

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 nach oder Anfrage



43 Peking Ente

CHF 138.00

Hausspezialitäten



An Zitronensauce

141. mit Poulet	CHF 23.00
144. mit Ente	CHF 31.00



TieBan

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

91. mit Poulet	CHF 25.00
92. mit Rindfleisch	CHF 29.00
93. mit Krevetten	CHF 33.00
94. mit Ente	CHF 31.00
95. mit Tofu (vegi)	CHF 25.50

Hausspezialitäten



Knuspriges Rindfleisch streifen

an süss sauer und scharf Sauce

42. CHF 31.00



Gewürzte Riesencrevetten

mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln

44. CHF 35.00



Grillierte Ente

(Knusprig)

41. Cantonesischer Ente CHF 31.00
46. mit Orangen Sauce CHF 31.00

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