

## Kalte Vorspeisen

---

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


## Warme Vorspeisen

---

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

## Suppen

---

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

---

<b>Entenwürfel Szechuan</b> 	39
im Wok gedünstet an scharfer Chilisauce	
<b>Entenbrust mit Masamcurry</b>	39
gelbes Curry mit Kokosmilch	
<b>Entenbrust mit rotem Curry</b>	39
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>	39
Entenwürfel im Wok gebraten mit einer schwarzen Pfeffersauce	
<b>Gebratene Entenbrust serviert in heisser Metallpfanne TIEPAN*</b>	45
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>	140
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	31
<b>Hühnerwürfel Süss-Sauer</b> frittiert und in süss-sauer Sauce glasiert	31
<b>Hühnerwürfel mit rotem Curry</b> rotes Curry mit Kokosmilch	37
<b>Huhn in Masamancurry</b> gelbes Curry mit Kokosmilch und Erdnüssen	37
<b>Hühnerwürfel Kung-Bao mit Erdnüssen</b> im Wok gebraten süss-sauer – sehr scharf 	35
<b>Hühnerwürfel mit Black Pepper Sauce</b> Hühnerwürfel im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	33
<b>Satay-Spiesschen</b> 9 Stück (Poulet, Krevetten, Rind)	34

# Schwein

---

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

## Rind

---

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

## Lamm




---

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

\*Tiepan ist eine heisse Eisenpfanne

# Fisch & Krevetten

---

<b>Krevetten Szechuan</b> in Chilisaucе gebraten – scharf 	39
<b>Krevetten süss-sauer</b> frittiert und mit süss-saurer Sauce glasiert	39
<b>Krevetten Curry</b> in Currysauce gebraten – scharf 	39
<b>Krevetten mit rotem Curry</b> rotes Curry in Kokosmilch	39
<b>Krevetten Kung Bao mit Erdnüssen</b> im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht der Szechuan-Küche Pikant mit einer Spur süss-sauer – sehr scharf 	39
<b>Krevetten mit schwarzer Pfeffersauce</b> würzige Krevetten im Wok gebraten mit schwarzer Pfeffersauce	39
<b>Krevetten mit heisser Reiskruste und Gemüse</b>	39
<b>Phönix-Schwanz-Riesenkrevetten 8 Stück</b> im Teig frittierte Krevetten mit Ingwersauce	44
<b>King Prawns Riesenkrevetten 6 Stück</b> gedämpft, mit Knoblauch mariniert	48
<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>	32
<b>Curry Reis mit Hühnerfleisch</b>	32
<b>gebratener Reis „Acht Schätze“</b> mit verschiedenen Fleischarten, Krevetten und Gemüse	34
<b>gebratener Reis mit Krevetten und Gemüse</b>	32
<b>gebratene Nudeln mit Krevetten und Gemüse</b>	32
<b>gebratene Nudeln mit Fleisch und Gemüse</b> mit Rinds- und Hühnerfleisch	34
<b>gebratene Glasnudeln mit Gemüse</b>	29
<b>gebratene Nudeln mit Gemüse</b>	29
<b>gebratener Reis mit Gemüse und Eiern</b>	29

# Gemüse

---

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