



**HONGXI** 鸿西  
RESTAURANTS 食堂

**CONTEMPORAY**

**CHINESE**

**CUISINE**

**Thugauerstrasse 134**

**8152 Glattpark**

**044 555 33 22**

**Switzerland**

点心

**DIM SUM**

## 点心

### DIM SUM

- |     |            |   |            |
|-----|------------|---|------------|
| 1.  | 虾饺         | <b>HAR GAU</b><br>gedämpfte Teigtaschen mit Krevetten<br><b><i>Steamed dumplings with shrimps</i></b>   | 4 Stk 18   |
| 1.2 | 黑松露<br>海鲜饺 | <b>TRÜFFEL SEAFOOD DUMPLING</b><br>gedämpfte Teigtaschen mit schwarzer Trüffel,<br>Jakobsmusche und Garnelen<br><b><i>Steamed dumplings with black truffle, scallop, shrimp</i></b>   | 2 Stk 14   |
| 2.  | 烧卖         | <b>SIU MAI</b><br>gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch & Krevetten<br><b><i>Steamed dumplings with pork &amp; shrimps</i></b>  | 4 Stk 16   |
| 2.1 | 鸡肉烧卖       | <b>CHICKEN SIU MAI</b><br>Poulet Teigtaschen mit hausgemachter Teriyaki Sauce<br><b><i>Fried chicken dumplings with homemade teriyaki sauce</i></b>   | 3 Stk 15   |
| 3   | 鸭肉<br>咸水角  | <b>Ham Sui Gok</b><br>Klebreis-Teigtaschen mit Ente<br><b><i>Glutinous rice dumplings with duck</i></b>   | 3 Stk 16.5 |
| 4.  | 潮州粉果       | <b>FUN GUO</b> <small>vegan</small><br>gedämpfte Teigtaschen mit Gewürzlauch Blätter,<br>Sellerie, Wasserkastanie und Erdnüssen<br><b><i>Steamed dumplings with Chinese garlic leaves, water<br/>Chestnut, celery and peanuts</i></b> | 3 Stk 15   |
| 5.  | 小笼包        | <b>XIAO LONG BAO</b><br>gedämpfte Suppenteigtaschen mit Schweinefleisch<br><b><i>Steamed soup dumplings with pork</i></b>   | 4 Stk 18   |
| 6.  | 菠菜饺        | <b>BO CAI JIAO</b> <small>vegan</small><br>gedämpfte Teigtaschen mit Spinat & Mais<br><b><i>Steamed dumplings with spinach and corns</i></b>  | 3 Stk 13.5 |

## 点心

### DIM SUM

- |     |           |   |            |
|-----|-----------|---|------------|
| 7.  | 叉烧包       | <b>CHAR SIU BAO</b><br>gedämpfte Brötchen gefüllt mit Char-Siu-Schweinefleisch<br><b><i>Steamed buns filled with barbecue-flavored char siu</i></b>       | 2 Stk 15   |
| 9.  | 牛肉饺       | <b>BEEF DUMPLINGS</b><br>gedämpfte oder frittierte Teigtaschen mit Rindfleisch<br><b><i>Steamed or fried dumplings with beef</i></b>                      | 3 Stk 16.5 |
| 10. | 千丝虾卷      | <b>CRISPY SHRIMP IN KATAIFI CRUST</b><br>Krevetten umwickelt in knusprige Kataifi Teig<br><b><i>Crispy kataifi wrapped shrimp with cocktail sauce</i></b> | 3 Stk 18   |
| 11. | 鸭肉春卷      | <b>Duck SPRING ROLL</b><br>Frühlingsrollen gefüllt mit Entfleisch und Gemüse<br><b><i>Spring rolls with duck and vegetables</i></b>                       | 3 Stk 16.5 |
| 12. | 素春卷       | <b>SPRING ROLL</b> <small>vegan</small><br>Vegi Frühlingsrollen<br><b><i>Vegi spring rolls</i></b>  | 3 Stk 15   |
| 13. | 糯米鸡       | <b>LO MAI GAI</b><br>Klebreis gefüllt mit Poulet<br><b><i>Glutinous rice filled with chicken</i></b>  | 2 Stk 16   |
| 17. | 豉汁<br>蒸排骨 | <b>STEAMED PORK RIBS</b><br>Gedämpfte Schweinerippchen mit schwarzer<br>Bohnensauce<br><b><i>Steamed pork ribs with black bean sauce</i></b>              | 15         |

前 菜

**VORSPEISEN**  
**APPETIZERS**

## 汤

### SUPPE

### SOUP

- |     |             |   |               |
|-----|-------------|---|---------------|
| 30. | 云吞汤         | <b>Wan-Tan Suppe</b><br>Klare Brühe mit zarten, hausgemachten Wantans, gefüllt mit saftigem Schweinefleisch<br><b>Wonton Suppe</b><br><i>Clear broth with delicate, homemade wontons filled with juicy pork</i> | 3 Stk<br>13.5 |
| 31. | 酸辣汤         | <b>Sauer-Scharf-Suppe</b> <i>vegi</i><br>Pikante Suppe mit Pilzen, Tofu, Bambusstreifen und Ei<br><b>Hot and Sour Soup</b><br><i>A flavorful soup made with mushrooms, tofu, bamboo shoots, and egg</i>         | 9.5           |
| 32. | 翠鲜汤         | <b>Frische Gartensuppe</b> <i>vegan</i><br>mit Okra, Tofu, Kräuterseitling und Bambus<br><b>Fresh Garden Soup</b><br><i>with Okra, Tofu, King Oyster Mushroom &amp; Bamboo</i>                                  | 11.5          |
| 34. | 咖喱牛肉<br>粉丝汤 | <b>Curry-Rindfleisch-Glasnudelsuppe</b><br><b>Curry Beef Vermicelli Soup</b>  | 13.5          |

## 前菜

### VORSPEISEN

### STARTERS

- |      |             |   |      |
|------|-------------|---|------|
| 40.1 | 樱桃萝卜<br>脆乳瓜 | <b>Knackiger Minigurken-Salat mit Kirschen-Radieschen</b><br><b>Crunchy mini cucumber salad with cherry radishes</b> <i>vegan</i>   | 13.5 |
| 40.2 | 缤纷沙拉        | <b>Asiatischer Salatmix mit hausgemachter Ingwersauce</b><br><b>Asian mixed salad with homemade ginger dressing</b> <i>vegan</i>  | 16   |
| 40.3 | 素天妇罗        | <b>Gemüse-Tempura</b> <i>vegan</i><br>Mit Brokkoli, Süsskartoffel, Mini Spargel, Aubergine und Kräuterseitling<br><b>Vegetable Tempura</b><br><i>With Broccoli, Sweet Potato, Mini Asparagus, Eggplant and King Oyster Mushroom</i> | 16   |

## 前 菜

### VORSPEISEN

### STARTERS

- |     |           |   |               |
|-----|-----------|---|---------------|
| 41. | 口水鸡       | <b>Zart pochiertes Poulet, mit aromatischen Chilisauce</b><br>garniert mit gehackten Erdnüssen und Sesam<br><i>Spicy Poached Chicken in Sichuan Sauce</i> | 18            |
| 42. | 麻辣牛肚      | <b>Geschmorte Kutteln nach Sichuan-Art</b><br>mit betäubendem Szechuanpfeffer<br><i>Sichuan-Style Spicy Beef Tripe</i>                                    | 16            |
| 43. | 本帮熏鱼      | <b>Frittierter Fisch nach Shanghai Art mit herzhafter Sauce</b><br><i>Fried fish Shanghai style with savory sauce</i>                                     | 20            |
| 44. | 香酥<br>软壳蟹 | <b>Knusprig frittierte Softshell-Krabbe</b><br><i>Crispy Soft-Shell Crab</i>  | 20            |
| 45. | 红油抄手      | <b>Wontons mit Schweinefleisch in scharfer Sauce</b><br><i>Wontons with pork in spicy sauce</i>   | 3 Stk<br>13.5 |
| 46. | 叉烧        | <b>CHAR SIU</b> Honigglasierter Schweinebraten<br><i>Honey-Glazed Roast Pork</i>  | 18.5          |
| 47. | 脆皮烧肉      | <b>Schweinebauchbraten mit knuspriger Kruste</b><br><i>Crispy roast pork belly</i>  | 19.5          |
| 48. | 蒜泥白肉      | <b>Dünn geschnittener, gekochter Schweinebauch</b><br>mit Knoblauchsauce<br><i>Poached Pork Belly with Garlic Sauce</i>                                   | 18.5          |
| 49. | 糖醋<br>小排骨 | <b>Süß-Saure kleine Schweinerippchen nach Shanghai Art</b><br><i>Sweet and sour small pork ribs Shanghai style</i>  | 19.5          |

主 菜

**HAUPTSPEISEN**

**MAIN DISHES**



家禽  
**GEFLÜGEL**  
**POULTRY**

- |     |             |   |      |
|-----|-------------|---|------|
| 80. | 辣子鸡丁        | <b>LA ZI JI</b><br>Poulet mit getrockneter Chili nach Szechuan Art<br><b><i>Sichuan style stir-freid chicken with dried chili</i></b>   | 29.5 |
| 81. | 左宗棠鸡        | <b>General Tso's Poulet</b><br>Ein süßes und würziges frittiertes Hühnchengericht<br><b><i>Sweet and spicy deep-fried chicken dish</i></b>  | 29.5 |
| 82. | 香酥<br>椒盐鸡   | <b>Knuspriges Hähnchen mit Salz und Pfeffer</b><br><b><i>Crispy Salt and Pepper Chicken</i></b>   | 29.5 |
| 84. | 广式烧鸭        | <b>Kantonesische gebratene Ente</b><br>Zartes Entenfleisch mit knuspriger, goldbrauner Haut,<br>traditionell kantonesisch geröstet<br><b><i>Cantonese Roast Duck</i></b><br><i>Tender duck meat with a crispy, golden-brown skin,<br/>         traditionally roasted Cantonese-style</i>  | 38   |
| 85. | 烧鸭<br>配面饼   | <b>Knusprige Gebratene Ente mit dünnen Pfannkuchen,</b><br>Gurkenstreifen, Frühlingszwiebeln & Hoisin-Sauce<br><b><i>Crispy Roast Duck with Thin Pancakes,</i></b><br><i>Cucumber Strips, Spring Onions &amp; Hoisin Sauce</i>  | 45   |
| 86. | 北京烤鸭        | <b>Peking Ente</b><br>Knusprig goldbraun geröstete Ente mit zarter Haut und<br>saftigem Fleisch, serviert mit feinen Pfannkuchen, frischen<br>Gurkenstreifen, Frühlingszwiebeln und aromatischer<br>Hoisin-Sauce – ein eleganter Genuss aus der traditionellen<br>chinesischen Küche.<br><b><i>Peking Duck</i></b><br><i>Crispy, golden roasted duck with tender meat and delicate<br/>         skin, served with soft pancakes, fresh cucumber strips, green<br/>         onions, and rich hoisin sauce – a refined classic of Chinese<br/>         cuisine.</i> | 118  |
| 87. | 京酱鸭丝<br>生菜卷 | <b>Gebratene Entenstreifen in Peking-Sauce mit Lattich</b><br><b><i>Duck strips with Peking Sauce with mini Lattich</i></b>   | 34.5 |
| 88. | 橙汁<br>香酥鸭   | <b>Knusprige Entenstreifen mit Orangesauce</b><br><b><i>Crispy duck strips with orange sauce</i></b>  | 34.5 |

## 海鲜

### MEERESFRÜCHTE

### SEAFOOD

- |     |  |  |   |
|-----|--|--|---|
| 52. | 豉汁蒸带子                                  | <b>Gedämpfte Jakobsmuscheln auf Glasnudeln mit schwarzen Bohnen</b><br><i>Steamed scallops on glass noodles with black beans</i>   | 39.5                                      |
| 53. | 松鼠鲈鱼                                   | <b>Knusprig gebratener Wolfsbarsch mit süß und saurer Sauce</b><br><i>Crispy fried sea bass with sweet and sour sauce</i>  | 68  |
| 54. | 清蒸鲈鱼                                   | <b>Gedämpfter Wolfsbarsch nach Hong Kong Art</b><br><i>Steamed sea bass with Hong Kong Style</i>   | 58  |
| 56. | 芥末虾球                                   | <b>Frittierte Krevetten mit hausgemachter Wasabi-Mayo-Sauce</b><br><i>Fried shrimps with homemade wasabi mayo sauce</i>  | 39.5                                      |
| 57. | 干烧虾球                                   | <b>Goldbraun gebratene Shrimps in pikanten, leichten scharfen Tomaten-Chili-Sauce</b><br><i>Golden brown fried shrimps in a spicy, light tomato-chili sauce</i>  | 38.5                                      |
| 58. | 避风塘椒盐虾球                                | <b>Knusprige Shrimps nach Typhoon-Shelter-Art – mit würzigem Knoblauch, Chili, knusprigen Schalotten</b><br><i>Crispy shrimps Typhoon Shelter style – with spicy garlic, chili and crispy shallots</i> | 42.5                                      |
| 59. | 清蒸多宝鱼<br>石斑鱼,<br>龙虾,<br>等海鲜)*<br>请提前预定 | <b>Gedämpfter Turbot, Zackenbarsch, Hummer und andere Meeresfrüchte – Bitte im Voraus reservieren</b><br><i>Steamed Turbot, Grouper, Lobster, and Other Seafood – Please reserve in advance</i>        | 时价 /<br>Tages<br>preis/<br>daily<br>price |

## 猪肉

### SCHWEINEFLEISCH

### PORK

- |     |                |  |      |
|-----|----------------|--|------|
| 60. | 蒜香排骨           | <b>Knoblauch-Rippchen</b><br>Zarte, goldbraun gebratene Schweinerippchen, verfeinert mit aromatischem Knoblauch<br><b>Garlic Spare Ribs</b><br><i>Tender, golden-fried pork ribs infused with fragrant garlic</i>  | 30.5 |
| 62. | 咕嚕肉            | <b>Süss-Saures Schweinefleisch</b><br>Knusprig gebackene Schweinefleischstücke, glasiert in süß-sauren Sauce mit Paprika und Ananas<br><b>Sweet and Sour Pork</b><br><i>Crispy fried pork bites coated in a perfectly balanced sweet and sour sauce with bell peppers and pineapple</i>  | 32   |
| 63. | 外婆红烧肉          | <b>Grossmutter's geschmortes Schweinefleisch</b><br>Zart geschmortes Schweinebauchfleisch in einer reichhaltigen, karamellisierten Sojasauce, nach traditionellem Familienrezept.<br><b>Grandma's Braised Pork Belly</b><br><i>Tender pork belly slow-braised in a rich, caramelized soy sauce, following a traditional family recipe.</i> | 29.5 |
| 64. | 麻婆豆腐           | <b>Mapo Tofu</b> – Seidiger Tofu in einer leicht scharfen Sauce mit Schweinhackfleisch<br><b>Mapo Tofu</b> – <i>Silky tofu in a spicy sauce with minced pork</i>   | 25.5 |
| 65. | 回锅肉            | <b>Doppelt gebratenes Schweinebauchfleisch</b> mit Paprika, Lauchzwiebeln und einer würzigen Bohnensauce<br><b>Twice-cooked pork belly</b> <i>stir-fried with bell peppers, green onions, and a savory bean sauce</i>  | 25.5 |
| 66. | 炭烧猪颈肉<br>(黑毛猪) | <b>Überbackenes iberisches Schweinefleisch</b><br>mit hausgemachter Wasabi-Limettensauce<br><b>Iberico secreto pork with homemade wasabi-lime sauce</b>  | 46.5 |
| 67. | 鱼香茄子           | <b>Asiatische Auberginen in würziger Sauce</b><br>mit Schweinhackfleisch<br><b>Sichuan-Style Spicy Asian Eggplant with minced pork</b>   | 29.5 |
| 68. | 烤乳猪            | <b>Spanferkel</b> – Knusprig goldbraun gebratenes Spanferkel mit zartem, saftigem Fleisch ( <i>Drei Tage vorbestellen</i> )<br><b>Roast Suckling Pig</b> – <i>Crispy, golden-brown roast suckling pig with tender, juicy meat (Pre-order three days before)</i>  | 398  |

牛肉  
**RINDFLEISCH**  
**BEEF**

70. 麻辣牛腩 **Würzig-scharfes Rindfleisch (Szechuan-Art) –** 31.5  
Zart geschmorte Rinderbrust in einer aromatischen, scharfen Sichuan-Pfeffer-Sauce  
***Spicy Sichuan Beef Brisket –***  
*Tender braised beef brisket in a bold, spicy Sichuan pepper sauce – fiery and flavorful.*
71. 黑椒牛肉粒 **Rinderwürfel (Rib Eye) mit schwarzem Pfeffer –** 42.5  
Zarte, goldbraun gebratene Rinderwürfel, verfeinert mit aromatischer schwarzer Pfeffersauce  
***Black Pepper Beef Cubes (Rib Eye) –***  
*Tender beef cubes coated in a rich black pepper sauce*
72. 杭椒牛肉 **Zarte Rib-Eye-Würfel mit grünen Paprika** 42.5  
***Rib Eye Beef Cubes with Small Green Peppers***
73. 水煮牛肉 **Rindfleisch in scharfem Chili-Öl –** 42.5  
Zartes Rindfleisch in würzig-scharfer Sichuan-Chili-Öl-Sauce mit Gemüse und aromatischem Sichuanpfeffer  
***Sichuan Boiled Beef –***  
*Tender beef slices in a spicy Sichuan chili oil sauce with vegetables, enhanced with fragrant Sichuan peppercorns*
79. 干烧牛柳 **Frittierte Rinderstreifen** 38  
in einer würzigen, leicht scharfen Sauce mit feinen Gewürzen verfeinert  
***Fried beef strips in a spicy, slightly hot sauce***

主食 和 蔬菜

**GEMÜSE & BEILAGEN**  
**VEGETABLE & SIDE DISHES**

蔬菜  
**GEMÜSE**  
**VEGETABLES**

100. 家常素什锦	<b>Gemüsepfanne mit Tofu und Seitan</b> <i>Vegetable pan with tofu and seitan</i>	26.5
101. 干煸秋葵	<b>Würzige gebratene Okraschoten</b> <i>Spicy Sautéed Okra</i>	22.5
102. 清炒空心菜	<b>Gebratener Wasserspinaat</b> <i>Stir-fried Water Spinach</i>	22.5
103. 清炒小棠菜	<b>Gebratener junger Pak Choi</b> <i>Stir-fried Baby Bok Choy</i>	19.5
104. 麻婆豆腐	<b>Veganer Mapo-Tofu</b> Seidentofu, in einer würzigen und betäubenden Chilibohnensauce, vegan und geschmacksintensiv <b>Vegan Mapo Tofu</b> <i>Silken tofu, in a spicy and numbing chili bean sauce, vegan and full of flavor</i>	19.5
106. 鱼香茄子	<b>Asiatische Auberginen in würziger Sauce</b> <i>Sichuan-Style Spicy Asian Eggplant</i>	22.5
107. 酸甜杏鲍菇	<b>Vegane Süß Sauer mit Kräuterseitlinge</b> <i>Vegan Sweet and Sour with King Oyster Mushrooms</i>	25.5
204. 干煸四季豆	<b>Würzige Schlangenbohnen</b> <i>Spicy snake beans</i>	19.5

## 面和米饭

### NUDELN & REIS

### NOODLES AND RICE DISHES

110. 干炒牛河	<b>Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch</b> Klassische kantonesische gebratene Reisnudeln mit zarten Rindfleischscheiben, Sojasprossen, Sojasauce, mit einem rauchigen Wok-Aroma <b><i>Stir-fried Rice Noodles with Beef</i></b> <i>Classic Cantonese stir-fried rice noodles with tender beef slices, bean sprouts, and soy sauce</i>	25.5
111. 什菜炒面	<b>Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse</b> <b><i>Stir-fried Noodles with Mixed Vegetables</i></b>	8*/17.5
112. 鸿西炒饭	<b>HONGXI Hausgemachter gebratener Reis</b> Mit Eier, Mais und Gemüse <b><i>HONGXI Signature Fried Rice</i></b> <i>With eggs, corn and vegetables</i>	8*/17.5
113. 星洲炒米粉 (鸡肉)	<b>Gebratene Reisnudeln nach Singapur-Art mit Poulet</b> <b><i>Singapore-Style Stir-Fried Vermicelli with Chicken</i></b>	22.5
114. 菠萝叉烧 炒饭	<b>Gebratener Reis mit Ananas und Barbecue-Schweinefleisch</b> <b><i>Char Siu Pork Fried Rice with Pineapple</i></b>	25.5
115. 生菜牛肉 炒饭	<b>Gebratener Reis mit zartem Rindfleisch und Lattich</b> <b><i>Fried rice with tender beef and lettuce</i></b>	25.5
120. 米饭	<b>Gedämpfter Jasmin Reis</b> <b><i>Steamed Jasmin Rice</i></b>	3.5

\* Als Beilage / as a side dish

甜品

**NACHSPEISEN**

**DESSERT**



## 甜点

### NACHSPEISEN

### DESSERT

- |      |               |  |      |
|------|---------------|--|------|
| 141. | 桂花酒酿<br>豆沙小圆子 | <b>Mini-Reisbällchen mit roter Bohnenpaste</b><br>in fermentiertem Reiswein mit süssem Duftblüte<br><b>Mini Red Bean Rice Balls</b><br><i>in sweet, fermented rice wine with osmanthus</i> | 12   |
| 142. | 银耳仙草羹         | <b>Süsse Suppe</b><br>mit Silberohr Pilzen (Tremella) und Kraut (Grass Jelly)<br><b>Sweet Soup</b><br><i>with tremella and grass jelly</i>   | 12   |
| 143. | 杨枝甘露          | <b>Mango Pomelo Sago</b><br>Maogo Dessert mit Pomelo Frucht und Sago<br><b>Mango Pomelo Sago</b><br><i>Mango dessert with pomelo and sago</i>  | 12.5 |
| 145. | 麻薯            | <b>MOCHI ICE CREAM</b><br>Je ein Stück vom Kokosnuss, Grüner Tee, Mango und Himbeere<br><b>MOCHI ICE CREAM</b><br><i>One piece each of coconut, green tea, mango and raspberry</i>         | 14   |
| 147. | 芒果芝士蛋糕        | <b>Mango Käsetorte</b><br><b>Mango Cheesecake</b>  | 10   |
| 148. | 熔岩巧克力         | <b>Schokoladenfondant</b><br><b>Chocolate Fondant</b>  | 14   |
| 149. | 抹茶意式奶冻        | <b>Grüntee Pannacotta</b><br><b>Green tea panna cotta</b>  | 10   |

酒水单

GETRÄNKE

DRINKS

## COCKTAILS

<b>Shots</b>	<b>B52</b>	10
	<i>Kahlua, Baileys, Cointreau</i>	
	<b>Orgasmus</b>	10
	<i>Vodka, Malibu, Rahm</i>	
<b>Waschmaschine</b>		10
	<i>Vodka, Zitronensaft, Zucker</i>	
	<b>Limmes</b>	6
	<i>Vodka, Zitronensaft, Lime</i>	
<b>Sours</b>	<b>Amaretto Sour</b>	16
	<i>Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft</i>	
	<b>Pisco Sour</b>	16
	<i>Pisco, Zuckersirup, Zitronensaft, Honig</i>	
<b>Long Island Ice Tea</b>		20
	<i>Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Zucker, Zitronensaft, Cola</i>	
	<b>Blue Island Ice Tea</b>	21
	<i>Vodka, Rum, Tequila, Gin, Blue Curacao, Zucker, Zitronensaft, Sprite</i>	
<b>Whisky</b>	<b>Old Fashioned</b>	16
	<i>Bourbon, Zucker, Soda, Angostura</i>	
	<b>Julep (Pfefferminze/Apple)</b>	16
	<i>Bourbon, Honig, Pfefferminze, Apfel</i>	
<b>Whisky Sour</b>		16
	<i>Bourbon, Zitronensaft, Honig, Zuckersirup</i>	
	<b>Ginlet</b>	15
<b>Gin</b>	<i>Gin, Lime Juice</i>	
	<b>Dry Martini</b>	15
	<i>Gin, Noilly Prat</i>	
	<b>Negroni</b>	15.5
	<i>Gin, Martini Rosso, Campari</i>	
	<b>Gin Fizz</b>	16
	<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	
<b>Basil Splash</b>	16	
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum</i>		
<b>London Mule</b>	16	
<i>Gin, Lime Juice, Frischer Limerrensaft, Ginger Bier, Gurke</i>		

## COCKTAILS

<b>Tequila</b>	<b>Classic Margarita</b> 17 <i>Tequila, Cointreau, Zucker, Limette</i>
	<b>Frozen Margarita 0.5L/1L</b> 30/50
	<b>Tequila Sunrise</b> 16 <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>
<b>Rum</b>	<b>Caipirinha</b> 15 <i>Cachaca, Limetten, Zucker</i>
	<b>Mojito (Strawberry/Raspberry)</b> 15 <i>Rum, Limetten, Zucker, Minzen</i>
	<b>Planter's Punch</b> 16. <i>Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>
	<b>Dark &amp; Stormy</b> 16 <i>Rum, Limetten, Ginger Beer</i>
	<b>Daiquiri (Strawberry/Raspberry)</b> 17 <i>Rum, Limette, Zuckersirup, Cointreau</i>
	<b>Frozen Daiquiri 0.5L/1L</b> 30/50
	<b>Pina Colada</b> 18 <i>Rum, Kokos, Rahm, Ananas</i>
	<b>Mai Tai</b> 17 <i>Rum, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft, Angostura</i>
<b>Zombie</b> 20 <i>Rum, Cointreau, Grenadine, Orange- &amp; Ananassaft</i>	
<b>Vodka</b>	<b>Moscow Mule</b> 16 <i>Vodka, Lime Juice, Frischer Limettensaft, Ginger Bier, Gurke</i>
	<b>Vodka Martini</b> 15.5 <i>Vodka, Noilly Prat</i>
	<b>Black Russian</b> 17 <i>Vodka, Kahlua</i>
	<b>Espresso Martini</b> 17 <i>Vodka, Espresso, Kahlua, Zuckersirup</i>
	<b>Shanghai Lady</b> 20 <i>Vodka, Kraken, Zitronensaft</i>

## MOCKTAILS

<b>Alkoholfrei</b>	<b>Coco Wind (Virgin Pina Colada )</b> <i>Kokos, Ananas, Milch</i>	12
	<b>Virgin Gin Tonic</b> <i>Alkoholfreier Gin, Tonic</i>	12
	<b>Virgin Caipis &amp; Mojito</b> <i>Ginger Ale/Sprite, Limetten, Zucker</i>	12
	<b>Virgin Mule</b> <i>Gingerbeer, Frischer Limettensaft, Minze</i>	12
	<b>Blue Dragon Mocktail /0.5L / 1L</b> <i>Frische Limette, Blue Curacao, Limonade</i>	17/28
	<b>Wood Dragon Mocktail</b> <i>Mango, Pomelo, Orangesaft</i>	12
	<b>Hot Wind Mocktail</b> <i>Lichee, Limonade, Soda</i>	12

## Aperitifs/Digestif

Apero Spritz				15
Campari /Campari Orange	23%	4cl		7.5 / 10.5
Gespritzter Weisswein süß / sour				8.5
Hendrick's Tonic				17
HONGXI Spritz				15
Gespritzter Weisswein süß/sour				8.5
Hugo / Luxus Hugo (Holunderlikör)				13/15
Jägermeister	35%	4cl		9
Lillet Citrose / Pimm's No.1				13
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl		7.5
Ramazotti	30%	4cl		9
Richard Pastis De Marseille	16.50%	4cl		9
Pflaumenwein / Sake	10% / 15%	12cl		12
Baijiu Ming River 45%, China Changyu Moser XV		2cl/70cl		8/188
Koya VSOP 6 Years, 40%, China Changyu Moser XV		2cl/70cl		8.5/218
Koya XO 10 Years, 40%, China Changyu Moser XV		2cl/70cl		10/268
Maotai, chinesisches Schnaps / 茅台酒 / Chinese liquor				Price on request
Luzhou Laojiao / 泸州老窖/Chinese liquor				Price on request
Wuliangye / 五粮液 (浓香) / Baijiu mit starken Aroma				Price on request

## DESSERTWEIN

<b>2017 Scheurebe</b>				
100% Scheurebe			37.5d	65
Trockenbeerenauslese, Burgenland, Kracher <i>Österreich</i>				
<b>2015 Golden Ice Wine Valley Gold Labe</b>				
Vidal			37.5cl	55
Chateau Changyu Moser XV, Ningxia <i>China</i>				

## SCHAUMWEIN

### **Le Calle Extra Dry Millesimato**

Prosecco DOC, Venetien, Italien

Contarini

Glera, Pinot Grigio

*feinfruchtig, elegant, dezent mineralisch, harmonisch*

10cl / 75cl

8 / 52

### **Champagner Brut Réserve**

Champagne, Frankreich

Pol Roger

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

*geschmeidig, extraktreich, nobel, finessenreich*

75cl

108

### **Sparkling Sake**

Japan

*Reis, doppelt fermentiert*

30cl

28

### **2012 Champ. Roederer Cristal**

75cl

Price on

### **2008 Champ. Dom Pérignon Brut**

request

### **2009 Champ. Pol Roger Churchill**

## WEISSWEIN

### Helan Mountain White Cabernet

Ningxia, China Volksrepublik

Chateau Changyu Moser XV

*Cabernet Sauvignon*

*erfrischend, saftig, himbeerig, fein cremig*

10cl / 75cl

7 / 45

### Grüner Veltliner

Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Österreich

Stift Göttweig

*Grüner Veltliner*

*dynamisch, pfeffrig, aromatisch, anregend*

10cl / 75cl

8 / 52

### Esprit de Bourgeois

VdP du Val de Loire IGP, Loire, Frankreich Sauvignon Blanc

Henri Bourgeois

*Sauvignon Blanc*

*attraktiv, feinwürzig, lebendig saftig*

10cl / 75cl

8.5 / 54

### Riesling W

Mosel, Deutschland

Weingut Markus Molitor

*Riesling*

*knackig, elegant, mineralisch, feinfruchtig*

10cl / 75cl

8.8 / 58

### 2023 Grüner Veltliner Federspiel

Wachau, Niederösterreich, Österreich

Weingut Franz Hirtzberger

*100% Grüner Veltliner*

*cremig, rassig, aromatisch, mineralisch*

75cl

68

### 2023 Sancerre AOC

Loire, Frankreich

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

*100% Sauvignon Blanc, Bio*

*dicht, glasklar, würzig, komplex*

75cl

68.

### 2022 Rully Les Cloux 1er Cru AOC Blanc

Côte Chalonnaise, Burgund, Frankreich

Domaine Belleville

*100% Chardonnay*

*floral, präzise, gluckenklar, attraktiv*

75cl

98



## ROSÉWEIN

### Compleo Rosé

10cl / 75cl

8.5 / 54

Schweiz

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

*Gamay, Cabernet Jura*

*würzig, aromatisch, fruchtig charmant*

## ROTWEIN

### Ningxia Cabernet Sauvignon

10cl / 75cl

7.5 / 48

Ningxia, China Volksrepublik

Chateau Changyu Moser XV

*Cabernet Sauvignon*

### Akkurat Rot

10cl / 75cl

8 / 52

Vin de Pays Suisse, Schweiz

Staatskellerei Zürich

*Pinot Noir*

*beerig, blumig, charmant, schmeichelt*

### Condado de Haza

10cl / 75cl

8.5 / 54

Ribera del Duero DO, Spanien

Familia Fernández Rivera - Grupo Pesquera

Tempranillo

*vielschichtig, rauchig, opulent, feinkörnig*

### Château Montfollet

10cl / 75cl

9 / 58

Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Frankreich

Château Montfollet

*Merlot, Malbec*

*samtig, extraktreich, feingliedrig, elegant*

### Terra Grande

10cl / 75cl

8 / 65

Toscana IGT; Italien

Provinco

*Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon*

*frische, fruchtig, seidig, würzig*

## ROTWEIN

<b>2020 Merlot del Ticino DOC</b> Tenuta Ronco dell'Angelo, Tessin, Schweiz Vinattieri Ticinesi <i>Merlot</i> <i>vollmundig, rund, ausgewogen mit stützender Säure</i>	75cl	65
<b>2021 Hess Carbernet Sauvignon</b> Napa Valley, Kalifornien, USA The Hess Collection Winery <i>Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Malbec</i> <i>blumig, weich, vollmundig, ausgewogen</i>	75cl	75
<b>2018 Castelgiocondo</b> Toskana, Italien Frescobaldi <i>Sangiovese</i> <i>samtig, zugänglich, feintexturiert, bezaubernd</i>	75cl	88
<b>2015 Marqués de Murrieta Gran Reserva</b> Rioja, Spanien Marqués de Murrieta <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha</i> <i>facettenreich, würzig, kräftig, dezent</i>	75cl	108
<b>Pintia 2019</b> Toro DO, Spanien Bodegas y Viñedos Pintia - Grupo Vega Sicilia <i>Tempranillo</i> <i>stimmig, floral, komplex, strukturiert</i>	75cl	118
<b>2021 Châteauneuf-du-Pape AOC</b> Südliche Rhône, Frankreich Château de Beaucaste <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault</i> <i>druckvoll, fleischig, facettenreich, tiefgründig</i>	75cl	168

## RARITÄTEN / LETZTE FLASCHEN

<b>2016 Col Solare Cabernet Sauvignon</b> 100% Cabernet Sauvignon Red Mountain, Chateau Ste Michelle/Marchesi Antinori, Col Solare Winery USA	75cl	128.00
<b>2012 / 2017 / 2019 Châteauneuf-du-Pape AOC</b> Château Beaucastel Famille Perrin (Bio) Frankreich	75cl	238.00 / 208.00/188.00
<b>2015 Château Giscours Margaux AOC</b> Château Giscours 3ème Cru Classé en 1855, Margaux AOC Bordeaux, Frankreich	75cl	Price on request
<b>2014 Château Léoville Barton St-Juline AOC</b> Château Léoville-Barton, 2ème Grand Cru Classé en 1855 Bordeaux, Frankreich	75cl	Price on request
<b>2015 Château Léoville Poyferré</b> Gehört zur Elite aus St. Julien 2ème Grand Cru Classé en 1855 Bordeaux, Frankreich	75cl	Price on request
<b>2009 Château Giscours Margaux AOC</b> Château Giscours 3ème Cru Classé en 1855, Margaux AOC Bordeaux, Frankreich	75cl	Price on request
<b>2014 Château Lynch-Bages</b> 5ème Cru Classé en 1855, Pauillac AOC Bordeaux, Frankreich	75cl	Price on request
<b>2012 Château Lynch-Bages</b> 5ème Cru Classé en 1855, Pauillac AOC Bordeaux, Frankreich	75cl	Price on request
<b>2015 Château Lynch-Bages</b> 5ème Cru Classé en 1855, Pauillac AOC Bordeaux, Frankreich	75cl	Price on request

## SPIRITUOSEN

<b>Brandy &amp; Cognac</b>	Carlos I	2cl	38%	8.00
	Marmot Napoleon Grand Armagnac	2cl	40%	8.50
	Hennessy XO	2cl	40%	17.00
	Martell XO	2cl	40%	20.00
<b>Gin</b>	Bombay Sapphire	4cl	40%	12.00
	Hendrick's / Turicum	4cl	41.4 /41.5%	14.00
	Tanqueray Ten / Monkey 47	4cl	47.3 /47%	15.00
<b>Grappa</b>	Grappa Elisi Distilleria Berta	2cl	45%	7.00
	Grappa Berta TreSolitre	2cl	45%	14.50
<b>Liqueurs</b>	Amaretto	4cl	28%	11.00
	Baileys	4cl	17%	7.00
	Jägermeister	4cl	35%	8.00
	Jack Daniel's Honey Liqueur	4cl	35%	10.00
<b>Obstbrand</b>	Williams Birne	2cl	37%	8.00
	Williams Kirsch	2cl	37.5%	8.00
	Williams Zwetschgen	2cl	37.5%	9.00
<b>Rum</b>	Havana 7 years	4cl	40%	15.00
	Diplomatik / Zacapa Centenario	4cl	40%	16.00
<b>Tequila</b>	Sierra Silver / Sierra Gold	4cl	38%	12.00
	Patron XO Café	4cl	35%	14.00
	Patron Silver	4cl	40%	18.00
<b>Vodka</b>	Absolut / Absolut Citron / Zubrowka	4cl	40%	12.00
	Russian Platinum	4cl	40%	13.50
	Grey Goose	4cl	40%	16.00
<b>Single Malt Whisky</b>	Oban 14 years	4cl	43%	16.00
	Talisker 10 years	4cl	40%	16.00
	Ardbeg Islay 10 years	4cl	46%	15.00
	Macallan double cask 12 years	4cl	40%	17.00
	Lagavulin 16 years	4cl	43%	16.50
<b>Bourbon Whisky</b>	Bulleit	4cl	40%	13.00
	Four Roses	4cl	40%	12.00
	Jim Beam	4cl	40%	12.00
<b>Irish whiskey</b>	Jameson	4cl	40%	13.00
	Bushmills	4cl	40%	12.00
<b>Scotch Whisky</b>	Ballantines / Johnnie Walker Red Label	4cl	40%	11.00
	Johnnie Walker Black Label / Chivas 12	4cl	40%	13.00
<b>Tennessee Whisky</b>	Jack Daniels	4cl	40%	13.00

## Beer

Feldschlösschen Hopfenperle Offen	30cl / 50cl	6/ 8.5
Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasch	50cl	9
Schneider Weisses Weizenbeer	50cl	9
Tsingtao	33cl	5.8
Alkoholfrei Bier	33cl	6

## Softdrinks

Hausgemachter Eistee	40cl	6
Mineral Wasser mit / ohne Kohlensäure in Flasche	33cl	4.8
Mineral Wasser mit / ohne Kohlensäure in Flasche	75cl	8
Züri-Wasser	30cl	3
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Rivella Rot	33cl	5.5
Apfelsaft / Apfelschorle / Ginger Ale /Sprite	30cl	5
Tonic	20cl	4.5
Ginger Beer	30cl	5.5
Ananassaft / Orangensaft / Cranberrysaft	30cl	5

## Warmdrinks

Café Crème		4.5
Schale / Espresso Macchiato		5.5
Cappuccino		6
Latte Macchiato		6.5
Espresso		4.5
Doppio		6
Solaris (BIO Tee) aus der 1. Ernte gefüllt in Seiden-Teebeutel: <i>Jasmin Grüntee / Grüntee / Weissstee / Ginger Zest / Pfefferminz Tee</i>		5.5
Tea POT / Loser Tee (mit Heisswasser Nachfüllung), Preis pro Person		
Jasmin Grüntee / Grüntee / Chrysanthementee / Pu-Erh-Tee, each Person		8

**价格已含增值税 / Alle Preise inkl. Mwst / All prices incl. VAT**

**ALLERGENE UND INTOLERANZEN: WIR GEBEN GERNE AUSKUNFT  
ALLERGENS AND INTOLERANCES: PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF  
如果您有过敏或不耐受的食物，请询问我们的服务员**

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG / PLACE OF ORIGIN**

Geflügel / chicken – CH  
Rind / beef – CH  
Schwein / pork – CH  
Kalbsleber / calf's liver – Schweiz  
Iberium – Spanien  
Kobe Beef – Japan  
Lamm / lamb – Irland / Ireland  
  
Ente / duck – EU  
Fisch / fish – FR  
Krevetten / shrimps –VNM  
Hummer / lobster – CAN  
Languste / spiny lobster – FR  
Jakobsmuscheln / scallops - USA

**肉类及海鲜的产地**

鸡肉，猪肉，牛肉均来自瑞士  
小牛肝来自瑞士  
小牛肉来自瑞士  
黑毛猪来自西班牙  
神户牛肉来自日本  
羊肉来自爱尔兰  
鸭肉来自欧盟  
鱼肉来自法国  
虾肉来自越南  
龙虾来自加拿大  
小龙虾来自法国