

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

4006 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 persons

pP. CHF 56.—

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 67.—

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 Kantoneser 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
Dès 2 personnes
Starting from 2 persons

pP. CHF 88.—

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 47.—

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 21.—

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

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 | 12.– |
| 58 | Gemischte Gemüse Suppe mit Glassnudeln
<i>Soupe de légumes aux vermicelles</i>
Vegetables soup with glass noodles | 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	Gebackene Scampi nach chinesischer Art <i>Scampi frits 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	25.–

**HUHN
POULET
CHICKEN**

301	Hühnerbrust mit Honig <i>Poulet au miel</i> Chicken with Honey	31.—
302	Hühnerbrust nach Szechuan Art <i>Poulet à la mode Szechuan</i> Chicken Szechuan style	31.—
303	Hühnerbrust mit Bambussprossen und Pilzen <i>Poulet aux germes de bambou et champignons</i> Chicken with bamboo-shoots and mushrooms	31.—
304	Hühnerbrust an Zitronensauce <i>Poulet à la sauce citron</i> Chicken with lemon sauce	31.—
305	Hühnerbrust süss-sauer <i>Poulet aigre-doux</i> Sweet and sour chicken	31.—
306	Hühnerbrust mit Curry <i>Poulet au curry</i> Chicken curry	31.—
308	Hühnerbrust mit Ingwer <i>Poulet au gingembre</i> Chicken with ginger	31.—
309	Hühnerbrust mit Pok Choi <i>Poulet avec Pok Choi</i> Chicken with Pok Choi	31.—

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 Peking Sauce <i>Porc avec sauce Peking</i> Pork with Peking sauce	30.—

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) | 36.— |
| 452 | Rindfleisch nach Szechuan Art
<i>Boeuf à la mode de Szechuan</i>
Beef Szechuan style | 36.— |
| 453 | Rindfleisch mit Sataysauce
<i>Boeuf sauté à la sauce Satay</i>
Fried beef with Satay sauce | 36.— |
| 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 | 36.— |
| 455 | Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen
<i>Boeuf aux germes de bambou et champignons</i>
Beef with bamboo-shoots and mushrooms | 36.— |
| 456 | Rindfleisch mit rotem Thai Curry
<i>Bœuf au curry Thai rouge</i>
Beef with red Thai curry | 36.— |
| 457 | Rindfleisch mit Pac Choi und Ingwersauce
<i>Boeuf au Pac Choi et sauce au gingembre</i>
Beef with Pac Choi and ginger sauce | 36.— |

**ENTE
CANARD
DUCK**

351	Geschmorte Ente nach asiatischer Art <i>Canard braisé à l'asiatique</i> Braised duck Asian style	39.—
352	Ente in roter Thai curry Sauce <i>Canard au curry rouge thaïlandais</i> Duck with red Thai curry	36.—
353	Ente mit Honig <i>Canard au miel</i> Duck with honey	39.—
354	Ente mit chinesischem Gemüse <i>Canard aux légumes chinois</i> Duck with Chinese vegetables	36.—
355	Ente nach Szechuan Art <i>Canard à la mode Szechuan</i> Duck Szechuan style	36.—
356	<ul style="list-style-type: none"> * Peking Ente dazu Suppe, Gemüse und gebratener Reis * <i>Canard à la mode de Pékin</i> <i>avec soupe, légumes et riz sauté</i> * Peking duck with soup, vegetables and fried rice 	168.—
	<ul style="list-style-type: none"> * auf Vorbestellung für 2 Personen (min. 24 Std.) * <i>pour 2 personnes sur commande (min. 24 heures)</i> * 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	45.—
255	Gebratene Riesenkrevetten (scharf gewürzt) <i>Crevettes géantes sautées (très piquant)</i> Fried giant shrimps (very spicy)	45.—
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	45.—
258	Gebratene Riesenkrevetten mit Currysauce <i>Crevettes géantes sautées à la sauce au curry</i> Fried giant shrimps with curry sauce	45.—
260	Riesenkrevetten nach Szechuan Art <i>Crevettes géantes à la mode de Szechuan</i> Fried giant shrimps Szechuan style	45.—
261	Riesenkrevetten mit Broccoli und Pinienkernen <i>Crevettes géantes au brocoli et pignons de pin</i> Fried giant shrimps with broccoli and pine nuts	45.—

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.—

GETRÄNKE
BOISSONS
BEVERAGES

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

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 von Sternanis, Apfel-Zimtstrudel und Marzipanparfait	16.—
<i>Crème brûlée à l'anis, strudel à la pomme-cannelle et parfait au massepain</i>	
Anise Crème brûlée, apple-cinnamon strudel and marzipan parfair	
Warmer Schokoladen-Chili Kuchen	
mit Vanillesauce und Single Malt Whisky Glace	15.—
<i>Gâteau tiède au chocolat et chili sauce vanille et glace au Single Malt Whisky</i>	
Warm chocolate and chili cake with vanilla sauce and Single Malt Whisky	

DESSERTS
DESSERTS
SWEETS

Caramelisierter Dörrobst Taler auf Quitten Confit und Cassis Sorbet	15.—
<i>Ecu aux fruits secs caramélisé sur confit de coings et sorbet cassis</i>	
Caramelised dried fruit coin on quince confit and blackcurrant sorbet	
Apfelküchlein mit Vanilleeis und Vanillesauce	11.—
<i>Beignets de pommes à la glace et sauce vanille</i>	
Apple fritters with vanilla ice cream and 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)	
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.—

DEKLARATION

Fleisch Herkunft:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Rindshuft	Brasilien
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Ente	Frankreich
Schinken	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz

Mit einem * bezeichnete Produkte können mit in der Schweiz verbotenen Hormonen oder Wachstumsförderern versetzt sein.

Folgende Stoffe werden in der Küche verarbeitet und können allergene Reaktionen auslösen. Diese Stoffe sind in unseren Speisen enthalten, Anteile und Volumen erfragen Sie beim Service.

Glutenhaltiges Getreide
Milch
Eier
Fische
Krebstiere
Walnüsse
Cashewnüsse
Haselnüssen
Macadamiannüsse
Paranüsse
Pecannüsse
Pistazien
Sesamsamen
Sellerie
Senf
Sulfite

Jugendschutz

Kein Alkohol an unter 16jährige.
Keine Spirituosen, Alkopops und Tabak an unter 18jährige.
Das Personal ist befugt einen gültigen Ausweis zu verlangen.