

Hausspezialitäten

Die Pekingente gehört zu den berühmtesten Gerichten der chinesischen Küche. Ihre Herstellung ist sehr aufwendig – sie wird daher meistens in spezialisierten Restaurants zubereitet und verzehrt. Das Rezept für die Pekingente stammt aus der Ming-Dynastie.

- für 2 Personen
- 3 Gänge Menü
- min. 1 Tag im Voraus bestellen oder nach Anfrage



43 Peking Ente

CHF 138.00

Hausspezialitäten



An Zitronensauce

141. mit Poulet	CHF 25.00
144. mit Ente	CHF 33.00



TieBan

mit schwarzem Pfeffer auf heisser Platte serviert!
(leicht scharf)

91. mit Poulet	CHF 27.00
92. mit Rindfleisch	CHF 31.00
93. mit Krevetten	CHF 35.00
94. mit Ente	CHF 31.00
95. mit Tofu (vegi)	CHF 25.50

Hausspezialitäten



Knuspriges Rindfleischstreifen

an süss sauer und scharf Sauce

42.

CHF 32.00



Gewürzte Riesencrevetten

mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln

44.

CHF 35.00



Grillierte Ente

(Knusprig)

41. Cantonesischer Ente

CHF 33.00

46. mit Orangen Sauce

CHF 33.00

Gedämpfte Reis CHF 2.00 / Gebratener Reis CHF 3.50 / Gebratene Nudeln CHF 3.50