


## Kalte Vorspeisen

---

<b>scharfer Kohlsalat V</b>	10
Chinakohl mit einer scharfen Chilisauce – scharf 	
<b>Gurkensalat mit Sesamdressing</b>	10
<b>Papayasalat mit Erdnüssen</b> 	18
<b>Papayasalat mit Erdnüssen und Crevetten</b> 	22

## Warme Vorspeisen

---

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

V Vegan

Preise in CHF, inkl MwSt


## Suppen

---

<b>Peking Suppe – Spezialität des Hauses</b>	10
mit Ente – scharf 	
<b>Glasnudelsuppe mit Poulet</b>	9
<b>Kokosnusssuppe</b> 	10
<b>Kokosnusssuppe mit Poulet</b> 	12



## Ente – unsere Spezialität

---

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


## Huhn

---

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

## Rind

---

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

## Fisch & Krevetten

---

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

---

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