



華苑

HUAYUAN

Dedicated to be tasty since 2012

DEKLARATION VON FLEISCH

Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Irland
Ente ganz für Beijing Ente	Irland
Ente ganz für Plum Duck	Deutschland
Entebrust	*China
Entebrust	Niederland
Wolfsbarsch	Griechenland
Flusskrebse	Spanien
Froschschenkel	Vietnam
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 SELECTION



華苑臻選



老北京炙子烤羊肉

35.50

Zhizi Kaorou - BBQ Lamm nach Beijinger Art mit Kreuzkümmel, 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



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



黑醋排骨

29.50

Imperial Ribs - Schweins Spareribs an Zucker-Balsamico Sauce
Imperial Ribs - Pork spareribs with sugar-balsamico sauce



老式東北鍋包肉

29.50

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



花椒辣子雞

28.50

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

HUAYUAN SELECTION



華苑臻選



糖醋鱸魚

54.50

Tang Tsu Yü - Frittierte Wolfsbarsch an Zucker-Essig Sauce nach Shandonger Art (Wartezeit von ca. 40 Minuten)
Tang Tsu Yü - Deep fried sea bass with sugar-vinegar sauce after Shandong style (Waiting time of appr. 40 minutes)



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



芒果黑椒鴨

30.50

Mango Pepper Duck - Ente mit Mango an Schwarzpfeffersauce
Mango Pepper Duck - Duck with mango in black pepper sauce



口水雞

28.50

5 Element Chicken - süß, sauer, bitter, scharf & salzig (kalt & mit Knochen)
5 Element Chicken - sweet, sour, bitter, spicy & salty (cold & with bones)



雞裏蹦

30.50

Chicken Run - Frittiertes Poulet mit Crevetten an Sojabohnensauce
Chicken Run - Deep-fried chicken & shrimps with soy bean sauce



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.



華苑紅燒肉

"Hong Shao Rou"

RED BRAISED PORK BELLY

Geschmorter Schweinebauch nach Hausrezept

30.50

胡

椒

猪

肚

鸡



華苑酒家
HUAYUAN



ZHU DU JI

Geschmortes Poulet mit Schweinemagen, Pfefferkorn, Datteln & Gojibeeren
Braised chicken with pig stomach, pepper corn, dates & goji berries

34.50



華苑 炖 骨 鍋



BIG BONE POT

華苑炖大骨含豬頸骨，甜玉米，食用菌，酸菜和豆腐。

Suppeneintopf mit Schweinehalsknochen, Zuckermais, Enoki Pilze, Sauerkraut & Tofu.

*With Pork Neckbones, Sweet corn, Enoki Mushrooms
Sauerkraut & Tofu.*

45.-

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

SOUPS, DIM SUM & SNACK

點心小吃



酸辣湯

6.50

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



海帶味噌湯

7.50

Miso Suppe mit Tofu & Seealgen
Miso Soup with tofu & seaweed



餛飩湯

11.50

Wonton mit Schweinefleisch & Crevetten
Wonton with pork & shrimps



乾隆白菜

8.50

Beijing Salat - Chinakohl an Sesamsauce
Beijing Salad - Napa cabbage with sesame sauce



紅油豬耳

12.50

Schweineohren in rotem Chiliöl
Pig ears in red chili oil



涼拌皮蛋

12.50

Hundertjährige Eier mit Sojasauce & Sesamöl
Century Eggs with soy sauce & sesame oil



海草沙拉

12.50

Wakame - Algensalat mit Gurkenstreifen
Wakame - Seaweed salad with cucumber



拍黃瓜

8.50

Gurkensalat mit Knoblauch, Essig & Sesamöl
Cucumber salad with garlic, vinegar & sesame oil



素春卷

8.50

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



炸蝦

10.50

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



鹽水枝豆

6.50

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



水晶蝦餃

12.50

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



什錦蒸籠

19.50

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



小籠包

13.50

Xiaolongbao - Teigtaschen mit Schweinefleisch (5 Stk)
Xiaolongbao - Steamed buns with pork (5 pieces)



雞肉煎餃

13.50

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



全素煎餃

12.50

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

HUAYUAN SPECIALS



華苑特色



老北京素炸醬面

25.50

Cha Chiang Mian - Gekochte Nudel mit einer Sauce aus Sojapaste & Eier, serviert mit Saisongemüse
Cha Chiang Mian - Cooked noodle with a sauce made of soy bean paste & eggs, served with season vegetables



牛肉水餃 (十個)

26.50

Niu Rou Jiao Zi - Gekochte Dumplings mit Rindfleisch (10 Stück)
Niu Rou Jiao Zi - Cooked dumplings with beef filling (10 pieces)



華苑牛肉拉麵

26.50

Niu Rou Mian - Ramen Nudelsuppe mit Rindfleisch
Niu Rou Mian - Ramen noodle soup with sliced beef



江之島的記憶 - 蒜香牛肉炒飯

26.50

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



鮮肉蝦仁餛飩 (10個)

26.50

Big Bowl Wonton mit Schweinefleisch & Crevetten Füllung
Big Bowl Wonton with pork & shrimp filling

HUAYUAN SPECIALS



華苑特色



韓式炸雞

28.50

Korean Fried Chicken mit süßem Chili-Knoblauch Dip
Korean Fried Chicken with sweet Chili-Garlic Dip



蔥油雞

27.50

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



鹽酥雞

27.50

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



香橙雞

27.50

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



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)



蒜爆雙脆 (豬肚肥腸)

32.50

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

HUAYUAN SPECIALS



華苑特色



華苑燒鴨

34.50

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



華苑滷鴨

29.50

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



蛤仔煎

26.50

Ge Zai Jian - Omelette mit Muschelfleisch & Gemüse
Ge Zai Jian - Omelette with clam meat & vegetables



饞嘴蛙

35.50

Froschschenkel in scharfer Brühe mit Sichuanpfeffer & Chili
Frog leg in spicy stock with Sichuan pepper & chili



蒲燒鰻魚飯套餐

40.50

Unagi Donburi - Süßwasseraal mit Reis, Suppe & Salat
Unagi Donburi - Freshwater eel with rice, soup & salad



牛肉飯套餐

28.50

Gyūdon - Reisbowl mit Rindfleisch, serviert mit Reis, Suppe & Salat
Gyūdon - Rice bowl with beef, served with rice, soup & salad

HUAYUAN SPECIALS



華苑特色



麻辣牛肉

30.50

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



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



水煮牛肉

34.50

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



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)



京味牛肉

29.50

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

HUAYUAN SPECIALS



華苑特色



西湖酥醋魚

43.50

West Lake Vinegar Fish - Frittierter Wolfsbarsch an Essig Sauce mit Ingwer nach Hangzhou Art (Wartezeit von ca. 35 Minuten)
West Lake Vinegar Fish - Deep-fried sea bass in vinegar sauce with ginger after Hangzhou style (waiting time of appr. 35 minutes)



麻辣小龍蝦 (500g)

36.50

Flusskrebs nach Ma-La Art mit Chili & Sichuanpfeffer (betäubend & scharf)
Crayfish after Ma-La style with chili & Sichuan pepper (numbing & spicy)



宮保蝦球

28.50

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



酸菜魚

34.50

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



白灼蝦

30.50

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

HUAYUAN VEGI

華苑素食



左宗棠豆腐

25.50

General Tso's Tofu - Frittierte Tofu sauer, süß & leicht scharf
General Tso's Tofu - Deep-fried tofu sour, sweet & slightly spicy



魚香茄子

25.50

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



幹煸四季豆

25.50

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



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)



番茄炒蛋

24.50

Fan Chie Chao Dan - Gebratene Tomaten mit Eier
Fan Chie Chao Dan - Stir-fried tomato with eggs



蒜蓉空心菜

26.50

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



配
飯
配
面

BEILAGE - SIDES

白米飯	Bai Mi Fan - Gedämpfter Reis - Steamed rice	2.00
炒飯	Chao Fan - Gebratener Reis mit Eier & Karotten - Fried rice with egg & carrots	4.50
紫米飯	Zi Mi Fan - Gedämpfter schwarzer Reis - Steamed black rice	4.50
炒面	Chao Mian - Gebratene Nudeln mit Gemüse - Fried noodle with vegetables	4.50
家常餅	Jia Chang Bing - Fladenbrot - Flat bread	6.00
炸薯條	Zha 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 Frühlingszwiebeln 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, Reisessig, 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 namens "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 dagangen etwas milder zubereitet.



老北京酸梅湯

PFLAUMEN EISTEE

Hausgemacht, nach traditioneller Beijinger Art



450ml	6.50
1000ml	14.00



THE SHAKE
禧客飲品

冰
抹
茶
拿
鐵

BEST ICED MATCHA LATTE IN TOWN

冰抹茶拿鐵
生椰拿鐵
香橙拿鐵
冰可可拿鐵
大杯冰美式
紅豆奶昔
芒果奶昔
草莓奶昔
藍莓奶昔

Iced Kyoto Matcha Latte
Coconut Latte
Orange Latte
Iced Choco Latte
Large Iced Americano
Hokkaido Red Bean Shake
Mango Shake
Strawberry Shake
Blueberry Shake

8.50

飲料單

GETRÄNKE DRINKS



MINERAL OFFEN 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 Zuckerfrei		5.50
Hausgemachter Pflaumen-Eistee	45cl	100cl
(nach traditioneller Beijinger Art)	6.50	14.00

KAFFEE 咖啡	
Ristretto / Espresso / Lungo / Americano	4.80
Latte Macchiato / Iced Latte Macchiato	6.50
Schale / Cappuccino	5.50

BIER VON ZAPF 扎啤	
Stange / Stange Panaché	4.8% vol. 30cl 4.80
Chübel / Chübel Panaché	4.8% vol. 50cl 6.50

APERITIFS 餐前酒	
Lychee Cüpli	6.7% 10cl 7.50
Umeshu (Pflaumenwein)	10% 10cl 7.50
Umeshu Flaschen	10% 75cl 43.00
Sparkling Umeshu	5% 10cl 7.50
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

HIGHBALLS & LONGDRINKS 調和鸡尾酒	
<i>Peking Summer</i> (Baijiu, Peach Liquor, Melon Syrup & Tonic)	13.00
<i>Baijiu Colada</i> (Baijiu, Malibu, Lime Juice & Pineapple Juice)	13.00
<i>Red Temptation</i> (Baijiu, Campari & Grapefruit Tonic)	13.00
Gin Tonic	12.00
Campari Tonic	12.00
Campari Orange	12.00
Cynar Orange	12.00
Whisky Cola	12.00

SCHNAPS AUS OSTASIEN 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

MINERAL IN GLASFLASCHEN 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
Schweppes Tonic	20cl 4.90

WARMER TEE 熱茶	Klein	Gross
有機茉莉花茶 Bio Jasmin Grüntee	6.50	8.50
有機綠茶 Bio Gunpowder Grüntee	6.50	8.50
有機烏龍茶 Bio Oolong Grüntee	6.50	8.50
有機白牡丹茶 Bio Pai Mu Tan Weisstee	6.50	8.50
有機普洱茶 Bio Pu-Erh Tee	6.50	8.50
菊花茶 Chrysanthemen Tee	6.00	8.00
Assam, Pfefferminz, Verbena	Glas	4.80

BIER IN GLASFLASCHEN 瓶裝啤酒	
青島 Tsingtao (China)	4.7% vol. 33cl 6.00
青島無酒精 Tsingtao alkoholfrei	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
Rugenbräu Amber	5.2% vol. 33cl 6.00
Erdinger Weissbier	5.3% vol. 50cl 8.50

LIQUEUR & GRAPPA 歐洲燒酒及蒸餾酒	
Vieille Prune Morin	41% vol. 4cl 7.50
Baileys	17% vol. 4cl 7.50
Grappa Barolo	41% vol. 2cl 8.00
Grappa Moscato	41% vol. 2cl 8.00

WHISKYS 威士忌酒	
知多 Chita Single Grain	43% vol. 4cl 19.50
季 Toki Blended	43% vol. 4cl 11.50
響 Hibiki Harmony	43% vol. 4cl 22.50
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
Bulleit Bourbon 10 Years Frontier	45.6% vol. 4cl 12.50
Ardbeg 10 Years Single Malt	46% vol. 4cl 13.50
Glenfiddich 12 Years Single Malt	40% vol. 4cl 11.50



清酒燒酒

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

SAKE & SHOCHU