



Shanghai Reistafel

4 Gänge Menü

咖喱汤

*Curry Suppe
mit Rindfleisch, verfeinert mit Kokos creme
Curry soup with cocos creme*

菜春卷

*Herbstrollen mit Gemüsefüllung
Vegetable spring rolls*

马式咖喱牛

*Gebratene Rindfleisch mit Malaysische Curry Sauce
Stir-fried beef with Malaysia curry sauce, a bit spicy*

宫保鸡

*Gebratene Poulet nach Gung Bao Art
Stir-fried Chicken with garlic Gung Bao sauce, a bit spicy*

糖醋姜葱

Gebackene Ente mit Ingwer Süß -Saure scharfer Sauce


酱汁鴨

Crispy fried duck with ginger and sweet and sour, a bit spicy sauce

配菜: 炒饭

*Beilage: gebratener Eierreis mit Gemüse
Egg-fried rice with soy bean sprouts*

甜品



*Choco Time
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilla Ice Crème.
Chocolate cake with Vanille ice cream and Cream*

Pro Person: 59.00 CHF

Weinempfehlung

*Cabernet Sauvignon, Merlot
Helan Gebirge - Ningxia - China*



Singapore Reistafel

4 Gänge Menü

- 前菜** *Gebäckene Wan Tan mit Süss Saure Sauce*
Fried wan-tan with sweet and sour sauce

- 沙拉** *Nüssli Salat mit Eier & Hausdressing*
Salad

- 青椒辣蝦** *Gebratene Crevetten mit Morcheln, Paprika, leicht scharf Sauce*
Prawns with Chinese mushrooms, bell pepper and bamboo sprouts, spicy
- 糖醋鸡** *Gebäckene Poulet mit Ananas Süss-Sauer-Sauce*
Baked chicken with sweet and sour sauce
- 炸牛肉芝
麻辣醬** *Knusprig gebackenes Rinderfiletstreifen mit Sesam und Honig scharf*
Crispy fried beef with sesame and honey, spicy
- 配菜:炒面** *Beilage: Gebratene Nudeln mit Gemüse*
Fried noodles with soybean sprouts, Mixed vegetables

- 甜品** *Creme Brûlée*
Passionsfrucht Mango & garniert.



Pro Person: 66,00 CHF

Weinempfehlung

Wild Pony
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Gernischt Aus China

