Indiencurry	24.-
152. mit Thaicurry (gelb, rot oder grün)	24.-
153. mit Thaicurry plus extra Kokosmilch	27.-
154. Chop Soey	24.-
155. mit Süss-Sauer Sauce	24.-

### Nudeln- u. Reisgerichte

156. Gebratene Eiernudeln mit Gemüse	25.-
157. Gebratene Eiernudeln mit Tofu u. Gemüse	26.-
158. Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	25.-
159. Gebratene Reis mit Gemüse u. Ei	25.-
160. Gebratene Curryreis mit Gemüse u. Ei	25.-