



華苑

HUAYUAN

*Dedicated to be tasty since 2012*

## DEKLARATION VON FLEISCH

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Poulet .....                       | Schweiz      |
| Rindfleisch .....                  | Schweiz      |
| Schweinefleisch .....              | Schweiz      |
| Lammfleisch für Hotpot .....       | Schweiz      |
| Lammrippen .....                   | Schweiz      |
| Lammfleisch .....                  | Irland       |
| Ente ganz für Beijing Ente .....   | Irland       |
| Ente ganz für gegrillte Ente ..... | Deutschland  |
| Entebrust .....                    | *China       |
| Wolfsbarsch .....                  | Griechenland |
| Rotbarsch .....                    | Nordatlantik |
| Fischfilet .....                   | Vietnam      |
| Crevetten .....                    | Vietnam      |
| Softshell Shrimp .....             | Ecuador      |

*\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.*

*Bei Allergien bestimmter Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, wir informieren Sie ausführlich über die Zusammensetzung Ihres Essens.*



# HUAYUAN TOP 10



華苑臻選



T-01 老北京炙子烤羊肉

35.50

Zhizi Kaorou - BBQ Lamm nach Beijinger Art mit Kreuzkümel, Sesam, Erdnüsse, Lauch, Zwiebel & Chil auf Grillplatte  
Zhizi Kaorou - BBQ Lamb after Beijing style with cumin seeds, sesame, peanuts, leek, onions & chili on the grill plate



T-02 左宗棠雞

27.50

General Tso's Chicken - Frittiertes Poulet sauer, süß & scharf  
General Tso's Chicken - Deep fried chicken sour, sweet & spicy



T-03 黑醋排骨

28.50

Imperial Ribs - Spareribs an Schwarzzucker-Balsamico Sauce  
Imperial Ribs - Spareribs with brown sugar-balsamico sauce



T-04 老式東北鍋包肉

28.50

Lady Pork - Frittiertes Schweinefleisch an Zucker-Essig Sauce  
Lady Pork - Deep fried pork with sugar-vinegar sauce



T-05 花椒辣子雞

28.50

Devil Chicken - Poulet mit Sichuanpfeffer & Chili (sehr scharf)  
Devil Chicken - Chicken with Sichuan pepper & chili (very spicy)



華苑臻選

# HUAYUAN TOP 10



T06 糖醋鱸魚

54.50

Tang Tsu Yü - Frittiertes Wolfsbarsch süß-sauer (ca.900g. Vorbestellung erwünscht, oder Wartezeit von ca. 45 Minuten)  
Tang Tsu Yü - Deep fried seabasse sweet & sour (appr. 900g. Pre-order desired, otherwise waiting time of 45 minutes)



T07 杏鮑菇蒜子黑椒牛

30.50

Tianjin Beef - Rindfleisch mit Kräuterseitlinge an Schwarzpfeffersauce  
Tianjin Beef - Beef with king trumpet mushroom in black pepper sauce



T08 蔓越莓照燒鴨

29.50

Cranberry Duck - Gebratene Ente an Preiselbeere-Teriyaki Sauce  
Cranberry Duck - Pan-fried duck with cranberry-teriyaki sauce



T09 口水雞

28.50

5 Element Chicken - süß, sauer, bitter, scharf & salzig (lauwarm serviert)  
5 Element Chicken - sweet, sour, bitter, spicy & salty (served lukewarm)



T10 老北京蜜汁酥皮蝦

30.50

Peking Shrimp - Frittierte Softshell Crevetten an Zucker-Essig Sauce  
Peking Shrimp - Deep-fried softshell shrimps with sugar-vinegar sauce



# COMMUNAL DINING

Teilen Sie Ihr Essen mit Ihren Freunden und Lieben

*Es ist uns sehr wichtig, wie unsere Gäste unseren Service empfinden, und wir tun unser Bestes, um ihnen einen guten Service zu bieten. Unter Umständen kommt es leider immer noch vor, dass wir nicht alle Gerichte gleichzeitig servieren können. Dies liegt an den Besonderheiten chinesischer Kochmethoden. Wok-Gerichte müssen einzeln zubereitet werden, es sei denn, alle bestellten Gerichte sind gleich. Tatsache ist, dass Gäste nicht glücklich sind wenn ihr Essen nicht gleichzeitig serviert wird. In diesem Fall macht das gemeinsame Essen viel mehr Sinn. Es wäre viel stressfreier und angenehmer, wenn die Leute mit dem Essen beginnen würden, nachdem das erste Gericht serviert wurde.*

## **Gemeinsames Essen ist Teil der chinesischen Kultur**

*In der Schweizer Restaurantkultur ist es üblich, dass Gäste zu ihren Mahlzeiten ihre eigenen, individuellen Gerichte bestellen. Während Sie beim Essen vielleicht den Wunsch verspüren, Ihre eigenen Portionen zu sich zu nehmen, ist dieser Bestellstil möglicherweise nicht angemessen, wenn Sie in einem chinesischen Restaurant speisen. Das Bestellen von Gerichten zum Teilen gilt in den chinesischen Essgewohnheiten als höflich und traditionell.*

*Indem Sie Gerichte teilen – sowohl bei der gemeinsamen Entscheidung, was Sie bestellen möchten, als auch beim Essen von denselben Tellern – bauen Sie eine stärkere Verbindung zu Ihren Tischnachbarn auf. Durch das Teilen können Sie sich stärker auf den Akt des Essens, den Inhalt Ihrer Mahlzeit konzentrieren, anstatt sich Gedanken darüber zu machen, wann das von mir bestellte Essen serviert wird.*

## **Vorteile des Teilens von Gerichten**

*Einer der grössten Vorteile des Teilens von Gerichten ist die Möglichkeit, von allem ein bisschen zu probieren. Es lässt sich nicht leugnen, dass die Essensbestellung eine grosse Herausforderung sein kann, insbesondere in einem neuen Restaurant, mit dem Sie noch nicht vertraut sind. Angenommen, Sie sind zwischen zwei Hauptgerichten und verschiedenen Beilagen oder Vorspeisen hin- und hergerissen, dann müssen Sie sich keine Gedanken darüber machen, ob Sie das Gericht mit Ihren Tischnachbarn teilen möchten. Dadurch wird Ihr kulinarisches Erlebnis sehr entspannend und angenehm.*

*Sie haben auch die Möglichkeit, den von Ihnen bestellten Gerichten ernährungsphysiologische Abwechslung zu verleihen. Wenn Sie strategisch bestellen, haben alle am Tisch bessere Chancen, eine ausgewogene Mahlzeit zu bekommen. Sie müssen sich keine Sorgen machen, wenn Sie etwas bestellen, das nur wenig Gemüse oder nicht viel Protein enthält. Der Nährwert eines Gerichts kann leicht durch die Zugabe von etwas von einem anderen Teller verbessert werden, was zu einer sättigenderen Mahlzeit führt.*

*Wir wünschen allen einen guten Appetit!*

# SOUPS, DIM SUM & SNACK

點心小吃



D01 酸辣湯 6.50

Peking Suppe - sauer & würzig  
Peking Soup - sour & spicy



D02 牛肝菌味噌湯 7.50

Miso Suppe mit Tofu, Seealgen & Steinpilze  
Miso Soup with tofu, seaweed & penny bun



D03 餛飩湯 12.00

Wanton Suppe mit Schweinefleisch & Crevetten  
Wanton Soup with pork & shrimps



D04 夫妻肺片 15.50

Mr. & Mrs. Smith mit Beef, Rindszunge & Kutteln  
Mr. & Mrs. Smith with beef, ox tongue & stripes



D05 紅油豬耳 13.50

Schweineohren in rotem Chiliöl  
Pig ears in red chili oil



D06 涼拌皮蛋 12.50

Hundertjährige Enteneier mit Sojasauce  
Century Duck Eggs with soy sauce



D07 海草沙拉 12.50

Wakame - Algensalat mit Gurkenstreifen  
Wakame - Seaweed salad with cucumber



D08 拍黃瓜 8.50

Gurkensalat mit Knoblauch  
Cucumber salad with garlic



D09 素春卷 8.00

Vegetarische Frühlingsrolle (2 Stück)  
Vegetarian Spring Rolls (2 pieces)



D10 炸蝦 10.00

Frittierte Crevetten (4 Stück)  
Deep-fried shrimps (4 pieces)



D11 鹽水枝豆 6.50

Edamame (Sojabohnen) mit Meersalz  
Edamame (soy beans) with sea salt



D12 小籠包 12.50

Xiaolongbao - Teigtaschen mit Porc (5 Stück)  
Xiaolongbao - Steamed buns with pork (5 pieces)



D13 水晶蝦餃 10.00

Xia Jiao - Teigtaschen mit Crevetten  
Xia Jiao - Steamed buns with shrimps



D14 泡菜餃 10.00

Somandu - Teigtaschen mit Kimchi (4 Stück)  
Somandu - Steamed buns with kimchi (4 pieces)



D15 什錦蒸籠 18.50

Gemischte Dim Sum Körbli (8 Stück)  
Mixed Dim Sum Basket (8 pieces)



D16 豬肉煎餃 11.00

Gyoza mit Schweinefleisch (5 Stück)  
Gyoza with vegetables (5 pieces)



D17 雞肉煎餃 11.00

Gyoza mit Poulet (5 Stück)  
Gyoza with chicken (5 pieces)



D18 全素煎餃 11.00

Gyoza mit Gemüse (5 Stück)  
Gyoza with vegetables (5 pieces)



# 北京烤鴨

# BEST BEIJING DUCK IN TOWN

128.-

Stück

*Zubereitet nach traditioneller Beijinger Art mit der weltberühmten Silver Hill Duck aus Irland, serviert mit Crêpes, Gurken-, Lauch- und Melonenstreifen, Pflaumensauce und hausgemachter Entensauce.*

*Aufgrund des aufwändigen Zubereitungsprozesses ist eine Vorbestellung von 2 Tagen im Voraus erforderlich.*



# 華苑 炖 大骨



## **BIG BONE POT**

華苑炖大骨含豬頸骨，甜玉米，食用菌和豆腐，配白米飯。

*Suppeneintopf mit Schweinehalsknochen, Zuckermais, Pilze & Tofu, serviert mit weissem Reis.*

*With Pork neckbones, sweet corn, mushrooms & tofu, served with white rice.*

45.-

分量適合兩人享用  
*Portion für 2 Personen geeignet*  
*Portion suitable for 2 persons*





# 火鍋套餐

# HOT POT

*mit Lamm, Rind, Kutteln, Porc Secreto, Meeresfrüchte, Gemüse, Pilze, Tofu, Glasnudel & Ramen*

套餐含肥羊，肥牛，牛肚，雪花豬，海鮮，時蔬，食用菌，豆腐，粉絲和拉麵

**49.-** *pro Person ab 2 Personen*  
每人49瑞郎，2人起



# 炸豬排套餐

# BEST TONKATSU IN TOWN

30.50  
MENU

*Paniertes Schweizer Kräuterschwein-Entrecôte serviert mit Miso Suppe, Reis & Salat*

特選瑞士香草豬通脊肉炸豬排，搭配味噌湯，米飯和沙拉

*Breaded Swiss herb pork sirloin served with miso soup, rice & salad*





M-01 老北京素炸醬面 24.50

Vegi Cha Chiang Mian - Gekochte Nudel mit einer Sauce aus Sojapaste & Eier, serviert mit Saisongemüse

Vegi Cha Chiang Mian - Cooked noodle with a sauce made of soy bean paste & eggs served with season vegetables



M-02 華苑牛肉面 26.50

Niu Rou Mian - Ramennudel mit Rindfleisch & Gemüse  
Niu Rou Mian - Ramen noodle with beef & vegetables



M-03 素擔擔面 24.50

Vegi Dan Dan Mian - Gekochte Nudel mit Chili, Sesam, Erdnüsse, fermentierte Senfblätter, Knoblauch & Sichuan pepper

Vegi Dan Dan Mian - Cooked noodle with chili, sesame, peanuts, fermented mustard leaves, garlic & Sichuan pepper



M-04 豚骨湯拉面 26.50

Tonkotsu Ramen - Gekochte Ramen mit Schweinefleisch  
Tonkotsu Ramen - Cooked ramen soup with pork

# HUAYUAN SPECIALS



S-01 葱油雞

27.50

Tsung Yo Ji - Pochiertes Poulet mit Lauchzwiebeln (lauwarm)  
Tsung Yo Ji - Poached chicken with scallion (lukewarm)



S-02 韓式炸雞

28.50

Korean Fried Chicken mit süßem Chili-Knoblauch Dip (leicht scharf)  
Korean Fried Chicken with sweet Chili-Garlic Dip (slightly spicy)



S-03 鹽酥雞

27.50

Popcorn Chicken - Frittiertes Poulet mit Basilikum (leicht scharf)  
Popcorn Chicken - Deep-fried chicken with basil (slightly spicy)



S-04 香橙雞

27.50

Orange Chicken - Poulet an Orangensauce mit Cashewnüssen  
Orange Chicken - Chicken with orange sauce & cashew nuts



S-05 宮保雞丁

28.50

Kung Po Chicken - Poulet mit Erdnüssen (leicht süß, sauer & scharf)  
Kung Po Chicken - Chicken with peanuts (slightly sweet, sour & spicy)



S-06 華苑滷鴨

29.50

Nanjing Duck - Gebratene Ente mit Hausmarinade auf Lattich  
Nanjing Duck - Pan-fried duck with homemade marinade & lettuce

# HUAYUAN VEGI

華苑素食



V-01 全素鴨卷餅 (套) 35.50

Vegan Ente Menü mit Crêpes, Gurken-, Lauch & Melonenstreifen  
Vegan Duck menu with crêpes, shredded cucumber, leek & melon



V-02 麻婆豆腐 (可葷可素) 26.50/25.50

Mapo Tofu mit oder ohne Rindshackfleisch (leicht scharf)  
Mapo Tofu with or without minced beef (slightly spicy)



V-03 幹煸四季豆 25.50

Mr. Bean - Gebratene Buschbohnen mit Senfblättern & Chili  
Mr. Bean - Stir-fried string beans with mustard leaves & chili



V-04 魚香茄子 24.50

Gebratene Aubergine nach Yuxiang Art (sauer, süß, leicht scharf)  
Stir-fried eggplant after Yuxiang style (sour, sweet, slightly spicy)



V-05 大碗水蒸蛋 16.50

Big Bowl Chawanmushi - Gedämpfter Eierpudding mit Sesameöl  
Big Bowl Chawanmushi - Steamed silky egg curd with sesame oil



V-06 番茄炒蛋 22.50

Gebratene Tomaten mit Eier (wahrscheinlich das berühmteste Gericht in China)  
Stir-fried tomato with eggs (probably the most famous dish in China)



V-07 蒜蓉空心菜 26.50

Morning Glory - Gebratene Wasserspinat mit Knoblauch  
Morning Glory - Stir-fried water spinach with garlic



華苑特色

# HUAYUAN SPECIALS



S-07 華苑燒鴨

33.50

Shao Ya - Halbes Stück gegrillte Ente mit Pflaumendip (mit Knochen)  
Shao Ya - Half piece of roast duck with sweet plum dip (with bones)



S08 蒜爆雙脆 (猪肚肥腸)

31.50

Gebratene Schweine Magen & Rektum mit Knoblauch & Chili  
Stir-fried pig stomach & rectum with garlic & chili



S-09 韓式炒牛肉

30.50

Korean Beef - Rindfleisch mit Kefen an süsser Bulgogisauce  
Korean Beef - Beef with snow peas in sweet bulgogi sauce



S-10 水煮牛肉

34.50

Shui Chu Beef - Rindfleisch in scharfer Brühe mit Sichuanpfeffer & Lattich  
Shui Chu Beef - Beef in spicy stock with Sichuan pepper & lettuch



S-11 京味牛肉

29.50

Peking Beef - Rindfleisch mit Zwiebel & Knoblauch (süßlich)  
Peking Beef - Deep-fried beef with onions & garlic (sweetish)



S-12 脆皮牛肉

29.50

Fire Beef - Frittiertes Rindfleisch süß-sauer mit Chili (leicht scharf)  
Fire Beef - Deep-fried beef sweet & sour with chili (slightly spicy)

# HUAYUAN SPECIALS



S-13 麻辣牛肉

29.50

Mala Beef - Rindfleisch mit Lotus nach Mala Art (betäubend & scharf)  
Mala Beef - Beef with lotus after Mala style (numbing & spicy)



S-14 香辣羊小排

29.50

Shangri-La Lammrippen mit Kreuzkümmel & Chili (leicht scharf)  
Shangri-La Lamb Ribs with cumin seeds & chili (slightly spicy)



S-15 白灼蝦

31.50

Finger Shrimp - Pochierte Softshell Crevetten mit Ingwer-Essig Dip  
Finger Shrimp - Poached softshell shrimps with ginger-vinegar dip



S-16 清蒸魚 (鱸魚或大西洋紅魚)

48.50

Tsing Cheng Yü - Gedämpfter ganzer Barsch mit Lauch & Ingwer (ca. 900g. Vorbestellung erwünscht, oder Wartezeit von 40 Minuten)  
Tsing Cheng Yü - Steamed whole sea bass with leek & ginger (around 900g. Pre-order desired, or waiting time of 40 minutes)



S-17 酸菜魚

34.50

Suan Tsai Yü - Fischfilet mit chinesischem Sauerkraut (scharf)  
Suan Tsai Yü - Fish fillet with Chinese sauerkraut (spicy)



S-18 官保蝦球

28.50

Kung Po Crevetten mit Erdnüsse (leicht süß, sauer & scharf)  
Kung Po Shrimp with peanuts (slightly sweet, sour & spicy)



華苑特色

# HUAYUAN SPECIALS



S-19 麻辣香鍋

33.50

Mala Shrimp - Crevetten nach Mala Art (betäubend & scharf)  
Mala Shrimp - Shrimps after Mala style (numbing & spicy)



S-20 鮮肉蝦仁餛飩 (十個餛飩)

24.50

Big Bowl Wantonsuppe mit Schweinefleisch & Crevetten (10 Stück)  
Big Bowl Wonton soup with pork & shrimp filling (10 pieces)



S-21 魔芋牛骨湯

30.50

Galbitang - Beef Short Ribs Eintopf mit Konjaknudeln & Bierrettich  
Galbitang - Beef Short Ribs Stew with konjac noodle & radish



S-22 江ノ島の記憶 - 蒜香牛肉炒飯

26.50

Memory of Enoshima - Gebratener Reis mit Knoblauch & Rindfleisch  
Memory of Enoshima - Fried rice with garlic & beef



S-23 肥牛飯套餐

28.50

Gyūdon - Rindfleisch mit Zwiebeln auf Reis, mit Suppe & Salat  
Gyūdon - Beef with onions on the rice, with soup & salad



S-24 蒲燒鰻魚飯套餐

39.50

Unagi Don - Süßwasseraal nach Kabayaki Art mit Reis, Suppe & Salat  
Unagi Don - Freshwater eel after Kabayaki style with rice, soup & salad





配  
飯  
配  
面

# BEILAGE - SIDES

|     |  |      |
|-----|--|------|
| B01 | 白米飯 Bai Mifan - Gedämpfter Reis - Steamed rice                                   | 2.00 |
| B02 | 炒飯 Chaofan - Gebratener Reis mit Eier & Karotten - Fried rice with egg & carrots | 4.50 |
| B03 | 紫米飯 Zi Mifan - Gedämpfter schwarzer Reis - Steamed black rice                    | 4.50 |
| B04 | 炒面 Chaomian - Gebratene Nudeln mit Gemüse - Fried noodle with vegetables         | 4.50 |
| B05 | 家常餅 Jiachang Bing - Fladenbrot - Flat bread                                      | 6.00 |
| B06 | 炸薯條 Shu Tiao - Pommes Frites - French fries                                      | 6.00 |

## Wussten Sie schon, dass...

### Ma-La Art

was „betäubend und scharf“ bedeutet, ist ein Geschmack, der durch die Kombination von Sichuanpfeffer und Chili entsteht. Wörtlich bedeutet „Ma“ den prickelnden Geschmack, der ein Taubheitsgefühl auf Lippen & Zunge verursacht, und „La“ scharf. Dieser Geschmack verleiht der Sichuan Küche ihren eigenständigen Charakter.

### Zhizi Kaorou

ist eine berühmte Beijinger Spezialität, die von den Mongolen ausserhalb der Grossen Mauer in Nordchina stammt. Als die Mandschurei in die Region Central Plains eindrang, wurde die Fertigkeit nach Beijing gebracht. Als Zhizi Kaorou bezeichnet man eine mit Eisenstäben benagelte Grillplatte, die nach dem Erhitzen zum Grillen verwendet wird und durch die Zwischenräume das überschüssige Fett des Grillfleisches abtropft. Es verwendet hauptsächlich Lamm- und Rindfleisch, Beilagen sind normalerweise Frühlingzwiebeln und Koriander.

### Yuxiang Art (Geschmacklich ähnelt es stark dem Kung-Po Art)

bedeutet buchstäblich "Fischduft". Trotz des Namens, enthält Yu-Xiang keine Fische. Es ist eine Würzmischung in der Sichuan Küche, und bezieht sich auch auf die daraus resultierende Sauce, in dem Fleisch oder Gemüse gekocht werden. Die Yu-Xiang Mischung enthält fast immer Zucker, Reissessig, Sojasauce, Ingwer, Knoblauch & Doubanjiang (Fermentierte Chili-Sojabohnenpaste).

### Kung Po Chicken (Geschmacklich ähnelt es stark dem Yu-Xiang Art)

ist ein Klassiker der Szechuan Küche. Sein Ursprung liegt in der südwestchinesischen Provinz Szechuan. Das Gericht ist nach Ding Baozhen (1820-1886), einer Amtsperson der Qing-Dynastie genannt. Ding, geboren in Guizhou, diente als Leiter der Shandong Provinz und später als Gouverneur der Sichuan Provinz. Sein Titel war Kung Po - Palast Wächter. Der Name "Kung Po Poulet" ist abgeleitet von seinem Titel.

### Hundertjährige Eier

sind fermentierte Enteneier, eine Delikatesse der chinesischen Küche. Es handelt sich um durch aseptisch behütete Autolyse konservierte Eier. Zur Herstellung werden rohe Enteneier, für etwa 3 Monate in einem Brei aus Anis, Fenchelkörnern, Sichuanpfeffer, Teeblättern, Salz, Piniennadeln, warmem Wasser, gebranntem Kalk und Reisschale eingelegt. In dieser Zeit verwandelt sich das Eiklar in eine gelatinöse, bernsteinfarbene Masse, das Eigelb bekommt eine quarkige Konsistenz und verfärbt sich grün.

### Mapo Tofu

ist ein chinesisches Gericht aus der Sichuan Küche. Ma-Po bedeutet auf chinesisches "pockennarbige alte Frau". Der Name Ma-Po Tofu bedeutet "Sojatofu nach Art der pockennarbigen alten Frau". Der Überlieferung nach erfand 1874 eine pockennarbige Frau Chen in Chengdu, Sichuan Provinz, das Rezept. Sie war die Gattin von Herrn Chunfu Chen, Inhaber und Koch eines kleinen Restaurant names "Chen-Xingsheng Gasthaus". Daher wurde dieses Gericht auch unter dem Namen "Chen Ma-Po Tofu", Tofu nach Art der pockennarbigen alten Frau Chen bekannt. Die Hauptzutaten sind Sojatofu und Rindshackfleisch, wobei die originale Sauce ursprünglich mit fermentierte Bohnenpaste mit Sojasauce, Sichuanpfeffer und Chili ist, in anderen Regionen dagengen etwas milder zubereitet.



老北京酸梅湯

# PFLAUMEN EISTEE

*Hausgemacht, nach traditioneller Beijinger Art*

450ml 6.00  
1000ml 13.00

# 飲料單 GETRÄNKE DRINKS



|                                |      |       |
|--------------------------------|------|-------|
| <b>MINERAL OFFEN</b> 杯裝軟飲料     | 30cl | 50cl  |
| Valser Classic / Valser Silent | 4.30 | 5.50  |
| Coca Cola / Coca Cola Zero     | 4.30 | 5.50  |
| Sprite / Fanta / Fusetea Lemon | 4.30 | 5.50  |
| Orangensaft / Grapefruitsaft   | 4.30 | 5.50  |
| Oishi Black Tea mit Lemon      |      | 5.50  |
| Oishi Grüntee                  |      | 5.50  |
| <br>                           |      |       |
| Hausgemachter Pflaumeneistee   | 45cl | 100cl |
|                                | 6.00 | 13.00 |

|                                      |  |      |
|--------------------------------------|--|------|
| <b>KAFFEE</b> 咖啡                     |  |      |
| Lungo / Espresso / Ristretto         |  | 4.80 |
| Doppelter Espresso / Latte Macchiato |  | 6.50 |
| Schale / Cappuccino                  |  | 5.50 |

|                          |           |           |
|--------------------------|-----------|-----------|
| <b>BIER VON ZAPF</b> 生啤酒 |           |           |
| Stange / Stange Panaché  | 4.8% vol. | 30cl 4.80 |
| Chübel / Chübel Panaché  | 4.8% vol. | 50cl 6.50 |

|   |       |            |
|---|-------|------------|
| <b>APERITIFS</b> 餐前酒                          |       |            |
| Litschi Cüpli                                 | 6.7%  | 10cl 7.50  |
| Umeshu on the rocks (Pflaumenwein)            | 10%   | 10cl 7.50  |
| Umeshu Flaschen                               | 10%   | 75cl 43.00 |
| Sparkling Sake Mio / Mio Dry                  | 5%    | 30cl 21.00 |
| Sweet Shochu (Peach / Strawberry / Matcha)    | 10%   | 10cl 7.50  |
| Soju (Fresh / Strawberry / Plum / Grapefruit) | 19%   | 30cl 19.00 |
| Campari                                       | 25%   | 4cl 6.50   |
| Cynar   | 16.5% | 4cl 6.50   |
| Martini Bianco / Martini Rosso                | 15%   | 4cl 6.50   |

|                                       |          |           |
|---------------------------------------|----------|-----------|
| <b>SCHNAPS AUS OSTASIEN</b> 中國白酒及日本燒酒 |          |           |
| Hong Kong Baijiu (chin. Schnaps)      | 43% vol. | 2cl 10.00 |
| Rosenschnaps (chin. Schnaps)          | 56% vol. | 2cl 8.00  |
| Nippon Shochu (jap. Schnaps)          | 25% vol. | 4cl 8.00  |

|                           |          |           |
|---------------------------|----------|-----------|
| <b>WHISKYS</b> 威士忌酒       |          |           |
| 知多 Chita Single Grain     | 43% vol. | 4cl 19.50 |
| 季 Toki Blended            | 43% vol. | 4cl 12.50 |
| 響 Hibiki Harmony          | 43% vol. | 4cl 24.50 |
| 日果 Nikka from the barrel  | 43% vol. | 4cl 18.50 |
| 余市 Yoichi Single Malt     | 45% vol. | 4cl 19.50 |
| 宮城峽 Miyagikyo Single Malt | 45% vol. | 4cl 19.50 |

|                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| <b>MINERAL IN GLASFLASCHEN</b> 瓶裝軟飲料 |      |      |
| Valser Classic / Valser Silent       | 33cl | 4.80 |
| Valser Classic / Valser Silent       | 75cl | 8.50 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero           | 33cl | 4.90 |
| Sprite / Fanta / Fusetea Lemon       | 33cl | 4.90 |
| Rivella rot / Rivella blau           | 33cl | 4.90 |
| Ramseier Apfelschorle                | 33cl | 4.90 |
| Schwepes Tonic                       | 20cl | 4.90 |

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| <b>WARMER TEE</b> 熱茶            |       |      |
| 有機茉莉花茶 Bio Jasmin Grüntee       | Kanne | 7.00 |
| 有機珠茶 Bio Gunpowder Grüntee      | Kanne | 7.00 |
| 有機烏龍茶 Bio Oolong Grüntee        | Kanne | 7.00 |
| 有機白牡丹茶 Bio Weisstea             | Kanne | 7.00 |
| 菊花茶 Chrysanthemen Tee           | Kanne | 6.50 |
| Bio Assam, Pfefferminz, Verbena | Glas  | 4.80 |

|                                  |           |           |
|----------------------------------|-----------|-----------|
| <b>BIER IN GLASFLASCHEN</b> 瓶裝啤酒 |           |           |
| Rugenbräu Amber                  | 5.2% vol. | 33cl 6.00 |
| Rugenbräu alkoholfrei            |           | 33cl 6.00 |
| Erdinger Weissbier               | 5.3% vol. | 50cl 8.50 |

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| <b>BIER IN GLASFLASCHEN AUS ASIEN</b> 亞洲瓶裝啤酒 |           |           |
| 青島 Tsingtao (China)                          | 4.7% vol. | 33cl 6.00 |
| 麒麟 Kirin Ichiban (Japan)                     | 5% vol.   | 33cl 6.50 |
| 朝日 Asahi Super Dry (Japan)                   | 5% vol.   | 33cl 6.50 |
| 勝獅 Singha (Thailand)                         | 5% vol.   | 33cl 6.00 |

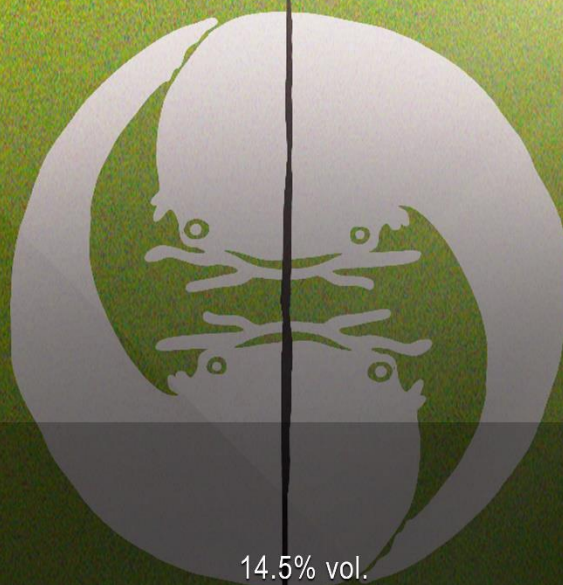
|   |  |       |
|---|--|-------|
| <b>HIGHBALLS &amp; LONGDRINKS</b> 調和雞尾酒                   |  |       |
| Peking Summer (HKB, Peach Liquor, Melon Syrup & Tonic)    |  | 13.00 |
| Baijiu Colada (HKB, Malibu, Lime Juice & Pineapple Juice) |  | 13.00 |
| Red Temptation (HKB, Campari & Grapefruit Tonic)          |  | 13.00 |
| Gin Tonic   |  | 12.00 |
| Campari Tonic   |  | 12.00 |
| Campari Orange  |  | 12.00 |
| Cynar Orange  |  | 12.00 |

|                                      |          |          |
|--------------------------------------|----------|----------|
| <b>LIQUEUR &amp; GRAPPA</b> 歐洲燒酒及蒸餾酒 |          |          |
| Vieille Prune Morin                  | 41% vol. | 4cl 7.50 |
| Grand Marnier                        | 40% vol. | 4cl 7.50 |
| Baileys                              | 17% vol. | 4cl 7.50 |
| Grappa Barolo                        | 41% vol. | 2cl 8.00 |
| Grappa Moscato                       | 41% vol. | 2cl 8.00 |



津田橋

清  
酒  
燒  
酒



|       |   |            |               |                |
|-------|---|------------|---------------|----------------|
| SA-01 | 黃櫻 純米冷酒<br>Kizakura - Junmai Reshu (zum kalt trinken)                           | 14.5% vol. |               | 180ml<br>12.00 |
| SA-02 | 黃櫻 本釀造<br>Kizakura - Tu No Honjozo-shu (zum kalt oder warm trinken)             | 15.0% vol. |               | 180ml<br>16.00 |
| SA-03 | 松竹梅 白壁蔵<br>Sho Chiku Bai - Fushimizu Jitate Junmai (zum kalt oder warm trinken) | 13.5% vol. |               | 300ml<br>25.00 |
| SA-04 | 黃櫻 山田錦特別純米酒<br>Kizakura - Yamadanishiki Junmai-shu (zum kalt oder warm trinken) | 15.0% vol. | 100ml<br>8.00 | 720ml<br>49.00 |
| SH-01 | 日本燒酒<br>Nippon Shochu (japanischer Süßkartoffelschnaps)                         | 25.0% vol. | 4cl<br>8.00   | 700ml<br>45.00 |

**SAKE & SHOCHU**