

# 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

**Miso Suppe** **Vegi**

味噌スープ

Miso Suppe mit Tofu, Algen und  
Frühlingszwiebeln  
8.00

**Scharfe Fisch Suppe** ✦

フィッシュスープ

Miso Suppe mit Thun, Lachs, Avocado und  
japanischem Gewürz  
16.00

# KALTE VORSPEISEN



Vegi

## Spinat Salat

麻酱菠菜沙拉

mit hausgemachter Sesamsauce und Avocado

12.00



Vegi

## Papaya Salat

木瓜沙拉

Papaya Salat Thai Style, wenig scharf

14.00

## Edamame

Vegi

枝豆

Kurz in Wasser aufgekochte Sojabohnen mit Meersalz bestreut

8.00

## Algen Salat

Vegi

海藻サラダ

Algensalat garniert mit Avocado, mit hausgemachter Salat Sauce

12.00

## Tataki ◆

魚のたたき

6 leichte gebratene Thun oder Lachs, in scharfer Misopaste mariniert

20.00

## Sashimi Salat

刺身サラダ

Gemischter Salat mit Thun und Lachs Sashimi, Ebi, und Avocado, mit hausgemachter Salat Sauce

20.00



## 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

## Ebi Tempura

エビの天ぷら

2 Stücke hausgemachte frittierte Riesen-  
Crevetten, Sweet-Sour-Sauce  
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



# 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

# 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



## Teriyaki Lachs

鮭の照り焼き

Lachsfilet(180g) anbraten mit Teriyaki Sauce und Gemüse  
36.00



# 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

## Beilage

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# WARMER SPEISEN

## ◆ Yu-Xiang Style

鱼香

mit Kefen, Bambussprossen, Schwarz-Pilz und Peperoni gebraten in hausgemachte Austernschwarz 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 frische 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

		Beilage	
mit Poulet Innenfilet (180g)	30.00	mit weissem Reis	4.00
mit Rindfilet (180g)	36.00	mit gebr. Reis	8.00
mit Riesencrevetten	34.00	mit gebr. Nudeln	8.00
mit gebratem Wolfsbarschfilet	36.00	mit gebr. Reisnudeln	10.00
mit Tofu	28.00	mit gebr. Udon	10.00

# 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



## Beilage

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# NUDELN & REIS

- Gebratener Reis
- Gebratene Nudeln
- Gebratene Reissnudeln
- Gebratene Udon-Nudeln



- |   |       |
|---|-------|
| • mit Gemüse  | 26.00 |
| (Zwiebeln, Broccoli, Karotten, baby-Mais, Edamame und Pak Choi) |       |
| • mit Tofu  | 28.00 |
| • mit PouletInnenfilet(150g)                                    | 30.00 |
| • mit Rindfilet(150g)   | 34.00 |
| • mit Entenfleisch  | 32.00 |
| • mit Riesencrevetten   | 34.00 |