

## SALATE

Hausgemachter Chabis-Salat  
mit Sweet-Chili-Sauce

9.50

Bouquet von Blattsalaten  
an hausgemachter French Dressing oder leichter Vinaigrette  
mit Aceto Balsamico

9.50



Verwöhnen ...



Geniessen ...

## VORSPEISEN

Hausgemachte Frühlingsrollen 14.50

2 Frühlingsrollen gefüllt mit frischem Marktgemüse  
an Sweet Chilisauce, mit assortierten Blattsalaten  
als Hauptgericht (5 Stück) 21.50

Gebackene Phönix-Schwanz-Crevetten 16.00

3 Phönix-Schwanz-Crefetten an pikanter Sauce, nach  
chinesischer Art mit Blattsalaten  
als Hauptgericht (6 Stück) 32.00

Zitronen-Pfeffer-Pouletbrust-Mignon-Spiess 14.50

2 Spiesse mit assortierten Blattsalaten  
als Hauptgericht (5 Stück) 21.50



## HAUPTGERICHTE

„Crispy“ Ente 30.50

knusprige Ente an Sojasauce auf Karotten, Lauch, Chinakohl,  
Knoblauch und Chili, mit Jasminreis

Gelbes Poulet-Curry 28.00

Pouletstreifen an gelber, mild gewürzter  
Kokosnuss-Curry-Sauce mit Ingwer, Gemüse und Jasminreis

Gelbes Tofu-Curry 26.50

Tofuwürfel an gelber, mild gewürzter  
Kokosnuss-Curry-Sauce mit Ingwer, Gemüse und Jasminreis

Hausgemachte Ravioli - Agnolotti Sovrano 24.50

Extra feine Teigtaschen mit feinwürzigem Büffel-Ricotta und  
Blattspinat

Pikantes-Szechuan 28.50

Pouletstreifen an pikanter Szechuan-Pfeffer-Sauce,  
Gemüse und Jasminreis

Rinderschmorbraten 30.50

an Rotweinsauce und Jasminreis

## SUPPEN

Kartoffel-Sellerie-Crème-Suppe 9.50

Rüebli-Orangen-Suppe 9.50

Tom Kha Gai 9.50  
mit Zitronengras, Galgant und Kokosmilch