

245 Suan Long Zug - Chinesisch, Asiatisch

SALATE

100 Kabissalat	8.50
Pikanter Kabis-Salat "Szechuan Art"	
101 Japanischer Salat	9.50
Frischer, gemischter Salat mit "Japanischem Dressing"	
102 Vietnamesischer Pouletsalat	11.50
Fein gewürzter, vietnamesischer Salat mit Poulet, Erdnüssen und Basilikum	
103 Malaysischer Obstsalat	8.50
Erfrischend scharf ist dieser Salat mit Gala-Apfel, Ananas und Gurken nach "Malaysischer Art"	
104 Kartoffelsalat an Satay Sauce	10.00
Verschiedene, gedämpfte Gemüse serviert an einer Erdnuss-Sauce	

SUPPEN

110 Szechuan Suppe	8.00
Scharfe und saure Suppe mit Poulet, Pilzen, Bambussprossen, Glasnudeln und Ei nach "Szechuan Art"	
111 Won Ton Suppe Scampi	8.00
Hausgemachte chinesische Ravioli, gefüllt mit Riesencrevetten, serviert in einer Bouillon	
112 Maissuppe mit Poulet	8.00
Suppe aus süßem Mais mit Poulet Stücken	
113 Tom Yum Suppe	10.00
Der Klassiker, pikante, saure Suppe "Thailändischer Art" mit Riesencrevetten, Zitronengras, Pilzen und Limetten-Saft	
114 Tom Kha Gai	10.00
Milde Geflügelsuppe "Thailändischer Art" mit Kokosmilch, Pilzen, Galanga, Zitronengras und etwas Limetten-Saft	
115 Tofu-Suppe mit Glasnudeln	8.00
Vegetarische Suppe mit Tofu, Gemüse und Glasnudeln	

VORSPEISE

120 Frühlingsrolle vegetarisch	6.50
Frühlingsrolle nach "Kaiserlicher Art" mit Gemüse	
121 Frühlingsrolle mit Schwein	6.50
Frühlingsrolle nach "Kaiserlicher Art" mit Gemüse und Schweinefleisch	
122 Gebackene Won Ton	10.50
Knusprig gebackene chinesische Ravioli mit Crevetten, serviert mit einer süß-sauren Sauce	
124 Gebackene Crevetten	15.00
Gebackene Black-Tiger Riesencrevetten, serviert mit einer süß-sauren Sauce	
126 Frühlingsrolle nach Vietnamesischer Art	9.00
Frühlingrolle mit Schweinefleischfüllung	

RIESENCREVETTEN MIT GEDÄMPFTEM REIS

130 Sambal Sauce	29.90
Im Wok gebackene Black-Tiger Riesencrevetten mit Gemüse, an einer hausgemachten "Malay-Chili" Paste	
131 Nyonya Curry	29.90
Gelbes Curry mit Black-Tiger Riesencrevetten und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosnussmilch	
132 An Tamarind Sauce	29.90
Im Wok gebackene Black-Tiger Riesencrevetten mit Peperoni und Zwiebeln, an einer hausgemachten "Malay-Asam-Paste"	

133 Süß-Sauer	29.90
Knusprig gebackene Black-Tiger Riesencrevetten an einer süß-sauren Sauce, garniert mit Gemüse und Ananas	
134 Nach Szechuan-Art	29.90
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebackene Black-Tiger Riesencrevetten	
135 An Satay Sauce	29.90
Im Wok scharf angebratene Black-Tiger Riesencrevetten an unserer hausgemachten Satay-Sauce	
136 Mit schwarzen Bohnen	29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit Gemüse und schwarzen Bohnen	
137 Kan Shao	29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und Chili-Paste, verfeinert mit Tomatenpüree	
138 Mit Basilikum	29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit Basilikum, Chili und Gemüse, nach "Thailändischer Art"	
139 Mit Kernelnüssen	29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit einer süßen thailändischen Chili-Paste und Kernelnüssen	
140 An Kokosmilchsauce	29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten an einer raffinierten Sauce, mit grünen Bohnen, Karotten und Zitronenblätter	
141 Chop Suey	29.90
Gebackene Black-Tiger Riesencrevetten aus dem Wok, mit gemischtem Saisongemüse	
142 Kung Pao	29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit Gemüse und Nüssen nach "Szechuan Art"	
148 Gelbes Curry	29.90
Unser bekanntes Curry mit Black-Tiger Riesencrevetten und Gemüse	

FISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

143 Süß-Sauer	23.00
Knusprig gebackener Petersfisch an einer süß-sauren Sauce, garniert mit Gemüse und Ananas	
144 An Sojasauce	23.00
Knusprig gebackener Petersfisch an einer Soja-Sauce nach "Hongkong-Art"	
145 Mit Szechuan Pfeffer	23.00
Knusprig gebratener Petersfisch mit Szechuan-Pfeffer nach "Art des Hauses"	
146 An Sambal Sauce	29.00
Im Wok gebratener Tintenfisch mit Gemüse an einer hausgemachten "Malay-Chili" Paste	
147 An Tamarind Sauce	29.00
Im Wok gebratener Tintenfisch mit Peperoni und Zwiebeln an einer hausgemachten "Malay-Asam-Paste"	

ENTE MIT GEDÄMPFTEM REIS

160 Nach Kantonesischer Art	29.00
Die bekannte, knusprig gebratene Ente nach "Kantonesischer Art"	
161 Nach Shanghai Art	29.00
Knusprig gebratene Ente nach "Shanghai Art"	
162 Nach Szechuan-Art	29.00
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebackene Ente	
163 An Zitronensauce	29.00
Knusprig gebratene Ente an einer Zitronen-Sauce	
164 Mit Orangensauce	29.00
Knusprig gebratene Ente an einer Orangen-Sauce	

POULET MIT GEDÄMPFTEM REIS

170 Sambal Sauce	22.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit Gemüse, an einer hausgemachten "Malay-Chili-Paste"	
171 Nyonya Curry	22.00
Gelbes Curry mit Pouletfleisch und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosnussmilch	
172 Süss-Sauer	21.00
Knusprig gebackenes Pouletfleisch an einer süss-sauren Sauce, garniert mit Gemüse und Ananas	
173 An Zitronensauce	21.00
Knusprig gebackenes Pouletfleisch an einer Zitronen-Sauce	
174 Nach Szechuan-Art	21.00
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebratenes Pouletfleisch	
175 An Satay Sauce	21.00
Im Wok scharf angebratenes Pouletfleisch an unserer hausgemachten Satay-Sauce	
176 An schwarzer Bohnen	21.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit Gemüse und schwarzen Bohnen	
177 Mit Basilikum	22.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit Basilikum, Chili und Gemüse, nach "Thailändischer Art"	
178 Mit Kernelnüssen	21.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit einer süssen, thailändischen Chili-Paste und Kernelnüssen	
179 Chop Suey	21.00
Im Wok gebratenes, gemischtes Saisongemüse mit Pouletfleisch	
180 Kung Pao	21.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit Gemüse und Nüssen nach "Szechuan Art"	
181 Lettuce Wraps	29.00
Gebratenes, leicht scharfes Pouletfleisch mit Frühlingszwiebeln, Wasserkastanien, schwarzen Pilzen, Reisstäbchen, Sesamöl und Knoblauch	
182 Gelbes Curry	21.00
Unser bekanntes Curry mit Pouletfleisch und Gemüse	
183 Nach Hai Nan Art	21.50

RINDFLEISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

190 Mit Zwiebeln	22.50
Im Wok gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln	
191 Nyonya Curry Lembu	22.50
Gelbes Curry mit Rindfleisch und Kartoffeln mit Kokosnussmilch verfeinert	
192 Nach Szechuan-Art	22.50
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebratenes Rindfleisch	
193 An Satay Sauce	22.50
Im Wok scharf angebratenes Rindfleisch an unserer hausgemachten Satay Sauce	
194 Mit Auberginen	22.50
Im Wok gebratene Rindfleischstückchen an einer scharfen Sauce und mit Auberginen	
195 An Kokosmilchsauce	24.50
Im Wok gebratenes Rindfleisch an einer raffinierten Sauce, mit grünen Bohnen, Karotten und Zitronenblätter	
196 Chop Suey	22.50
Gebratenes Rindfleisch aus dem Wok mit Saisongemüse	
197 Mit Winterpilzen und Bambussprossen	22.50
Im Wok gebratenes Rindfleisch mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen	
198 Gelbes Curry	22.50
Unser bekanntes Curry mit Rindfleisch und Gemüse	
199 Mit schwarzen Bohnen	22.50

TOFU MIT GEDÄMPFTEM REIS

210 An Sambal Sauce	22.50
Im Wok gebratener Tofu mit Gemüse, an einer hausgemachten "Malay-Chili-Paste"	

211 Nyonya Curry	22.50
Gelbes Curry mit Tofu und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosnussmilch	
212 Nach Szechuan-Art	22.50
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebratener Tofu	
213 Chop Suey	22.50
Knackiges, gebratenes, gemischtes Saisongemüse aus dem Wok	
215 An Kokosmilchsauce	22.50
Im Wok gebratener Tofu an einer raffinierten Sauce, mit grünen Bohnen, Karotten und Zitronenblätter	
216 Gelbes Curry	22.50
Unser bekanntes Curry mit Tofu und Gemüse	

SCHWEINEFLEISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

220 Süss-Sauer	22.50
Knusprig gebackenes Schweinefleisch an einer süss-sauren Sauce mit Gemüse und Früchten	
221 Nach Szechuan-Art	22.50
Gebratenes Schweinefleisch nach "Szechuan Art"	
222 Chop Suey	22.50
Gebratenes Schweinefleisch aus dem Wok mit Saisongemüse	
223 Mit Basilikum	22.50
Im Wok gebratenes Schweinefleisch mit Basilikum, Chili und Gemüse, nach thailändischer Art	
224 Barbecue Art	26.50
Gebratene Schweinerippchen nach "Barbecue Art"	
225 Mit Szechuan Pfeffer	26.50
Knusprig gebackene Schweinerippchen mit Szechuan Pfeffer und Salz	

NUDELGERICHTE

230 Mit Gemüse	14.50
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse	
231 Mit Poulet	22.50
Gebratene Udongnudeln mit Poulet und Gemüse	
232 Mit Rindfleisch	22.50
Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch und Gemüse "Hongkong Art"	
233 Mamak Mee Goreng	24.50
Gebratene, dicke Reismudeln mit Choy Sam, Zwiebeln, Tomaten, Tofu, Ei, Peperoni, und Pouletfleisch "Indien Art"	
234 Mit Meeresfrüchte an Eiersauce	26.50
Gebratene Kueh Teow (breite Reismudeln), Pouletfleisch, Tintenfisch, Riesencrevetten, Choy Sam und Shitake Pilzen, an einer cremigen Eier-Sauce	
235 Mit Crevetten, Tofu und Spiegeleier	26.50
Eiernudeln mit Riesencrevetten, Sojasprossen, Tofu, grünem Chili, gekochtem Ei und Frühlingszwiebeln nach "Malaysia Art"	
236 Nach Hokkien Art	26.50
Eiernudeln an einer braunen Sauce, mit Sojasprossen, Riesencrevetten, Pouletfleisch und Choy Sam	
237 Nach Singapore Art	24.50
Gebratene feine Reismudeln mit Riesencrevetten, Pouletfleisch und Gemüse-Julien, verfeinert mit etwas Curry nach "Singapore Art"	
238 Pad Thai	24.50
Das berühmte, thailändische Nudelgericht. Gebratene Reismudeln mit Pouletfleisch, Tofu, Sojasprossen und Erdnüssen	
239 An Sambal Sauce	26.50
Gebratene Eiernudeln mit "Malay-Chilipaste" Meeresfrüchten und Gemüse	
240 An Satay Sauce	21.50
Gebratene Eiernudeln mit hausgemachter Satay-Sauce	
241 Gebratene Reismudeln mit Gemüse	18.00
242 Gebratene Eiernudeln mit Poulet	20.50
243 Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch	22.50

NUDELSUPPEN

250 Mit Poulet	21.00
Curry-Nudelsuppe mit Pouletfleisch, Bohnen, Sojasprossen und Tau Pok (gebackener Tofu)	

245 Suan Long Zug - Chinesisch, Asiatisch

251	Mit Gemüse Eiernudeln mit Curry (vegetarisch)	21.00
252	Won Ton Die traditionelle Won Ton-Suppe mit Nudeln	23.00
253	Satay mit Rindfleisch Satay-Suppe mit Rindfleisch	23.00
254	Tom Yum Suppe Tom Yam-Suppe mit Reisnudeln und Gemüse	26.50
255	Mit knuspriger Ente Eiernudel-Suppe mit gebratener Ente und Gemüse	29.50
256	Laksa Malaysischer Suppen-Nudel-Eintopf mit Meeresfrüchten	26.50

REISGERICHTE

260	Nach Kantonesischer Art Gebratener Reis mit Ei, Schinken und Erbsen nach "Hongkong Art"	14.50
261	Mit Tofu und Winterpilzen Gebratener Reis mit Ei, Tofu, Frühlingszwiebeln, Shitake Pilzen und weissen Pilzen	17.00
262	Mit Poulet und Ananas Gebratener Reis mit Pouletfleisch und Ananas	20.00
263	Mit Rindfleisch an Sambal Sauce Gebratener Reis mit "Malay-Chili Paste" Rindfleisch und Gemüse	22.00
264	Mit Poulet an Sataysauce Gebratener Reis mit hausgemachter Satay-Sauce, Pouletfleisch und Gemüse	21.00
266	Mit Crevetten Gebratener Reis mit Crevetten	26.00
267	Mit Poulet Gebratener Reis mit Pouletfleisch und Ananas	20.50
268	Mit Rindfleisch Gebratener Reis mit Rindfleisch	21.50

DESSERT

270	Gebackene Bananen Gebackene Bananen-Frühlingsrollen mit Honig	9.50
271	Frische Ananas	11.00

SOFT DRINKS

280	Henniez 0,5 l	5.00
281	Evian 0,5 l	5.00
282	Coca Cola 0.5 l	5.00
283	Coca Cola Light 0,5 l	5.00
284	Coca Cola Zero 0,5 l	5.00
285	Fanta Orange 0,5 l	5.00
286	Sprite 0,5 l	5.00
287	Nestea 0,5 l	5.00
288	Mango Fruchtsaft 0,3 l	5.00
289	Lychee Fruchtsaft 0,3 l	5.00
290	Guasaft 0,3 l	5.00
291	Kokosnusssaft 0,3 l	5.00

BIER

300	Tsing Tao (China) 0,3 l	6.00
-----	--------------------------------	------