

MENU

菜单

‘La cuisine chinoise, chef-d’œuvre culinaire, fusionne harmonieusement saveurs et textures. Des délices épicés aux douceurs subtiles, elle incarne l’harmonie dans chaque bouchée. Un festin qui transcende le goût, élevant l’expérience culinaire à une danse délicate entre tradition et modernité.’

好的中餐是一项烹饪的艺术, 巧妙地把色香味融合在一起。从各种辛辣调料到香甜可口的甜品, 既保留着传统中餐的味道又积极创新。每一口都极大地满足了味蕾体验。



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE



PIMENT / CHILI

TOUS LES PRIX SONT EN FRANC SUISSE, TVA INCLUS

Menu Canard Laqué Pékinois

北京烤鸭套餐 Peking Duck Menu

CHF 196.-

POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE / 2 人份

POTAGE AIGRE-PIQUANT

酸辣汤 HOT AND SOUR SOUP

CANARD LAQUÉ PÉKINOIS ENTIER SERVI AVEC CRÊPES, GARNITURE ET SAUCE

北京烤鸭配鸭饼 SLICED CRISPY PEKING DUCK SERVED WITH PANCAKES, GARNISH AND SAUCE

LÉGUMES SAUTÉS

炒杂菜 STIR-FRIED MIXED VEGETABLES

RIZ VAPEUR

白饭 STEAM RICE

BEIGNET À LA GLACE VANILLE

炸冰激凌 VANILLA ICE CREAM FRITTER

Canard Laqué Pékinois

北京片皮鸭 Peking Duck

CHF 138.-

POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE / 2 人份

CANARD LAQUÉ PÉKINOIS ENTIER, SERVI AVEC CRÊPES, GARNITURE ET SAUCE

北京烤鸭配鸭饼 SLICED CRISPY PEKING DUCK SERVED WITH PANCAKES, GARNISH AND SAUCE

Les signatures du Chef

特色菜

Originaire du Sichuan, notre chef exprime ici toute la richesse et la vivacité de sa région natale.

Des plats emblématiques, relevés d'un piment unique, travaillés avec précision et passion.

Entrée / *Starter*

POULET AVEC SAUCE SICHUAN

20.-

口水鸡 STEAMED CHICKEN SALAD WITH SICHUAN SAUCE



BŒUF MARINÉ AUX CINQ ÉPICES

26.-

五香酱牛肉 BEEF MARINATED IN FIVE-SPICE



Plat / *Main course*

ÉMINCÉ DE BŒUF POCHÉ À LA MODE SICHUAN

36.-

水煮牛肉 POACHED MINCED BEEF IN SICHUAN STYLE



FILETS DE POISSON AUX LÉGUMES MARINÉS `SICHUAN`

36.-

酸菜鱼 FISH FILET WITH PICKLED VEGETABLES IN SICHUAN STYLE



Potages

汤类 / *Soups*

01	POTAGE AIGRE-PIQUANT 酸辣汤 HOT AND SOUR SOUP	11.-
02	POTAGE AU BŒUF `XI HU` 西湖牛肉羹 `XI HU` BEEF SOUP	13.-
03	POTAGE DE RAVIOLIS AU PORC ET CREVETTES 云吞汤 PORK AND SHRIMP DUMPLINGS SOUP	13.-
04	SOUPE TOMATES AUX ŒUFS 西红柿鸡蛋汤 EGGS SOUP WITH TOMATOES	13.- 

Entrées froides

沙拉 / *Cold starters*

05	SALADE MÊLÉE 混合沙拉 MIXED SALAD	12.-
06	SALADE DE BŒUF THAI 泰式牛沙拉 THAI BEEF SALAD	19.- 
07	SALADE DE CREVETTES ET MANGUE, SAUCE SÉSAME 芒果虾沙拉 SHRIMPS AND MANGO SALAD WITH SESAME SAUCE	20.-
08	ALGUES SAUCE SÉSAME 芝麻海带丝 SEAWEED WITH SESAME SAUCE	16.-

Entrées chaudes

前菜 / *Hot starters*

20	ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES (2 PCS) 素春卷 VEGETABLES SPRING ROLLS	11.-
21	NÊMS AU POULET (3 PCS) 越南卷 CHICKEN NEMS	13.- 
22	RAVIOLIS VAPEUR AU PORC (4 PCS) 猪肉蒸饺 STEAMED PORK DUMPLINGS	13.-
23	RAVIOLIS VAPEUR AU PORC `XIAO LONG BAO` (4 PCS) 小笼包 STEAMED PORK DUMPLINGS `XIAO LONG BAO`	13.-
24	RAVIOLIS VAPEUR AU POULET (4 PCS) 鸡肉蒸饺 STEAMED CHICKEN DUMPLINGS	13.-
25	RAVIOLIS VAPEUR AUX CREVETTES (4 PCS) 蒸虾饺 STEAMED SHRIMPS DUMPLINGS	14.- 
26	RAVIOLIS VAPEUR AUX LÉGUMES (4 PCS) 素饺 STEAMED VEGETABLES DUMPLINGS	13.- 
27	RAVIOLIS GRILLÉS AU PORC (4 PCS) 猪肉煎饺 GRILLED PORK DUMPLINGS	13.-
28	RAVIOLIS GRILLÉS AU POULET ET LÉGUMES (4 PCS) 鸡肉煎饺 GRILLED CHICKEN AND VEGETABLES DUMPLINGS	13.-
29	BRIOCHES AU PORC `CHA SHAO BAO` À LA VAPEUR (2 PCS) 叉烧包 STEAMED PORK BUNS `CHA SHAO BAO`	13.-
30	BOUCHÉES DE BŒUF À LA VAPEUR (4 PCS) 牛肉烧卖 STEAMED BEEF `SIU MAI` DUMPLINGS	13.-
31	BEIGNETS DE CREVETTES GÉANTES, SAUCE MANGUE (3 PCS) 金丝虾球 FRIED PRAWNS WITH MANGO SAUCE	22.-
32	AILES DE POULET ÉPICÉES (6PCS) 香辣鸡翅 FRIED SPICY CHICKEN WINGS	28.-
33	POULET AVEC SAUCE SICHUAN 口水鸡 STEAMED CHICKEN SALAD WITH SICHUAN SAUCE	20.- 

Les volailles

鸡肉和鸭肉 / *Poultry*

40	POULET SAUCE AIGRE DOUCE 咕鲁鸡 SWEET AND SOUR CHICKEN	32.-
41	POULET À L'IMPÉRIAL `KONG POH` 宫保鸡丁 CHICKEN `KONG POH` STYLE	32.-
42	POULET SAUTÉ AUX PIMENTS 辣子鸡 STIR-FRIED CHICKEN WITH CHILI PEPPERS	33.- 
43	POULET AU CURRY 咖喱鸡 CHICKEN CURRY	32.-
44	AILES DE POULET À LA SAUCE COCA COLA 可乐鸡翅 CHICKEN WINGS WITH COCA COLA SAUCE	32.-
45	CANARD LAQUÉ 烧鸭 ROASTED DUCK	33.-
46	GARNITURE CANARD LAQUÉ – CRÊPES/LÉGUMES/SAUCE 鸭饼套餐 SIDE DISH FOR ROASTED DUCK - PANCAKES/VEGETABLES/SAUCE	16.-
47	CRÊPES SUPPLÉMENTAIRES 鸭饼 EXTRA PANCAKES	5.-
48	POULET AU BASILIC 巴士利鸡肉 CHICKEN WITH BASIL	33.-

Porc

猪肉 / *Pork*

50	EFFILOCHÉ DE PORC SAUTÉ AUX PIMENTS VERTS 尖椒炒肉丝 STIR-FRIED SHREDDED PORK WITH GREENS CHILI	31.- 
51	PORC BRAISÉ À LA SAUCE SOJA 红烧肉 BRAISED PORK WITH SOY SAUCE	35.-
52	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE `YU XIANG` 鱼香肉丝 MINCED PORK `YU XIANG` STYLE	31.- 
53	`MA PO` TOFU PORC 麻婆豆腐 `MA PO` TOFU PORK	31.- 
54	AUBERGINES À LA CASSOLETTE, ÉMINCÉ DE PORC 鱼香茄子煲 CLAYPOT EGGPLANT WITH MINCED PORK	31.-
55	HARICOTS VERTS SAUTÉS, ÉMINCÉ DE PORC 干煸四季豆 STIR-FRIED GREENS BEANS WITH MINCED PORK	28.- 
56	VERMICELLES SAUTÉS, ÉMINCÉ DE PORC 蚂蚁上树 STIR-FRIED VERMICELLI WITH MINCED PORK	26.-
57	TRAVERS DE PORC, SAUCE SEL ET POIVRONS 椒盐排骨 PORK RIBS, SALT AND PEPPER SAUCE	32.-

Boeuf et Agneau

牛肉和羊肉 / *Beef & Lamb*

- | | | |
|----|--|---|
| 70 | BŒUF CROUSTILLANT
干煸牛肉丝 <i>CRISPY BEEF</i> | 36.- |
| 71 | ÉMINCÉ DE BŒUF POCHÉ À LA MODE SICHUAN
水煮牛肉 <i>POACHED MINCED BEEF IN SICHUAN STYLE</i> | 36.-
 |
| 72 | BOEUF SAUTÉ, SAUCE HARICOTS NOIRS
豉椒牛肉 <i>STIR-FRIED BEEF WITH BLACK BEAN SAUCE</i> | 36.- |
| 73 | BŒUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR, SERVI SUR ARDOISE
铁板黑椒牛肉 <i>STIR-FRIED BEEF WITH BLACK PEPPER, SERVED ON SLATE</i> | 36.- |
| 74 | AGNEAU SAUTÉ, SAUCE AU CUMIN
孜然羊肉 <i>STIR-FRIED LAMB WITH CUMIN SAUCE</i> | 38.- |
| 75 | AGNEAU SAUTÉ, SAUCE SOJA ET POIREAUX
葱爆羊肉 <i>STIR-FRIED LAMB WITH LEEK</i> | 38.- |

Notre entrecôte sur ardoise
Bœuf Angus
200 gr

牛肉 Ribeye steak served on a hot slate

52.-

ACCOMPAGNEMENTS
SIDE DISHES

POMMES DE TERRE SAUTÉES

炒土豆 WOK-FRIED POTATOES

PETITE SALADE VERTE

小份绿色沙拉菜 GREEN SALAD

SAUCE AU POIVRE

胡椒酱 PEPPER SAUCE

SAUCE À L'AIL

蒜蓉酱 GARLIC SAUCE

SAUCE `KONG POH`

官保酱 `KONG POH` SAUCE

Fruit de Mer

海鲜 / *Seafood*

- | | | |
|----|--|---|
| 80 | FILETS DE POISSON AUX LÉGUMES MARINÉS `SICHUAN`
酸菜鱼 FISH FILET WITH PICKLED VEGETABLES IN SICHUAN STYLE | 36.-
  |
| 81 | POISSON CROUSTILLANT AUX ÉPICES PIMENTÉES
香酥鱼 CRISPY FISH FILET WITH HOT SPICES | 30.-
 |
| 82 | LOUP DE MER À LA VAPEUR
清蒸鱼 STEAMED SEA BASS | 44.- |
| 83 | CREVETTES À LA SAUCE AIGRE DOUCE
咕嚕蝦 SWEET AND SOUR SHRIMPS | 33.- |
| 84 | CREVETTES GÉANTES À LA VAPEUR, SERVIES SUR ARDOISE
铁板大明蝦 GIANT STEAMED SHRIMPS WITH GARLIC, SERVED ON SLATE | 38.- |
| 85 | CREVETTES SAUTÉES `BI FENG TANG`
避风塘炒蝦 STIR-FRIED SHRIMPS `BI FENG TANG` STYLE | 38.- |
| 86 | CREVETTES AUX NOIX DE CAJOU
腰果蝦仁 FRIED SHRIMPS WITH CASHEW NUTS | 33.-
 |

Légumes

蔬菜 / *Vegetables*

- | | | |
|-----|--|---|
| 100 | TOFU AUX LÉGUMES À LA CASSOLETTE
什锦豆腐煲 CLAYPOT TOFU WITH VEGETABLES | 24.-
 |
| 101 | TOMATES SAUTÉES AUX ŒUFS
西红柿炒蛋 STIR-FRIED EGGS WITH TOMATOES | 26.-
 |
| 102 | LÉGUMES SAUTÉS
炒杂菜 STIR-FRIED MIXED VEGETABLES | 22.-
 |
| 103 | PAK CHOI À L'AIL
蒜蓉上海青 PAK CHOI WITH GARLIC | 22.-
 |
| 104 | LISERONS D'EAU SAUTÉS À L'AIL
蒜蓉空心菜 STIR-FRIED WATER SPINACH WITH GARLIC | 26.-
 |
| 105 | ÉMINCÉ DE POMMES DE TERRE SAUTÉ AUX PIMENTS
酸辣土豆丝 STIR-FRIED SLICED POTATOES WITH CHILI PEPPERS | 22.-
 |

Riz et Nouilles

主食 / *Rice & Noodles*

- | | | |
|-----|--|---|
| 110 | RIZ BLANC VAPEUR (BOL)
白饭(碗) STEAMED RICE | 5.-
 |
| 111 | RIZ CANTONNAIS (BOL)
广东炒饭(碗) CANTONESE FRIED RICE | 6.-
 |
| 112 | RIZ CANTONNAIS (PLAT)
广东炒饭(盘) CANTONESE FRIED RICE | 15.-
 |
| 113 | NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES
蔬菜炒面 FRIED NOODLES WITH VEGETABLES | 20.- |
| 114 | NOUILLES SAUTÉES AU POULET
鸡肉炒面 FRIED NOODLES WITH CHICKEN | 26.- |
| 115 | NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES
虾炒面 FRIED NOODLES WITH SHRIMPS | 27.- |
| 116 | NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF
牛肉炒面 FRIED NOODLES WITH BEEF | 27.- |
| 117 | NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU BŒUF
干炒牛河 FRIED RICE NOODLES WITH BEEF | 27.-
 |

Fondues chinoises

火锅套餐

Hot Pot

MIN. 2 PERSONNES / 2 人起

F1. 素火锅套餐

Fondue chinoise végétarienne

Vegetarian Hot Pot

CHF 45.- P.P

火锅汤底 白菜素汤底

蘸料 芝麻酱, 蒜蓉酱, 海鲜酱油, 小葱, 香菜, 尖椒圈

蔬菜盘 圆生菜, 大白菜, 冻豆腐, 粉丝, 海带, 什菌, 素饺

主食三选一 兰州拉面, 刀削面, 米饭

BOUILLON AU CHOIX VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTARIEN SICHUAN

SAUCES SÉSAME, AIL, SOJA AUX FRUITS DE MER, CONDIMENTS

ASSORTIMENT DE LÉGUMES LAITUE, CHOU CHINOIS, TOFU FRAIS, ALGUES,
VERMICELLES, ASSORTIMENT DE CHAMPIGNONS,
RAVIOLIS VAPEUR AUX LÉGUMES

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX NOUILLES LANZHOU OU NOUILLES DAOXIAO OU RIZ
VAPEUR

BROTH VEGETARIAN OR VEGETARIAN SICHUAN

SAUCES SESAME, GARLIC, SOY SAUCE SEAFOOD, SEASONINGS

ASSORTMENT OF VEGETABLES LETTUCE, CHINESE CABBAGE, FRESH TOFU, SEAWEED,
VERMICELLI, MUSHROOMS ASSORTMENT, VEGETABLES
DUMPLINGS

SIDE DISH OF YOUR CHOICE LANZHOU NOODLES OR DAOXIAO NOODLES OR
STEAMED RICE

F2. 肉火锅套餐

Fondue chinoise traditionnelle

Traditional Hot Pot

CHF 55.- P.P

火锅汤底三选一 白菜素汤底, 上汤锅底, 川味麻辣锅底

蘸料 芝麻酱, 蒜蓉酱, 海鲜酱油, 小葱, 香菜, 尖椒圈

肉类二选一 肉眼牛肉, 羊肩肉

蔬菜盘 罗马生菜, 大白菜, 鲜豆腐, 粉丝, 海带, 什菌

主食三选一 兰州拉面, 刀削面, 米饭

BOUILLON AU CHOIX	VÉGÉTARIEN OU BŒUF ET POULET OU SICHUAN
SAUCES	SÉSAME, AIL, SOJA AUX FRUITS DE MER, CONDIMENTS
VIANDE OU POISSON AU CHOIX	TRANCHES D'ENTRECÔTE DE BŒUF OU TRANCHES D'ÉPAULE D'AGNEAU OU CREVETTES OU CALAMARS
ASSORTIMENT DE LÉGUMES	LAITUE, CHOU CHINOIS, TOFU FRAIS, VERMICELLES, ALGUES, ASSORTIMENT DE CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	NOUILLES LANZHOU OU NOUILLES DAOXIAO OU RIZ VAPEUR

BROTH OF YOUR CHOICE	VEGETARIAN OR BEEF & CHICKEN OR SICHUAN
MEAT OF FISH OF YOUR CHOICE	SLICED RIBEYE STEACK OR SLICED LAMB SHOULDER OR SHRIMPS OR SQUIDS
SAUCES	SESAME, GARLIC, SOY SAUCE SEAFOOD, SEASONINGS
ASSORTMENT OF VEGETABLES	LETTUCE, CHINESE CABBAGE, FRESH TOFU, SEAWEED, VERMICELLI, MUSHROOMS ASSORTMENT
SIDE DISH OF YOUR CHOICE	LANZHOU NOODLES OR DAOXIAO NOODLES OR STEAMED RICE

Suppléments

火锅单点菜单 / *Extra dishes*

ENTRECÔTE DE BŒUF EN TRANCHES 肉眼牛肉 SLICED RIBEYE STEACK	25.-
ÉPAULE D'AGNEAU EN TRANCHES 羊肩肉 SLICED LAMB SHOULDER	28.-
CALAMARS 鱿鱼片 SQUIDS	20.-
CREVETTES ENTIÈRES 带壳虾 WHOLE SHRIMPS	22.-
BOULETTES DE SEICHE 墨鱼丸 CUTTLEFISH BALLS	13.-
BOULETTES DE CREVETTES 虾丸 SHRIMPS BALLS	13.-
CHOU CHINOIS 大白菜 CHINESE CABBAGE	8.-
TOFU FRAIS 鲜豆腐 FRESH TOFU	8.-
VERMICELLES 粉丝 VERMICELLI	8.-
ALGUES 海带 SEAWEED	8.-
POMMES DE TERRE EN TRANCHES 土豆片 SLICED POTATOES	8.-
ASSORTIMENT DE CHAMPIGNONS 什菌 MUSHROOMS ASSORTMENT	8.-
NOUILLES LANZHOU 兰州拉面 LANZHOU NOODLES	9.-
NOUILLES DAOXIAO 刀削面 DAOXIAO NOODLES	9.-
RIZ BLANC VAPEUR (BOL) 白饭(碗) STEAMED RICE	5.-

Desserts

甜品

130	BEIGNET À LA GLACE VANILLE 炸冰激凌 VANILLA ICE CREAM FRITTER	13.-
131	BEIGNETS DE BANANE 炸香蕉 BANANA FRITTERS	12.-
132	BEIGNETS D'ANANAS 炸菠萝 PINEAPPLE FRITTERS	12.-
133	TARTE CITROUILLE SÉSAME (3 PCS) 芝麻南瓜饼 SESAME PUMPKIN PIE	13.-
134	TANG YUAN AU SÉSAME NOIR 红糖黑芝麻汤圆 BLACK SESAME `TANG YUAN`STYLE	12.-
135	TAPIOCA AU LAIT DE COCO ET MANGUE 杨枝甘露 TAPIOCA WITH COCONUT MILK & MANGO	12.-
136	LITCHI AU SIROP 荔枝 SYRUP LYCHEE	10.-
137	MOCHI (2 PCS) 糯米糍冰激凌 MOCHI THÉ VERT, SAKURA, VANILLE, MANGUE, CARAMEL BEURRE SALÉ, COCO / GREEN TEA, SAKURA, VANILLA, MANGO, SALTED CARAMEL, COCO	10.-
78	GLACES SWISSNESS 意大利手工冰淇淋 SWISSNESS ICE CREAM	1 BOULE 4,5.- 1 SCOOP 2 BOULES 8.- 2 SCOOPS 3 BOULES 11.- 3 SCOOPS VANILLE, CHOCOLAT, SORBET FRAISE, SORBET CITRON, SORBET MANGUE-PASSION, CAFÉ VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY SORBET, LEMON SORBET, MANGO-PASSION SORBET, COFFEE