

KLEINES BLUN-CHI
PETIT BLUN-CHI
SMALL BLUN-CHI

4006 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 persons

pP. CHF 54.—

Scharf-saure Pekineser Suppe
Soupe Pékinoise aigre-piquante
Peking hot sour soup

oder/ou/or

Gebackene Frühlingsrollen (2 Stück)
Rouleaux de printemps (2 pièces)
Springrolls (2 pieces)

Hühnerfleisch süss-sauer
Poulet aigre-doux
Chicken sweet and sour

Schweinefleisch nach Szechuan Art
Porc à la mode de Szechuan
Pork Szechuan style

Weisser Reis
Riz blanc
White rice

Lychees

MITTLERES BLUN-CHI
MOYEN BLUN-CHI
MEDIUM BLUN-CHI

4007 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 persons

pP. CHF 65.—

Gebackene Spezialitäten aus Peking „Dim Sum“
Délices de Pékin frits „Dim Sum“
Fried specialities „Dim Sum“

Ente mit chinesischem Gemüse
Canard aux légumes chinois
Duck with Chinese vegetables

Rindfleisch Kon Bon nach malaysische Art (scharf)
Bœuf Kon Bon à la malaisienne (épicé)
Beef Kon Bon malaysian style (spicy)

Gebratener Reis nach Kantonese Art
Riz Cantonais
Fried rice Cantonese style

Kokosnussparfait mit exotischer Fruchtsauce
Parfait à la noix de coco au coulis de fruits exotiques
Coconut parfait with exotic fruit sauce

GROSSES BLUN-CHI
GRAND BLUN-CHI
LARGE BLUN-CHI

4008 Ab 2 Personen

pP. CHF 85.—

Dès 2 personnes
Starting from 2 persons

Raviolisuppe „Won Ton“
Soupe aux raviolis „Won Ton“
Ravioli soup „Won Ton“

Gebratene Scampi nach chinesisicher Art
Scampis sautés à la chinoise
Fried scampi Chinese style

Hühnerfleisch an Zitronensauce
Poulet au citron
Chicken with lemon sauce

Rindfleisch nach Szechuan Art
Boeuf à la mode de Szechuan
Beef Szechuan style

Gebratener Reis nach Kantoneser Art
Riz Cantonais
Fried rice Cantonese style

Chop Suey Tofu
Chop Suey Tofu
Chop Suey Tofu

Lychees Trilogie (Lychee Bonbon, frische Lychees und Lychee Sorbet)
Trilogie de lychees (Bonbon aux lychees, lychees frais et sorbet aux lychees)
Lychees trilogy (Lychees candy, fresh lychees and lychees sorbet)

VEGETARIER BLUN-CHI
BLUN-CHI VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN BLUN-CHI

4009 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 persons

pP. CHF 45.—

Chinesische Glasnudelsuppe
Soupe aux vermicelles chinoises
Soup with Chinese glass noodles

Gebackene Frühlingsrollen
Rouleaux de printemps
Springrolls

Tofu mit Bambus und chinesischen Pilzen (scharf)
Tofu aux bambous et champignons chinois (épicé)
Tofu with bamboo shoots and chinese mushrooms (spicy)

Chop-Suey Gemüse
Légumes Chop-Suey
Chop-Suey vegetables

Weisser Reis
Riz blanc
White rice

Lychees

KINDER BLUN-CHI
BLUN-CHI ENFANTS
CHILDREN BLUN-CHI

4010

CHF 19.—

Kleine gebackene Frühlingsrollen

Petits rouleaux de printemps frits

Small fried springrolls

Hühnerfleisch süss-sauer

Poulet aigre doux

Sweet and sour chicken

Weisser Reis

Riz blanc

White Rice

Smarties coupe

Coupe Smarties

Smarties ice cup

GETRÄNKE
BOISSONS
BEVERAGES

54	Tsingtao-Beer		5.50
2217	Sake Genji Reiswein <i>Vin de riz</i> Rice wine	1.5 dl	15.—
1956	Choya Plum Pflaumenwein <i>Vin de pruneaux</i> Plum wine	1 dl	6.50

SUPPEN
SOUPES
SOUPS

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 52 | Scharf-saure Pekinese Suppe
<i>Soupe Pékinoise aigre piquante</i>
Peking hot sour soup | 10.– |
| 53 | Hühnersuppe mit Reisnudeln
<i>Soupe de poulet aux nouilles de riz</i>
Chicken soup with rice noodles | 10.– |
| 54 | Chinesische Raviolisuppe Won Ton
<i>Soupe aux raviolis chinois Won Ton</i>
Chinese ravioli soup Won Ton | 10.– |
| 56 | Chinesische Glasnudelsuppe
<i>Soupe aux vermicelles chinoises</i>
Chinese glass noodle soup | 10.– |
| 57 | Thailändische Tom Yum Suppe mit Gambas
<i>Soupe Tom Yum thaïlandaise aux gambas</i>
Thai Tom Yum soup with gambas | 10.– |

VORSPEISEN
ENTREES
APPETIZERS

101	Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse (2Stück) <i>Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces)</i> Springrolls with vegetables (2 pieces)	10.–
102	Kleine gebackene Frühlingsrollen mit Huhn und Curry <i>Petits rouleaux de printemps frits au poulet et curry</i> Small fried springrolls with chicken and curry	11.–
103	Gebackene Ravioli "Won Ton" <i>Raviolis frits "Won Ton"</i> Fried ravioli "Won Ton"	12.–
104	Gedämpfte Ravioli mit Schweinefleischfüllung "Siu-Mei" <i>Ravioli étuvés farcis au porc "Siu-Mei"</i> Steamed ravioli filled with pork meat „Siu-Mei“	12.–
105	Gedämpfte Ravioli mit Krevettenfüllung „Ha-Kao“ <i>Ravioli étuvés farcis aux crevettes „Ha-Kao“</i> Steamed ravioli filled with shrimps „Ha-Kao“	12.–
106	Gedämpfte Spezialitäten aus Peking „Dim-Sum“ <i>Délices de Pékin étuvés „Dim-Sum“</i> Steamed specialities from Peking „Dim-Sum“	15.–
107	Gebackene Spezialitäten aus Peking „Dim-Sum“ <i>Délices de Pékin frits „Dim-Sum“</i> Fried specialities from Peking „Dim-Sum“	15.–
108	Gebratene Scampi nach chinesischer Art <i>Scampi sautés à la chinoise</i> Fried scampi chinese style	19.–
151	Chinesischer Gemüsesalat <i>Salade aux légumes chinois</i> Chinese vegetable salad	15.–
152	Riesengarnelen auf knusperigem Salat, Sesam Vinaigrette <i>Crevettes géantes sur salade croquante, vinaigrette au sésame</i> Giant shrimps on crispy salad with sesame dressing	24.–

**HUHN
POULET
CHICKEN**

301	Hühnerbrust mit Honig <i>Poulet au miel</i> Chicken with Honey	30.—
302	Hühnerbrust nach Szechuan Art <i>Poulet à la mode Szechuan</i> Chicken Szechuan style	30.—
303	Hühnerbrust mit Bambussprossen und Pilzen <i>Poulet aux germes de bambou et champignons</i> Chicken with bamboo-shoots and mushrooms	30.—
304	Hühnerbrust an Zitronensauce <i>Poulet à la sauce citron</i> Chicken with lemon sauce	29.—
305	Hühnerbrust süss-sauer <i>Poulet aigre-doux</i> Sweet and sour chicken	30.—
306	Hühnerbrust mit Curry <i>Poulet au curry</i> Chicken curry	30.—
308	Hühnerbrust mit Ingwer <i>Poulet au gingembre</i> Chicken with ginger	30.—
309	Hühnerbrust mit Pok Choi <i>Poulet avec Pok Choi</i> Chicken with Pok Choi	30.—

SCHWEINEFLEISCH PORC PORK

401	Schweinefleisch süss-sauer <i>Porc aigre-doux</i> Sweet and sour pork	30.—
402	Schweinefleisch nach Szechuan Art <i>Porc à la mode Szechuan</i> Pork Szechuan style	30.—
403	Schweinefleisch mit Curry <i>Porc au curry</i> Pork with curry	30.—
406	Schweinefleisch mit chinesischem Gemüse <i>Porc aux légumes chinois</i> Pork with Chinese vegetables	30.—
407	Schweinefleisch mit Barbecue Sauce <i>Porc avec sauce barbecue</i> Pork with barbeque sauce	30.—

Das von uns verwendete Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Huhn:	Schweiz
Schwein:	Saaneland oder Schweiz
Rind:	Saaneland oder Schweiz
Ente:	Frankreich

RINDFLEISCH
BOEUF
BEEF

- | | | |
|-----|--|------|
| 451 | Rindfleisch Kon Bon nach malaysische Art (scharf)
<i>Boeuf Kon Bon à la malaisienne (épicé)</i>
Beef Kon Bon malaysian style (spicy) | 35.— |
| 452 | Rindfleisch nach Szechuan Art
<i>Boeuf à la mode de Szechuan</i>
Beef Szechuan style | 35.— |
| 453 | Rindfleisch mit Sataysauce
<i>Boeuf sauté à la sauce Satay</i>
Fried beef with Satay sauce | 35.— |
| 454 | Rindfleisch im Ananasboot mit Ginger parfümiert, Pflaumensauce
<i>Bœuf à l'ananas parfumé au gingembre, sauce aux pruneaux</i>
Beef with pineapple perfumed with ginger, plum sauce | 39.— |
| 455 | Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen
<i>Boeuf aux germes de bambou et champignons</i>
Beef with bamboo-shoots and mushrooms | 35.— |
| 456 | Rindfleisch mit rotem Thai Curry
<i>Bœuf au curry Thai rouge</i>
Beef with red Thai curry | 35.— |

**ENTE
CANARD
DUCK**

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 351 | Geschmorte Ente nach asiatischer Art
<i>Canard braisé à l'asiatique</i>
Braised duck Asian style | 38.— |
| 352 | Ente in roter Thai curry Sauce
<i>Canard au curry rouge thaïlandais</i>
Duck with red Thai curry | 34.— |
| 353 | Ente mit Honig
<i>Canard au miel</i>
Duck with honey | 38.— |
| 354 | Ente mit chinesischem Gemüse
<i>Canard aux légumes chinois</i>
Duck with Chinese vegetables | 34.— |
| 355 | Ente nach Szechuan Art
<i>Canard à la mode Szechuan</i>
Duck Szechuan style | 36.— |
| 356 | * Peking Ente
dazu Suppe, Gemüse und gebratener Reis
168.—
* <i>Canard à la mode de Pékin</i>
<i>avec soupe, légumes et riz sauté</i>
* Peking duck
with soup, vegetables and fried rice | |
- * **auf Vorbestellung für 2 Personen (min. 24 Std.)**
 * *pour 2 personnes sur commande (min. 24 heures)*
 * for 2 persons on request (min. 24 hours)

FISCHE UND MEERESFRÜCHTE
POISSONS ET FRUITS DE MER
FISH AND SEAFOOD

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 254 | Gedämpftes Goldbrassenfilet
mit Jungzwiebeln und Ingwer-Sojasauce
<i>Dorade pochée aux oignons et sauce soja au gingembre</i>
Poached sea bream with young onions and ginger soya sauce | 44.— |
| 255 | Gebratene Riesenkrevetten (scharf gewürzt)
<i>Crevettes géantes sautées (très piquant)</i>
Fried giant shrimps (very spicy) | 44.— |
| 257 | Gebratene Riesenkrevetten an süss-saurer Sauce
<i>Crevettes géantes sauteés à la sauce aigre-douce</i>
Fried giant shrimps with sweet and sour sauce | 44.— |
| 258 | Gebratene Riesenkrevetten mit Currysauce
<i>Crevettes géantes sautées à la sauce au curry</i>
Fried giant shrimps with curry sauce | 44.— |
| 260 | Riesenkrevetten nach Szechuan Art
<i>Crevettes géantes à la mode de Szechuan</i>
Fried giant shrimps Szechuan style | 44.— |
| 261 | Riesenkrevetten auf Tofu gedämpft mit Soja Sauce
<i>Crevettes géantes sur tofu à la vapeur, sauce au soja</i>
Fried giant shrimps on steamed tofu, soya sauce | 44.— |

VEGETARISCH
VEGETARIEN
VEGETARIAN

155	Chop-Suey Gemüse <i>Légumes Chop-Suey</i> Chop-Suey vegetables	12.—
156	Tofu mit Gemüse <i>Tofu aux légumes</i> Tofu with vegetables	18.—
157	Tofu mit scharfer Sauce <i>Tofu à la sauce piquante</i> Tofu with a spicy sauce	18.—
158	Gebratene Soyasprossen mit Sesamöl <i>Pousses de soja sautées à l'huile de sésame</i> Soya bean sprouts sautéed with sesame oil	15.—
159	Pac Choi mit Knoblauchsauce <i>Pac Choi à la sauce à l'ail</i> Pac choi with garlic sauce	15.—
160	Broccoli mit Austernsauce und Pinienkernen <i>Broccoli aux pignons de pins et sauce aux huîtres</i> Broccoli with pine nuts and oyster sauce	16.—

BELAGEN
GARNITURES
SIDE DISHES

74	Weisser parfümierter Reis <i>Riz blanc parfumé</i> White fragrant rice	5.—
75	Gebratener Reis nach Kantoneser Art <i>Riz cantonais</i> Fried rice Cantonese style	9.—
76	Gebratene Reismudeln mit Curry <i>Nouilles de riz au curry</i> Rice noodles with curry	8.—
77	Gebratene Reismudeln „Blun-chi“ <i>Nouilles de riz „Blun-chi“</i> Rice noodles „Blun-chi“	8.—
78	Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen <i>Nouilles de riz sautées avec pousses de soja</i> Fried rice noodles with soya-beansprouts	8.—

DESSERTS
DESSERTS
SWEETS

Hausgemachter Fruchtsalat	9.—
<i>Salade de fruits fait maison</i>	
Home made fruit salad	
mit Rahm / <i>avec Chantilly</i> / with whipped cream	+2.—
mit Kirsch / <i>au Kirsch</i> / with Kirsch	+3.—
mit Maraschino / <i>au marasquin</i> / with maraschino	+3.—
Hausgemachtes Karamelköpfl	9.—
<i>Flan caramel fait maison</i>	
Home made caramel custard	
Crème Brûlée	11.—
<i>Crème brûlée</i>	
Crème brûlée	
Dunkles Tobleroneparfait an Baileys-Sauce	14.—
<i>Parfait au Toblerone noir et sauce au Baileys</i>	
Dark Toblerone parfait with Baileys sauce	
Litschi-Trilogie (Litschibonbon, frische Litschis und Litschisorbet)	16.—
<i>Trilogie de lichees (Bonbon aux lichees, lichees frais et sorbet aux lichees)</i>	
Lichee trilogy (Lichees candy, fresh lichees and lichees sorbet)	
Portion Litschis	10.—
<i>Portion de lichees</i>	
Portion of lichees	

DESSERTS
DESSERTS
SWEETS

Orangen Timbale mit Grand Marnier Sauce und Pistazien Eis	13.—
<i>Timbale d'oranges avec glace pistache et sauce au Grand Marnier</i> Orange timbale with Grand Marnier sauce and pistachio ice cream	
Birnen Ragout Gute Louise mit Walnuss Eis im Körbchen, Grenadine Sauce	14.—
<i>Ragoût de poires Bonne Louise en corbeille avec glace aux noix et coulis de grenadine</i> Pear stew Bonne Louise in a basket with walnut ice cream and grenadine sauce	
Lasagne mit Mandeln und Amaretti, glasierten Feigen in Stachelbeeren Sirup	15.—
<i>Lasagne aux amandes et Amaretti, figues glacées au sirop de groseilles</i> Almond and Amaretti lasagna with glazed figs in gooseberry sirup	
Kokosnussparfait mit exotischer Früchtesauce	15.—
<i>Parfait à la noix de coco, coulis de fruits exotiques</i> Coconut parfait with exotic fruit sauce	
Hausgemachte Cassata	11.—
<i>Cassata fait maison</i> Home made cassata	
Meringue	8.—
<i>Meringue</i> Meringue	
mit Rahm / avec Chantilly / with whipped cream	+2.—
mit Doppelrahm / avec crème double / with double cream	+4.—
mit Vanilleeis / avec glace vanille / with vanilla ice cream	+3.—