

## Vorspeise

10	Peking Suppe (sauer-scharf)	7.90 CHF
11	Wan-Tan Suppe mit Crevetten und Poulet gefüllt	12.90 CHF
12	Ebi Tempura Crevetten paniert gebacken	11.90 CHF
13	Spezial Frühlingsrolle hausgemacht mit Gemüse gefüllt	9.90 CHF
14	Crevetten gebraten auf Sojasprossensalat	15.90 CHF
15	Dim Sum mit Crevetten (5 Stück, ca. 15 min Wartezeit)	12.90 CHF
16	Sashimi Lachs (6 Stück)	15.90 CHF
17	Knusprige Wan-Tan mit Poulet gefüllt	9.90 CHF

## Empfehlungen des Hauses

21	Knusprige Ente Peking Art mit Hoisinsauce, Lauch und hausgemachten Pfannkuchen	32.90 CHF
22	Knusprige Ente mit Mangosauce	30.90 CHF
23	Knusprige Ente nach Szechuan Art (mit Gemüse, scharf)	30.90 CHF
24	Nihao Chili Poulet (sehr scharf)	23.90 CHF
25	Spezial Poulet (süsslich, scharf)	21.90 CHF
26	Poulet mit Gemüse und Kokoscream (würzig)	23.90 CHF
27	Rindfleisch mit Broccoli und Austernsauce	29.90 CHF
28	Rindfleisch mit rotem Curry (scharf)	29.90 CHF
29	Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer in Chili -Knoblauchöl (sehr scharf)	26.90 CHF
30	Schweinefleisch mit Bambus und Shitake Pilzen	23.90 CHF
31	Lammfleisch mit Kreuzkümmeln und Zwiebeln (würzig)	32.90 CHF
32	Crevetten mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch-Buttersauce	19.90 CHF
33	Oktopus nach Szechuan Art (mit Gemüse, scharf)	19.90 CHF
34	Gedämpfter Loup de Mer mit Ingwer, Lauch und Koreander (ganzer Fisch, ca. 30 min Wartezeit)	38.90 CHF
35	Tofu mit Gemüse (normal oder scharf)	19.90 CHF
36	Pak-Choi mit Shitake Pilzen	21.90 CHF
37	Lohan Gemüse mit Glasnudeln	19.90 CHF
38	Nasigoreng Curryreis mit Poulet, Schinken und Crevetten (würzig)	22.90 CHF
39	Gebratener Reis mit Poulet	19.90 CHF
40	Gebratene Nudeln mit Poulet	19.90 CHF
41	Gebratener Reis mit Rindfleisch	21.90 CHF
42	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch	21.90 CHF
43	Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse (scharf oder normal)	22.90 CHF

## Sushi Menu

44	Rainbow Menu Vegi - 6 Gurken Maki, 6 California Fruits, 2 Avocado Nigiri, 2 Tofu Nigiri und 2 Omelette Nigiri	26.90 CHF
45	Moonshine Menu – 6 Avocado Maki, 6 California Maki, 2 Lachs Nigiri, 2 Thun Nigiri und 2 Crevetten Nigiri	29.90 CHF
46	Sunshine Menu – 6 Lachs Maki, 6 Spicy California, 2 Unagi Nigiri, 2 Crevetten Nigiri und 2 Oktopus Nigiri	32.90 CHF

## Beilagen

B1	Jasminreis	2.50 CHF
B2	Gebratener Reis	4.50 CHF
B3	Gebratene Nudeln	4.90 CHF
B4	Gebratene Reismudeln	5.90 CHF
B5	Pommes Frites	5.90 CHF

## Wein

### Prosecco

<b>101 Colli Nobili Prosecco Extra Dry Treviso DOC Contarini (Italien)</b>	1 dl 6.90 CHF 7.5 dl 45.90 CHF
--	-----------------------------------

### Weisswein

<b>102 Akkurat Weiss (Schweiz)</b> Frisch und fruchtbetonter Wein mit leichtem Körper.	1 dl 5.90 CHF 7.5 dl 39.90 CHF
---	-----------------------------------

<b>103 Les Dèserts St-Saphorin Lavoux AOC (Schweiz)</b> Gelbfruchtiges, sehr offenes Bouquet von Mirabellen, Honigmelone und Lindenblütentee.	7.5 dl 45.90 CHF
---	------------------

<b>104 Sauvignon Blanc Single Vineyard (Chile)</b> Hellgelb, leicht grünliche Nuancen. Frische Orange, Litschi und weissblütige Düfte in der ausdrucksstarken Nase.	7.5 dl 45.90 CHF
---	------------------

Bei Interesse nach dem Jahrgang des Weines, fragen Sie gerne bei unserem Personal nach.

**105 Chardonnay Twin Oaks California (USA)** 1 dl 5.90 CHF  
In der Nase bietet dieser belebende Weißwein den Duft von Äpfeln, Birnen und Steinobst. 7.5 dl 39.90 CHF

**106 Caluri Vermentino di Sardegna (Italien)** 1 dl 5.90 CHF  
Hellgelbe Farbe, leicht grünliche Akzente. Eine duftige, fruchtig-blumige Nase nach Litschi und Mandelblüten. 7.5 dl 39.90 CHF

## Roséwein

**107 White Zinfandel California (USA)** 1 dl 5.90 CHF  
Sehr aromatisches Bouquet mit üppigen roten Beeren und viel Kirschensaft. 7.5 dl 39.90 CHF

**108 Oeil de Perdrix Valais AOC (Schweiz)** 1 dl 5.90 CHF  
Recht gehaltvoll und intensiv, Himbeeren kommen nun durch, auch eine feine Zimtnote; leicht frisches Finale. 7.5 dl 39.90 CHF

## Rotwein

**109 Staatsschreiber Blauburgunder, AOC Zürich (Schweiz)** 1 dl 5.90 CHF  
Frisch und fruchtbetonter Wein mit leichtem Körper. 7.5 dl 39.90 CHF

**110 Ticinello Merlot del Ticino DOC (Schweiz)** 7.5 dl 49.90 CHF  
Viel Kirschfrucht und Himbeerkonfitüre in der ansprechend parfümierten Nase, dezente Kräuternoten.

**111 Big John Cuvée Reserve (Österreich)** 7.5 dl 45.90 CHF  
Purpurgranat. Sehr komplexes schwarzbeerig-würziges Bouquet.

**112 Valpolicella DOC Ripasso Ai Colli Vivaldi (Italien)** 7.5 dl 39.90 CHF  
Eine vinöse, ausdrucksstarke Nase nach roten Früchten und deutlich blumigen Noten, getrockneten Aprikosen.

**113 Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa (Italien)** 7.5 dl 39.90 CHF  
Purpurrot von guter Intensität. Schwarzer Holunder, Brombeeren und eine Spur Schwarztee im gehaltvollen Bouquet.

**114 Amarone Valpolicella DOC Ai Colli Vivaldi (Italien)** 7.5 dl 69.90 CHF

Granatfarben. Ein Verbund von fruchtigen und reifen Elementen in der vornehmen Nase, getrocknete Zwetschgen, Erdbeerkonfitüre und Rosinen.

**115 Lucente La Vite (Italien)** 7.5 dl 65.90 CHF

Kräftiges Rubin, violette Reflexe. Ein komplexes Bouquet, das Noten nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren offenbart, angereichert mit röstartigen Aromen nach Kakao und Crémant-Schokolade.

**116 Barbera Passito Appassimento (Italien)** 1 dl 6.50 CHF

Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein ausgereifte Name, die an Backpflaumen und Himbeeren erinnert. 7.5 dl 45.90 CHF

**117 Pesquera Crianza Ribera del Duero DO (Spanien)** 1 dl 6.90 CHF

Intensives Purpur mit rubinroten Reflexen. Backpflaumen und edle Tabaknoten in der unverkennbaren Pesquera-Nase, auch Birnbrot, Brombeergelee und schwarzer Holunder dahinter. 7.5 dl 49.90 CHF

**118 Don Sebastian Crianza Rioja (Spanien)** 7.5 dl 39.90 CHF

Reife Kirschen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, feine Cacao-Noten und süsse Brombeeren dahinter.

**119 Cabernet Sauvignon Twin Oaks California (USA)** 7.5 dl 39.90 CHF

Herrlicher Duft nach reifen Pflaumen und Veilchen, dahinter betörender Fruchtdruck nach duftigem Cassis.

**120 Carmenère Estate Reserva Valle de Rapel (Chile)** 7.5 dl 39.90 CHF

Purpurrot, violette Reflexe. Holunderkonfitüre, Hagebutte und der Duft nach Edelhölzern, auch eine Spur Efeu.

**121 Malbec Mendoza (Argentinien)** 7.5 dl 39.90 CHF

Viel schwarze Kirschfrucht, Brombeeren und deutlich blumige Noten im intensiven Bouquet, auch eine Spur Süssholz.

**220 Shiraz 17 Seventeen Rocks Peter Lehmann (Australien)** 7.5 dl 54.90 CHF

Brombeeren und Cassis in der tiefgründigen Nase, dezente Eukalyptusnoten dahinter, reife Pflaumen und Kirschsokolade.