



Kalte Vorspeisen

scharfer Kohlsalat 	10
Chinakohl mit einer scharfen Chilisauce – scharf 	
Gurkensalat mit Sesamdressing	10
Papayasalat mit Erdnüssen 	18
Papayasalat mit Erdnüssen und Crevetten 	22

Warme Vorspeisen

Frühlingsrolle	9
Gemüse-, Fleischfüllung und Glasnudeln	
Frühlingsrolle	8
vegetarisch	
Edamame	12
Sojabohnen gesalzen	
Wun Tun	15
knusprige Teigtaschen mit Fleischfüllung	
Phönix – Schwanz – Riesencrevetten 4 Stück	21
Im Teig frittierte Crevetten	
Satay-Spiessli – 5 Stück	14
Poulet mit Erdnussauce	

Suppen

Peking Suppe – Spezialität des Hauses	10
mit Ente – scharf 	
Glasnudelsuppe mit Poulet	9
Kokosnusssuppe  	10
Kokosnusssuppe mit Poulet 	12

Ente – unsere Spezialität

Entenbrust mit Masamancurry 	37
gelbes Curry mit Kokosmilch, Erdnüsse	
Entenbrust mit rotem Curry	38
rotes Curry mit Kokosmilch	
Entenwürfel mit Black Pepper Sauce	36
Entenwürfel im Wok gebraten mit einer schwarzen Pfeffersauce	
gebratene Entenbrust serviert in heisser Metallpfanne TIEPAN*	39
mariniert in hausgemachten 5 Gewürze-Sauce und Gemüse Sauce nach Wahl	
<i>Pflaumen, Erdnussbutter, Orangen, Chili (süss-scharf), süss- sauer</i> ab der zweiten Sauce Zuschlag 3.00 CHF pro Sauce	

Huhn

Hühnerwürfel mit Nüssen	27
im Wok mit gerösteten Cashew-Kernen	
Hühnerwürfel Süss-Sauer	29
frittiert und in süss-sauer Sauce glasiert	
Hühnerwürfel mit rotem Curry	35
rotes Curry mit Kokosmilch	
Huhn in Massamancurry	34
gelbes Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen	
Hühnerwürfel Kung-Bao mit Erdnüssen  	32
im Wok gebraten süss-sauer – sehr scharf	
Hühnerwürfel mit Black Pepper Sauce	29
Hühnerwürfel im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	
Satay-Spiessli – 9 Stück	32
3 Poulet, 3 Rind, 3 Crevetten	

Rind

Rindshuft Szechuan im Wok gebraten mit Chili – scharf 	32
knusprige Rindshuft mit Chili – eine Spezialität für Kenner im Wok gebratene knusprige Rindstreifen	38
Rindshuft mit heisser Reiskruste (Li Tai Pe Spezialität) mit Gemüse im Wok gebraten	38
Rindshuft mit Black Pepper Sauce würzige Rindshuftstreifen im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	35

Fisch & Krevetten

Krevetten Szechuan in Chilisauce gebraten – scharf 	34
Krevetten süss-sauer frittiert und in süss-saurer Sauce glasiert	34
Krevetten Curry in Currysauce gebraten – scharf 	34
Krevetten mit rotem Curry rotes Curry in Kokosmilch	37
Krevetten Kung Bao mit Erdnüssen im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht der Szechuanküche pikant und eine Spur süss-sauer – sehr scharf 	34
Krevetten mit Black Pepper Sauce würzige Krevetten im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	35

Reis & Nudelgerichte

gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	26.50
gebratener Reis mit Krevetten und Gemüse	26.50
gebratene Nudeln mit Krevetten und Gemüse	26.50
gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse	29
gebratene Glasnudeln mit Gemüse	25
gebratene Nudeln mit Gemüse	25
gebratener Reis mit Gemüse und Eiern	25

Gemüse

Die vegetarische Ente	29
Tofu in Sojasauce geschmort, ein Gericht der buddhistischen Tradition. Wird so zubereitet, dass es wie Entenfleisch aussieht	
geschmorte Auberginen	23
gemischtes grünes Gemüse mit Szechuan / oder Curry Sauce 	24

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Ihre Gastgeber

Warenherkunft

Rind und Schwein: Schweiz / Ente: Deutschland & Ungarn
Lamm: Neuseeland / Poulet: Schweiz / Meeresfrüchte: Vietnam & Thailand
Gemüse: Mundo AG Luzern