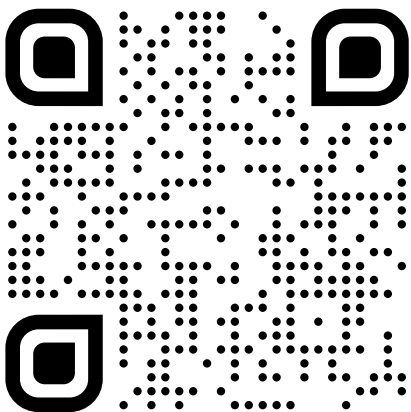




**FU** chinese  
restaurant

**FU**



## 开胃菜

## APPETIZER

爽口黄瓜

**Cucumber salad with sesame oil and garlic sauce\***  
Gurkensalat mit Sesamöl und Knoblauchsauce\*  
10.00

上海醉鸡

**Drunken chicken Shanghai style**  
Eingelegte Maispoularde in Reiswein  
nach Shanghai-Art, kalt serviert  
18.00

凉拌金针菇百叶

**Enoki mushrooms in tofu skin\***  
In Tofuhaut eingewickelte Enoki Pilze\*  
12.00

四喜烤麸

**Braised wheat gluten\***  
Geschmorte Weizengluten mit Pilzen, kalt serviert\*  
16.00

糖醋小排

**Sweet and sour short ribs**  
Kurze Schweinerippchen süß-sauer  
16.00

凉拌茄子

**Eggplant salad\***  
Auberginensalat an Chili-Erdnussbutter-  
Essig-Sauce, warm serviert  
12.00

川味口水鸡

**Steamed chicken with Sichuan sauce**  
Gedämpfte Maispoularde mit Szechuan-Sauce  
19.00

上海熏鱼

**Smoked fish Shanghai style**  
Geräucherter Loup de Mer (Wolfsbarsch)  
nach Shanghai-Art  
18.00

酸辣汤

**Sweet and sour soup Sichuan style**  
Süß-saure Suppe mit Poulet nach Szechuan-Art  
10.00

椰子鸡汤

**Coconut chicken soup**  
Kokosnuss-Hühnersuppe  
12.00

## 小笼包

STEAMED BUNS  
SHANGHAI STYLE

猪肉小笼包

**Steamed bun with pork filling**  
Gedämpfte Teigtasche mit Schweinefleischfüllung  
15.00

蟹粉猪肉小笼包

**Steamed buns with crab meat filling**  
Gedämpfte Teigtasche mit Krabbenfleischfüllung  
18.50

黑松露猪肉小笼包

**Steamed buns with black truffle and pork filling**  
Gedämpfte Teigtasche mit schwarzem Trüffel  
und Schweinefleischfüllung  
16.50

鹅肝猪肉小笼包

**Steamed buns with foie gras and pork filling**  
Gedämpfte Teigtasche mit Gänsestopfleber und  
Schweinefleischfüllung  
18.50

## 小吃

## SNACK

炸春卷

**Fried spring rolls\***  
Frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse\*  
10.00

炸云吞

**Fried wontons**  
Frittierte Teigtaschen mit Crevetten  
16.00

香酥软壳蟹

**Crispy soft shell crab**  
Knusprige Weichschalenkrabbe  
19.50

洋葱牛肉煎饺

**Pan-fried dumplings with beef and onions**  
Gebratene Teigtaschen mit Rindfleisch  
und Zwiebeln  
14.50

韭菜虾肉煎饺

**Pan-fried dumplings with leek and shrimp**  
Gebratene Teigtaschen mit Lauch und Shrimps  
16.50

## 饺子和烧卖

### SIU MAI DUMPLINGS

黑松露带子烧卖

**Siu Mai with black truffle and scallop**

Chinesische Knödel mit schwarzem Trüffel und Jakobsmuschel

**18.00**

猪肉糯米烧卖

**Siu Mai with pork and sticky rice**

Chinesische Knödel mit Schweinefleisch und Klebreis

**15.00**

糯米鸡

**Chicken with sticky rice**

Poulet in ein Lotusblatt gewickelt, mit Klebreis

**18.00**

虾仁蒸饺

**Steamed dumplings with shrimps**

Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimps

**18.00**

猪肉蒸饺

**Steamed dumplings with pork**

Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch

**18.00**

蔬菜蒸饺

**Steamed dumplings with vegetables\***

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse\*

**15.00**

## 烧味

### SIU MEI ROASTED MEAT

脆皮烤乳猪

**Crispy roasted suckling pig**

Knusprig grilliertes Spanferkel

整只 供6人食用 配荷叶饼和蔬菜

**Whole suckling pig for 6 persons served with steamed buns and vegetables**

Ganzes Spanferkel für 6 Personen, serviert mit gedämpften Brötchen und Gemüse

**298.00**

叉烧

**Char Siu pork**

Chinesisches BBQ Schweinefleisch

**26.00**

脆皮烧肉

**Crispy fried pork belly**

Knusprig gebratener Schweinebauch

**26.00**

蜜汁烤排骨

**Grilled pork ribs with honey**

Gegrillte Schweinerippchen mit Honig

**28.00**

北京片皮鸭

**Beijing duck**

Peking-Ente

整只三吃 鸭皮卷饼, 火呛鸭丝, 鸭松鹅肝炒饭

**Traditional Beijing duck with pancake, roasted chopped duck with Sichuan chili and fried rice with duck meat floss and foie gras**

Traditionelle Peking-Ente mit Pfannkuchen, gebratene gehackte Ente mit Szechuan-Chili und gebratener Reis mit feinen Fleischstreifen aus Ente und Foie Gras

**128.00**

## 素食爱好者 VEGETABLE LOVER

蒜蓉西兰花  
**Sauteed broccoli in garlic\***  
Sautierter Brokkoli in Knoblauch\*  
**21.00**

姜汁上海青  
**Sauteed Shanghai bok choy in ginger juice\***  
Sautierte Shanghai Bok Choy in Ingwersaft\*  
**22.00**

干煸四季豆  
**Sauteed green beans in chili\***  
Sautierte grüne Bohnen in Chili\*  
**20.00**

蒜蓉空心菜  
**Sauteed water spinach in garlic\***  
Sautierter Wasserspinat in Knoblauch\*  
**22.00**

白灼芥兰  
**Boiled Kale with soya sauce\***  
Gekochter chinesischer Grünkohl in Sojasauce\*  
**23.00**

爆炒卷心菜  
**Sauteed cabbage with Sichuan pepper\***  
Sautierter Kohl mit Szechuan-Pfeffer\*  
**20.00**

蚝油西生菜  
**Sauteed lettuce in oyster sauce\***  
Sautierter Eisbergsalat in Austernsauce\*  
**20.00**

## 厨师推荐精致小炒 CHEF'S RECOMMENDATION

水煮牛肉  
**Sichuan boiled beef**  
Gekochtes Rindfleisch Szechuan  
**38.00**

干烧牛肉  
**Crispy beef with sweet chili**  
Knuspriges Rindfleisch an süssem Chili  
**38.00**

黑胡椒牛肉粒  
**Stir-fried beef with black pepper sauce**  
Gebratenes Rindfleisch mit Schwarzer-Pfeffer-Sauce  
**38.00**

油爆虾  
**Prawns with sweet soy sauce**  
Krabben an süssem Sojasauce  
**38.00**

椒盐大虾  
**Sauteed prawns with salt and pepper**  
Sautierte Krabben mit Salz und Pfeffer  
**38.00**

清蒸鲈鱼  
**Zhen yu, whole sea bass with leeks**  
Ganzer gedämpfter Loup de Mer (Wolfsbarsch)  
mit fein geschnittenem Lauch  
**38.00**

酱爆鸡丁  
**Chicken with sweet soy sauce**  
Poulet an süssem Sojasauce  
**29.00**

沙爹鸡  
**Chicken Satay**  
Gebratenes Poulet an Satay-Sauce  
**29.00**

西柠煎软鸡  
**Chicken with lemon sauce**  
Frittiertes Poulet an Zitronensauce  
**29.00**

左中棠鸡  
**Chicken with sweet chili sauce**  
Frittiertes Poulet an süssem Chilisauce  
**29.00**

麻婆豆腐  
**Mapo zhu, Pork with tofu**  
Gebratenes Schweinefleisch mit Tofu (scharf)  
**28.00**

咸蛋黄虾肉豆腐  
**Tofu with prawn and salted egg yolk**  
Tofu mit Krabben und gesalzenem Eigelb  
**32.00**

## 炒饭炒面

### FRIED RICE OR NOODLES

生菜牛肉松炒饭

**Fried Rice with lettuce and beef meat floss**  
Gebratener Reis mit Salat und Rindfleischwolle  
26.00

虾仁炒饭

**Fried rice with shrimps**  
Gebratener Reis mit Shrimps  
32.00

素炒乌冬面

**Udon noodles with vegetables\***  
Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse\*  
22.00

## 甜品

### DESSERT

豆沙小笼包

**Steamed red bean buns**  
Gedämpfte Brötchen gefüllt mit süssem  
roter Bohnenpaste  
15.00

香浓黑芝麻包

**Steamed black sesame bun**  
Gedämpftes Brot gefüllt mit süssem  
schwarzer Sesampaste  
8.00

芒果芝士蛋糕

**Mango cheesecake**  
Mango-Käsekuchen  
12.00

红枣枸杞银耳羹

**Chinese dates with tremella soup**  
Chinesische Datteln mit Tremellasuppe (Pilz)  
10.50

芋头红豆沙

**Taro Red Bean soup**  
Süsse rote Bohnensuppe  
10.50

**DECLARATION**  
**DEKLARATION**

**Beef: Switzerland**

Rind: Schweiz

**Chicken: Switzerland**

Poulet: Schweiz

**Prawns: Vietnam**

Crevetten: Vietnam

**Pork: Switzerland, Portugal (suckling pig)**

Schwein: Schweiz, Portugal (Spanferkel)

**Duck: Germany, Hungary**

Ente: Deutschland, Ungarn

**Fish: France**

Fisch: Frankreich

**Prices are in CHF**

Preise sind in CHF

**Our staff will be happy to inform you about ingredients in our menus that may trigger allergies or intolerances.**

Über Zutaten in unseren Menüs, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

