

## Kalte Vorspeisen

---

<b>Gurkensalat – Chinese style</b>	10
<b>scharfer Kohlsalat V</b>	10
Chinakohl mit einer scharfen Chilisauce – scharf 	
<b>Papaya Salat mit Erdnüssen</b>	18
und Crevetten	22


## Warme Vorspeisen

---

<b>Frühlingsrolle</b>	9
Gemüse-, Fleischfüllung und Glasnudeln	
<b>vegetarische Frühlingsrolle</b>	8
<b>Edamame V</b>	12
Sojabohnen gesalzen	
<b>Wun Tun</b>	15
knusprige Teigtaschen mit Fleischfüllung	
<b>frittierte Hühnerflügel</b>	14
mit Szechuan-Pfeffer	
<b>Satay-Spiesschen</b>	14
6 Stück Poulet	
<b>Phönix – Schwanz – Riesencrevetten 4 Stück</b>	21
im Teig frittierte Crevetten	
<b>Vorspeise- Kombinationen</b>	pro Person 19
Frühlingsrolle, Phönix-Riesencrevetten, Wun Tun und Hühnerflügel (ab 2 Personen) (nur samstags und sonntags)	

## Suppen

---

<b>Peking Suppe – Spezialität des Hauses</b>	10
Pfefferscharf mit Ente – scharf 	
<b>Wun Tun Suppe</b>	10
klare Hühnerbrühe mit Teigtaschen, gehacktem Schweinefleisch, Pilzen	
<b>Glasnudelsuppe mit Poulet</b>	9
<b>Kokossuppe</b>	10
mit Poulet	12

# UNSERE MENUS FÜR 2 – 8 PERSONEN

---

Speisen können nicht untereinander getauscht werden. Die Menus sind so aufeinander abgestimmt, dass Sie eine gute Übersicht der chinesischen Küche erhalten.

Alle Menus beinhalten als Vorspeise eine Glasnudelsuppe oder eine Frühlingsrolle

## **Peking 2 Personen** CHF 55/ Person

---

- Rindfleisch Szechuan
- Huhn Curry
- Pak Choi Gemüse

## **Shanghai 3 Personen** CHF 55/Person

---

- Rindfleisch Szechuan
- Huhn Curry
- knusprige Ente
- Pak Choi Gemüse

## **Shenzhen 4 Personen** CHF 55/Person

---

- Rindfleisch Szechuan
- Huhn Curry
- knusprige Ente
- Krevetten mit Cashewnüssen
- Pak Choi Gemüse

## **Hong Kong 6 Personen** CHF 55/Person

---

- Rindfleisch Szechuan
- Huhn Curry
- knusprige Ente
- Krevetten mit Cashewnüssen
- Huhn schwarze Pfeffersauce
- Pak Choi Gemüse
- Aubergine chinese style

## **Wuhan 8 Personen** CHF 55/Person

---

- Rindfleisch Szechuan
- Huhn Curry
- knusprige Ente
- Krevetten mit Cashewnüssen
- Huhn schwarze Pfeffersauce
- Fisch süß-sauer
- Pak Choi Gemüse
- Aubergine Chinese style

# Ente – unsere Spezialität

---

<b>Entenwürfel Szechuan</b> 	35
im Wok gedünstet an scharfer Chilisauce	
<b>Entenbrust mit Masamcurry</b>	37
gelbes Curry mit Kokosmilch	
<b>Entenbrust mit rotem Curry</b>	38
rotes Curry mit Kokosmilch	
<b>Entenwürfel mit Gemüse &amp; heisser Reiskruste</b>	39
<b>Li Tai Pe Spezialität</b>	
mit Gemüse in Wok gebraten – ohne Reis	
<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 hausgemachter 5-Gewürze-Sauce und Gemüse	
Sauce nach Wahl	
<b><i>Pflaumen, Erdnussbutter, Orangen, Chili (süss-scharf), süss- sauer</i></b>	
ab der zweiten Sauce Zuschlag 3.00 CHF pro Sauce	
<b>Li Tai Pe Ente – Peking style</b>	45
Chinesische Pfannkuchen, Hoisin-Sauce	
rohe Lauchstreifen und zarte Entenstreifen	
<b>Original Peking – Ente</b>	120
eine ganze Ente für 2 – 3 Personen	
<i>Auf Vorbestellung, mind. 2 Tage im Voraus bestellen</i>	

# Huhn

---

<b>Hühnerwürfel mit Nüssen</b> im Wok mit gerösteten Cashewkernen	27
<b>Hühnerwürfel Süss-Sauer</b> frittiert und in süss-sauer Sauce glasiert	29
<b>Hühnerwürfel mit rotem Curry</b> rotes Curry mit Kokosmilch	35
<b>Huhn in Masamancurry</b> gelbes Curry mit Kokosmilch und Erdnüssen	34
<b>Hühnerwürfel Kung-Bao mit Erdnüssen</b> im Wok gebraten süss-sauer – sehr scharf 	32
<b>Hühnerwürfel mit Black Pepper Sauce</b> Hühnerwürfel im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	29
<b>Satay-Spiesschen</b> 9 Stück	32

# Schwein

---

<b>Rippchen „5-Gewürze“</b> frittiert, mit Haus-Gewürzmischung	29
---	----

## Rind

---

<b>Rindshuft Szechuan</b> im Wok gebraten mit Chili – scharf 	32
<b>Rindshuft mit Gemüse</b> im Wok gebraten	32
<b>knusprige Rindshuft mit Chili – eine Spezialität für Kenner</b> im Wok gebratene knusprige Rindstreifen	38
<b>Rindshuft mit Zwiebeln TIEPAN*</b> serviert in heisser Eisenpfanne	35
<b>Rindshuft mit heisser Reiskruste (Li Tai Pe Spezialität)</b> mit Gemüse im Wok gebraten	38
<b>Rindshuft mit schwarzer Pfeffersauce</b> würzige Rindshuftstreifen im Wok gebraten	35

## Lamm




---

<b>Lammfilet mit Lauch TIEPAN*</b> im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht aus Peking Am Tisch in einer glühend heissen Eisenpfanne serviert	42
<b>Lammfilet mit schwarzer Pfeffersauce</b> würzige Lammfiletstreifen im Wok gebraten	39

\*Tiepan ist eine heisse Eisenpfanne

# Fisch & Krevetten

---

<b>Krevetten Szechuan</b> in Chilisauce gebraten – scharf 	34
<b>Krevetten süss-sauer</b> frittiert und mit 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 Szechuan-Küche Pikant mit einer Spur süss-sauer – sehr scharf 	34
<b>Krevetten mit schwarzer Pfeffersauce</b> würzige Krevetten im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	35
<b>Krevetten mit heisser Reiskruste und Gemüse</b>	39
<b>Phönix-Schwanz-Riesenkrevetten 8 Stück</b> im Teig frittierte Krevetten mit Ingwersauce	42
<b>King Prawns Riesenkrevetten 6 Stück</b> gedämpft, mit Knoblauch mariniert	45
<b>Wolfsbarsch (400gr – 500gr)</b> ganzer Wolfsbarsch gebraten in süss-saurer Sauce oder Wolfsbarsch gedämpft in Sojasauce mit Lauch und Frühlingszwiebeln (30 Minuten Wartezeit)	49


## Reis & Nudelgerichte

---

<b>gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse</b>	27
<b>Curry Reis mit Hühnerfleisch</b>	27
<b>gebratener Reis „Acht Schätze“</b> mit verschiedenen Fleischarten, Krevetten und Gemüse	29
<b>gebratener Reis mit Krevetten und Gemüse</b>	27
<b>gebratene Nudeln mit Krevetten und Gemüse</b>	27
<b>gebratene Nudeln mit Fleisch und Gemüse</b> mit Rinds- und Hühnerfleisch	29
<b>gebratene Glasnudeln mit Gemüse</b>	25
<b>gebratene Nudeln mit Gemüse</b>	25
<b>gebratener Reis mit Gemüse und Eiern</b>	25

# Gemüse

---

<b>Die vegetarische Ente</b>	29
Tofu in Soja Sauce geschmort. Ein Gericht der Buddhistischen Tradition. Wird so zubereiten, dass es wie Entenfleisch aussieht	
<b>Tofu mit Gemüse</b>	27
<b>Tofu mit gebratenen Reis, Gemüse und Eiern</b>	28
<b>gedünstete Sojasprossen mit Lauch und Zwiebeln</b>	22
<b>gedünsteter Lattich mit Knoblauch</b>	22
<b>geschmorte Auberginen</b>	23
<b>gemischtes grünes Gemüse mit Szechuan oder Curry Sauce - scharf </b>	24
<b>Knusprige Aubergine an Sesamsauce - süsslich</b>	25

## Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber

## Warenherkunft

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