


Kalte Vorspeisen

Gurkensalat – Chinese style	12
scharfer Kohlsalat V	12
Chinakohl mit einer scharfen Chilisauce – scharf 	
Papaya Salat mit Erdnüssen	19
und Crevetten	23

Warme Vorspeisen

Frühlingsrolle	13
Gemüse-, Fleischfüllung und Glasnudeln	
vegetarische Frühlingsrolle	12
Edamame V	12
Sojabohnen gesalzen	
Wun Tun	18
knusprige Teigtaschen mit Fleischfüllung	
frittierte Hühnerflügel	15
mit Szechuan-Pfeffer	
Satay-Spiesschen	19
6 Stück (Poulet)	
Phönix – Schwanz – Riesencrevetten 4 Stück	22
im Teig frittierte Crevetten	
Vorspeise- Kombinationen	pro Person 21
Frühlingsrolle, Phönix-Riesencrevetten, Wun Tun und Hühnerflügel (ab 2 Personen)	

Suppen

Peking Suppe – Spezialität des Hauses	12
Pfefferscharf mit Ente – scharf 	
Wun Tun Suppe	12
klare Hühnerbrühe mit Teigtaschen, gehacktem Schweinefleisch, Pilzen	
Glasnudelsuppe mit Poulet	12
Kokossuppe	12
mit Poulet	14

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 65/ Person

- Rindfleisch Szechuan
- Huhn Curry
- Pak Choi Gemüse

Shanghai 3 Personen CHF 65/Person

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

Shenzhen 4 Personen CHF 65/Person

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

Hong Kong 6 Personen CHF 65/Person

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

Wuhan 8 Personen CHF 65/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

Entenwürfel Szechuan 	39
im Wok gedünstet an scharfer Chilisauce	
Entenbrust mit Masamcurry	39
gelbes Curry mit Kokosmilch	
Entenbrust mit rotem Curry	39
rotes Curry mit Kokosmilch	
Entenwürfel mit Gemüse & heisser Reiskruste	39
Li Tai Pe Spezialität	
mit Gemüse in Wok gebraten – ohne Reis	
Entenwürfel mit Black Pepper Sauce	39
Entenwürfel im Wok gebraten mit einer schwarzen Pfeffersauce	
Gebratene Entenbrust serviert in heisser Metallpfanne TIEPAN*	49
mariniert in hausgemachter 5-Gewürze-Sauce und Gemüse Sauce nach Wahl	
<i>Pflaumen, Erdnussbutter, Orangen, Chili (süss-scharf), süss- sauer</i>	
<i>ab der zweiten Sauce Zuschlag 3.00 CHF pro Sauce</i>	
Li Tai Pe Ente – Peking style	49
Chinesische Pfannkuchen, Hoisin-Sauce rohe Lauchstreifen und zarte Entenstreifen	
Original Peking – Ente	140
eine ganze Ente für 2 – 3 Personen <i>Auf Vorbestellung, mind. 2 Tage im Voraus bestellen</i>	

Huhn

Hühnerwürfel mit Nüssen im Wok mit gerösteten Cashewkernen	31
Hühnerwürfel Süss-Sauer frittiert und in süss-sauer Sauce glasiert	31
Hühnerwürfel mit rotem Curry rotes Curry mit Kokosmilch	37
Huhn in Masamancurry gelbes Curry mit Kokosmilch und Erdnüssen	37
Hühnerwürfel Kung-Bao mit Erdnüssen im Wok gebraten süss-sauer – sehr scharf 	35
Hühnerwürfel mit Black Pepper Sauce Hühnerwürfel im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	33
Satay-Spiesschen 9 Stück (Poulet, Krevetten, Rind)	34

Schwein

Rippchen „5-Gewürze“ frittiert, mit Haus-Gewürzmischung	32
Schweinenuss süss-sauer frittiert, in süss-saurer Sauce glasiert	32
Schweinenuss Szechuan im Wok gebraten mit Chili – scharf 	32

Rind




Rindshuft Szechuan im Wok gebraten mit Chili – scharf 	37
Rindshuft mit Gemüse im Wok gebraten	37
knusprige Rindshuft mit Chili – eine Spezialität für Kenner im Wok gebratene knusprige Rindstreifen	39
Rindshuft mit Zwiebeln TIEPAN* serviert in heisser Eisenpfanne	39
Rindshuft mit heisser Reiskruste (Li Tai Pe Spezialität) mit Gemüse im Wok gebraten	39
Rindshuft mit schwarzer Pfeffersauce würzige Rindshuftstreifen im Wok gebraten	38

Lamm

Lammfilet mit Lauch TIEPAN* im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht aus Peking Am Tisch in einer glühend heissen Eisenpfanne serviert	44
Lammfilet mit schwarzer Pfeffersauce würzige Lammfiletstreifen im Wok gebraten	44

*Tiepan ist eine heisse Eisenpfanne


Fisch & Krevetten

Krevetten Szechuan in Chilisaucе gebraten – scharf 	39
Krevetten süss-sauer frittiert und mit süss-saurer Sauce glasiert	39
Krevetten Curry in Currysauce gebraten – scharf 	39
Krevetten mit rotem Curry rotes Curry in Kokosmilch	39
Krevetten Kung Bao mit Erdnüssen im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht der Szechuan-Küche Pikant mit einer Spur süss-sauer – sehr scharf 	39
Krevetten mit schwarzer Pfeffersauce würzige Krevetten im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	39
Krevetten mit heisser Reiskruste und Gemüse	39
Phönix-Schwanz-Riesenkrevetten 8 Stück im Teig frittierte Krevetten mit Ingwersauce	44
King Prawns Riesenkrevetten 6 Stück gedämpft, mit Knoblauch mariniert	48
Wolfsbarsch (400gr – 500gr) ganzer Wolfsbarsch gebraten in süss-saurer Sauce oder Wolfsbarsch gedämpft in Sojasauce mit Lauch und Frühlingszwiebeln (30 Minuten Wartezeit)	49

Reis & Nudelgerichte

gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	32
Curry Reis mit Hühnerfleisch	32
gebratener Reis „Acht Schätze“ mit verschiedenen Fleischarten, Krevetten und Gemüse	34
gebratener Reis mit Krevetten und Gemüse	32
gebratene Nudeln mit Krevetten und Gemüse	32
gebratene Nudeln mit Fleisch und Gemüse mit Rinds- und Hühnerfleisch	34
gebratene Glasnudeln mit Gemüse	29
gebratene Nudeln mit Gemüse	29
gebratener Reis mit Gemüse und Eiern	29

Gemüse

Die vegetarische Ente	32
Tofu in Soja Sauce geschmort. Ein Gericht der Buddhistischen Tradition. Wird so zubereiten, dass es wie Entenfleisch aussieht	
Tofu mit Gemüse	29
Tofu mit gebratenen Reis, Gemüse und Eiern	30
gedünstete Sojasprossen mit Lauch und Zwiebeln	26
gedünsteter Lattich mit Knoblauch	26
geschmorte Auberginen	26
gemischtes grünes Gemüse mit Szechuan oder Curry Sauce - scharf 	27
Knusprige Aubergine an Sesamsauce - süsslich	27

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 / Fleisch aus nicht EU Ländern kann mit hormonellen sowie nicht hormonellen Leistungsträgern wie Antibiotika erzeugt worden sein./ Meeresfrüchte: Vietnam & Thailand
Gemüse: Mundo AG Luzern