Fleisch Herkunft

Pouletinnenfilet	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Rindsfilet	Argentinien
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Ente	Thailand/China
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarschfilet	Griechenland

Bitte informieren Sie unser Personal über etwaige Allergien,
damit wir Ihnen sicher weiterhelfen können.

Jade Spezial

Shanghai Spareribs Tang Cu

糖醋排骨

Auf Mandarin werden süß-saure Rippchen nach Shanghai-Art „Tang Cu Pai Gu“ genannt. Sie werden traditionell gekocht, bis sie zart sind, frittiert und dann in einer Soße getaucht, die einem rotgekochten Gericht mit Zucker und Sojasoße ähnelt. Das Frittieren verleiht dem Gericht ein knuspriges Äußeres und einen Röstduft, ein Spritzer schwarzer Essig verleiht dem Gericht Glanz und rundet es ab.

34.00

Chefs Art Kun Ming

香辣虾(鸡)

Babymais, roter Zwiebel, Edamame, Peperoni und süss Basilikum nach Chef Art Kun-Ming Style

mit Poulet Innenfilet (180g) 30.00

mit Riesencrevetten 34.00

Kalbsleber Chefs Art

爆炒小牛肝

gebratene Kalbsleber mit Babymais, roter Zwiebel, Kefen und Peperoni nach Chef Art

42.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Jade Spezial

Knusprig Poulet

特色炸鸡排

- mit hausgemachter süss-sauer Sauce
- mit Japanischer Teriyaki Sauce

32.00

Knuspriges Rindfleisch

特色牛柳丝

- mit hausgemachter scharfer süss-sauer Sauce
- mit chinesische schwarzer Pfeffer Sauce

34.00

Mango Schweinefleisch

芒果炸猪排

knuspriges Schweinefleisch mit hausgemachter Mango Sauce und Pinienkerne

34.00

Knusprige Ente

特色脆鸭

- mit kantonesischer Sauce
- mit Knoblauch-Chilli Sauce
- mit hausgemachter süss-sauer Sauce

34.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Kalte Vorspeisen

Vegi

Spinat Salat

麻酱菠菜沙拉

mit hausgemachter Sesamsauce und Avocado

12.00

Papaya Salat

木瓜沙拉

Papaya Salat Thai Style, wenig scharf

14.00

Vegi

Kou Shui Poulet ✦✦

口水鸡

Poulet zubereitet auf Szechuan Art mit Ingwer, Knoblauch und Koriander

16.50

grosse Portion 32.00

“Kou Shui heisst Speichel auf Deutsch, Kou Shui Poulet ist ein sehr bekanntes Gericht aus Szechuan.
Der Grund, warum dieses Gericht Kou Shui Poulet genannt wird, ist, dass viel stachelige Asche hinzugefügt wird und man nach dem Verzehr ein Taubheitsgefühl im Mund verspürt und unbewusst Speichel austritt.
Unser Küchenchef hat die Sauce verbessert, um sie noch besser an den Geschmack europäischer Scharfliebhaber anzupassen.”

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Vorspeisen

Frühlingsrolle
春卷

- 2 Stück mit Gemüse und Steinpilz 12.00
- 2 Stück mit Entenfleisch 12.00

Won-Ton
炸云吞

3 Stücke frittierte chinesische Ravioli mit Pouletfleisch und Crevetten gefüllt

12.00

Crunchy Chicken
炸鸡块

3 Stücke knusprige hausgemachte Pouletstücke, serviert mit Teriyaki und Honig-Senf Sauce

15.00

Szechuan Won-Ton
红油抄手

3 Stücke chinesische Ravioli mit scharfer Szechuan Pfeffer

12.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Suppe

Vegi **Szechuan Suppe**
四川汤
Scharf-Sauer Suppe mit Gemüse und Ei
8.00

Glasnudeln Suppe
粉丝鸡汤
Klare Suppe mit Glasnudeln, Pouletfleisch und Gemüse
12.00

Won-Ton Suppe
云吞汤
Chinesische Ravioli (mit Pouletfleisch und Crevetten) Suppe
12.00

Fischbällchen Suppe
福州鱼丸汤
Klare Suppe mit hausgemachter Fischbällchen (mit Schweinefleisch gefüllt)
14.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Dim Sum

Vegi **Spinat Jiao-Zi**

菠菜芝士蒸饺

4 Stücke gedämpfte hausgemachte Spinat-Mozzarella Ravioli

12.00

Xiao Long Bao

小笼包

4 Stücke gedämpfte Suppen Ravioli mit Schweinefleisch

12.00

Rinds Jiao-Zi

牛肉煎饺

5 Stücke gebackene Ravioli mit Rindfleisch

12.00

Vegi **Vegi Jiao-Zi**

斋煎饺

5 Stücke gebackene Ravioli mit Gemüse

12.00

Har-Gao

虾饺

4 Stücke gedämpfte Ravioli mit Crevetten

12.00

Siu-Mai

烧卖

4 Stück gedämpfte hausgemachte Ravioli mit Schweinefleisch und Crevetten

12.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Warme Speisen

Yu-Xiang Style
鱼香

mit Kefen, Bambussprossen, Schwarz-Pilz und Peperoni gebraten in hausgemachte Austern-schwarz Essig Sauce

"Der Yu-Xiang-Geschmack ist einer der sieben Hauptgeschmacksrichtungen der Szechuan-Küche. Es enthält Sojasauce, Chinkiang-Essig, Zucker, fermentierte würzige Bohnenpaste (dòubànjiàng), Chilischoten und frischee Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln. Das Ergebnis ist eine ausgewogene, süss-sauer-würzige Sauce voller Umami."

✦ Kung-Fu
功夫

Mit roter Zwiebel, Bambussprossen, baby-Mais, getrockneter Chili, süsses Thai Basilikum und Cashewkerne, hausgemachter Sauce

✦✦ Szechuan Cheng-Du Art
四川

Mit roter Zwiebel, Broccoli, Lotus, getrockneter Tofurollen, Schwarzpilz und Szechuan Pfeffer

✦ Schwarz Pfeffer Hong-kong Style
黑椒

Mit roter Zwiebel, Kefen, Peperoni und schwarz-Pfeffer Sauce

Massaman Thai Curry
泰式黄咖喱

Gelbes Thai Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Erdnüssen

---

mit Poulet Innenfilet (180g)	30.00
mit Rindfilet (180g)	36.00
mit Riesencrevetten	34.00
mit gebratem Wolfsbarschfilet	38.00
mit Tofu	28.00

Beilage

mit weissem Reis	4.00
mit gebr. Reis	8.00
mit gebr. Nudeln	8.00
mit gebr. Reisnudeln	10.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Vegetarisch

Mapo Tofu

素麻婆豆腐

Tofu mit Szechuan Pfeffer

24.00

Tofu Topf

罗汉豆腐煲

Tofu mit Lotus, Edamame, Schwarzpilz, getrockneter Tofurollen und Glasnudeln in heissem Topf

28.00

Pak Choi mit Morcheln

羊肚菌炒青菜

gebratener Pak Choi mit Morcheln

28.00

Chinesischer Schnittlauch

韭菜花炒鸡蛋

gebratener Chinesischer Schnittlauch mit Eier

24.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.