

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat – Chinese style	9.00
Sojasprossen Salat	10.00
Scharfer Kohlsalat	10.00
Chinakohl mit einer scharfen Chilisauce – scharf 	
Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Crevetten	14.00
Garniert mit frischem Koriander –scharf  	

Warme Vorspeisen

Frühlingsrolle	9.00
Gemüse-,Fleischfüllung und Glasnudeln	
vegetarische Frühlingsrolle	8.00
Edamame	12.00
Sojabohnen gesalzen	
Wun Tun	15.00
Knusprige Teigtaschen mit Fleischfüllung	
Frittierte Hühnerflügel	14.00
Mit Szechuan-Pfeffer	
Phönix – Schwanz –Riesencrevetten	21.00
Im Teig frittierte Crevetten, 4 Stück	
Dim Sum – 6 Stück gedämpft	19.00
Kleine Köstlichkeiten gefüllt mit Fleisch, Fisch und Gemüse Bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit	
Vorspeise- Kombinationen	pro Person 19.00
Frühlingsrolle, Phönix-Riesencrevetten, Wun Tun und Hühnerflügel (ab 2 Personen)	

Suppen

Peking Suppe – Spezialität des Hauses	9.90
Pfefferscharf mit Ente – scharf 	
Wun Tun Suppe	9.50
Klare Hühnerbrühe mit Teigtaschen, gehacktem Schweinefleisch, Pilzen	
Eierblumen Suppe	8.00
Suppe mit samtcremiger Substanz	
Glasnudelsuppe	8.90
Hühnerbrühe mit Glasnudeln, Poulet	

UNSERE MENUES AB 2 PERSONEN

Gerichte ab 2 Personen – keine Vorbestellung nötig

Szechuan

- Scharfe saure Suppe – scharf 
 - Schweinenuss Szechuan
Im Wok mit scharfer Chilisauce gebraten
 - Hühnerbrust in Fischaroma- Sauce, Chilipaste mit Knoblauch und Ingwer
- 39.00/Person

Wun Tun

- Eierblume Suppe
 - Wun Tun
 - Riesencrevetten mit Cashewkerne
 - Schweinenuss in Austernsauce
 - Hühnerwürfel süss sauer
- 49.00/Person

Boa Bing

Chinesische Pfannkuchen mit den Füllungen

- Riesenkrevetten in scharfer Sauce
 - Schweinefleisch in Austernsauce
 - Hühnerwürfel mit Morcheln
 - Gemischtes Gemüse
- 55.00/Person

Für weitere Informationen oder Reservationen wenden Sie sich bitte an unseren Kellner

Ente – unsere Spezialität

Entenwürfel Szechuan 	35.00
Im Wok gedünstet an scharfer Chilisauce	
Entenbrust mit Masamcurry	37.00
Gelbes Curry mit Kokosmilch und Bambus	
Entenbrust mit rotem Curry	38.00
Rotes Curry mit Kokosmilch und Bambus	
Entenwürfel mit Gemüse & heisser Reiskruste	39.00
Li Tai Pe Spezialität	
Mit Gemüse in Wok gebraten – ohne Reis	
Entenwürfel mit Black Pepper Sauce	36.00
Würzige Entenwürfel im Wok gebraten mit einer schwarzen Pfeffersauce	
Gebratene Entenbrust	39.00
Serviert in heisser Metallpfanne TIEPAN*	
Mariniert in hausgemachten 5 Gewürze-Sauce und Gemüse	
Dazu weisser Jasmin-Reis und eine Sauce Ihrer Wahl	
Erhältliche Saucen	
Pflaumen, Erdnussbutter, Orangen, Chili (süss-scharf), süss- sauer	
Ab der zweiten Sauce Zuschlag 3.00 CHF pro Sauce	
Li Tai Pe Ente – Pekingstyle	45.00
Chinesische Pfannkuchen, Hoisin-Sauce	
Rohe Lauchstreifen und zarte Entenstreifen	
Original Peking – Ente	120.00
Eine ganze Ente für 2 – 3 Personen	
<i>Auf Vorbestellung, mind. 2 Tage im Voraus bestellen!</i>	

Huhn

Hühnerwürfel mit Nüssen	27.00
Im Wok mit geröstete Cashew-Kerne gebraten	
Hühnerwürfel mit Chinesischen Morchel	28.00
Zarte Hühnerwürfel mit schmackhaften Morcheln	
Hühnerwürfel Süss-Sauer	29.00
Frittiert und in süss-sauer Sauce glasiert	
Hühnerwürfel in Curry Sauce 	29.50
In Wok gebraten – mittelscharf	
Hühnerwürfel mit rotem Curry	35.00
Rotes Curry mit Kokosmilch und Bambus	
Huhn mit Masamancurry	34.00
Gelbes Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen	
Hühnerwürfel Kung-Boa mit Erdnüssen	32.00
Im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht der Szechuan Küche – Pfefferscharf, würzig, pikant Und eine Spur süss-sauer – sehr scharf 	
Hühnerwürfel mit Black Pepper Sauce	29.00
Würzige Hühnerwürfel im Wok gebraten mit einer schwarzen Pfeffersauce	

Schwein

Schwein mit Gemüse	27.00
Im Wok gebraten	
Schweinenuss Süss-Sauer	27.50
Frittiert, in süss-saurer Sauce glasiert	
Schweinenuss „Chashau“	33.00
Grilliert, in Honigsauce glasiert, mit Salatgarnitur	
Schweinenuss Szechuan	28.00
In Wok gebraten mit Chili – scharf 	
Rippchen „5 Gewürze“	28.50
Frittiert, zubereitet mit Hausgewürzmischung	
Ma-Po Tofu	33.00
Im Wok gebratene mit Schweine-Hackfleisch & Chili scharf 	
Schweinsgeschnetzeltes mit Black Pepper Sauce	28.00
Würziges Schweinsgeschnetzeltes im Wok gebraten mit einer Schwarzer Pfeffersauce	

Rind

Rindshuft Szechuan 32.00

Im Wok gebraten mit Chili – scharf 

Rindshuft mit Gemüse 32.00

Im Wok gebraten

Rindshuft mit Winterpilzen 35.00

Im Wok gebraten mit Shitake Pilzen

Knusprige Rindshuft mit Chili – eine Spezialität für Kenner 38.00

Im Wok gebratene knusprige Rindstreifen

Rindshuft mit Zwiebeln TIEPAN* 35.00

Serviert in einer heissen Eisenpfanne

Rindshuft mit heisser Reiskruste (Li Tai Pe Spezialität) 38.00

Mit Gemüse im Wok gebraten

Rindshuft mit Black Pepper Sauce 35.00

Würzige Rindshuftstreifen im Wok gebraten mit einer Schwarzer Pfeffersauce

Lamm

Lammfilet mit Lauch TIEPAN* 42.00

Im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht aus Peking
Am Tisch in einer glühend heissen Eisenpfanne serviert

Lammfilet mit Black Pepper Sauce 39.00

Würzige Lammfiletstreifen im Wok gebraten mit einer Schwarzer Pfeffersauce

*Tiepan ist eine heisse Eisenpfanne

Fisch & Krevetten

Krevetten Szechuan In Chilisauce gebraten – scharf 	34.00
Krevetten Süss-Sauer Frittiert und in süss-saurer Sauce glasiert	34.00
Krevetten Curry In Currysauce gebraten – scharf 	34.00
Krevetten mit rotem Curry Rotes Curry mit Kokosmilch und Bambus	37.00
Krevetten Kung Boa mit Erdnüssen Im Wok gebraten – ein berühmtes Gericht der Szechuanküche Pfefferscharf, pikant und eine Spur süss-sauer – sehr scharf  	34.00
Krevetten mit Black Pepper Sauce Würzige Krevetten im Wok gebraten mit einer schwarzen Pfeffersauce	35.00
Dorschfilet Süss-Sauer Frittiert und in süss-saurer Sauce glasiert	27.00
Krevetten mit heisser Reiskruste und Gemüse	39.00
Phönix-Schwanz-Riesenkrevetten – 8 Stück Im Teig frittierte Krevetten mit Ingwersauce	42.00
King Prawns Riesenkrevetten – 6 Stück Gedämpft, mit Knoblauch mariniert	45.00
Wolfsbarsch (400gr – 500gr) Ein ganzer Wolfsbarsch gebraten in süss-saurer Sauce oder Wolfsbarsch gedämpft in Sojasauce mit Lauch und Frühlingszwiebeln	49.00

Reis & Nudelgerichte

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	26.50
Curry Reis mit Hühnerfleisch	26.50
Gebratener Reis „Acht Schätze“ Mit verschiedenen Fleischarten, Krevetten und Gemüse	29.00
Gebratener Reis mit Krevetten und Gemüse	26.50
Gebratene Nudeln mit Krevetten und Gemüse	26.50
Gebratene Nudeln mit diversem Fleisch und Gemüse Mit Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch	29.00

Dumplings – Chinesische Maultschen

Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung Gekocht oder gebraten	29.00
Dim Sum – 12 Stück (gedämpft) Kleine Köstlichkeiten gefüllt mit Fleisch, Fisch und Gemüse <i>Bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit</i>	32.00

Vegetarische Gerichte

Die Vegetarische Ente	29.00
Tofu in Soja Sauce geschmort, ein Gericht der buddhistischen Tradition. Wird so zubereiten, dass es wie Entenfleisch aussieht	
Tofu mit Gemüse	27.00
In Wok gebratener Reis mit Tofu, Gemüse und Eiern	
Gedünstete Sojasprossen, Lauch und Zwiebeln	22.00
Gedünsteter Lattich mit Knoblauch	22.00
Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	22.00
Gebratene Nudeln mit Gemüse	22.00
Gebratener Reis mit Gemüse und Eiern	22.00
Geschmorte Auberginen	23.00
Gedünstetes Gemüse mit gemischten Pilzen	24.00
Gemischtes grünes Gemüse mit Szechuan / oder Curry Sauce 	24.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Ihr Gastgeber

Warenherkunft

Rind und Schwein: Schweiz / Ente: Deutschland & Ungarn
Lamm: Neuseeland / Poulet: Schweiz / Meeresfrüchte: Vietnam & Thailand
Gemüse: Mundo AG Luzern