

## 744 Suan Long - Asiatisch, Chinesisch

### SALATE

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

### SUPPEN

<b>110 Szechuan Suppe</b>	<b>8.00</b>
Scharfe und saure Suppe mit Poulet, Pilzen, Bambussprossen, Glasnudeln und Ei nach "Szechuan Art"	
<b>111 Won Ton Suppe Scampi</b>	<b>8.00</b>
Hausgemachte chinesische Ravioli, gefüllt mit Riesencrevetten, serviert in einer Bouillon	
<b>112 Maissuppe mit Poulet</b>	<b>6.00</b>
Suppe aus süßem Mais mit Poulet Stücken	
<b>113 Tom Yum Suppe</b>	<b>10.00</b>
Der Klassiker, pikante, saure Suppe "Thailändischer Art" mit Riesencrevetten, Zitronengras, Pilzen und Limetten-Saft	
<b>114 Tom Kha Gai</b>	<b>10.00</b>
Milde Geflügelsuppe "Thailändischer Art" mit Kokosmilch, Pilzen, Galanga, Zitronengras und etwas Limetten-Saft	
<b>115 Tofu-Suppe mit Glasnudeln</b>	<b>8.00</b>
Vegetarische Suppe mit Tofu, Gemüse und Glasnudeln	

### VORSPEISE

<b>120 Frühlingsrolle vegetarisch</b>	<b>6.50</b>
Frühlingsrolle nach "Kaiserlicher Art" mit Gemüse	
<b>121 Frühlingsrolle mit Schwein</b>	<b>6.50</b>
Frühlingsrolle nach "Kaiserlicher Art" mit Gemüse und Schweinefleisch	
<b>122 Gebackene Won Ton</b>	<b>10.50</b>
Knusprig gebackene chinesische Ravioli mit Crevetten, serviert mit einer süß-sauren Sauce	
<b>124 Gebackene Crevetten</b>	<b>15.00</b>
Gebackene Black-Tiger Riesencrevetten, serviert mit einer süß-sauren Sauce	
<b>125 Pouletspiesschen</b>	<b>10.50</b>
<b>126 Frühlingsrolle nach Vietnamesischer Art</b>	<b>9.00</b>
Frühlingrolle mit Schweinefleischfüllung	

### RIESENCREVETTEN MIT GEDÄMPFTEM REIS

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

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

### FISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

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

### ENTE MIT GEDÄMPFTEM REIS

<b>160 Nach Kantonesischer Art</b>	<b>29.50</b>
Die bekannte, knusprig gebratene Ente nach "Kantonesischer Art"	
<b>161 Nach Shanghai Art</b>	<b>29.50</b>
Knusprig gebratene Ente nach "Shanghai Art"	
<b>162 Nach Szechuan-Art</b>	<b>29.50</b>
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebackene Ente	
<b>163 An Zitronensauce</b>	<b>29.50</b>
Knusprig gebratene Ente an einer Zitronen-Sauce	
<b>164 Mit Orangensauce</b>	<b>29.50</b>
Knusprig gebratene Ente an einer Orangen-Sauce	

### POULET MIT GEDÄMPFTEM REIS

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

### RINDFLEISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

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

### TOFU MIT GEDÄMPFTEM REIS

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

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

### SCHWEINEFLEISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

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

### NUDELGERICHTE

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

### NUDELSUPPEN

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

## 744 Suan Long - Asiatisch, Chinesisch

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

### REISGERICHTE

---

260	<b>Nach Kantonesischer Art</b> Gebratener Reis mit Ei, Schinken und Erbsen nach "Hongkong Art"	24.50
261	<b>Mit Tofu und Winterpilzen</b> Gebratener Reis mit Ei, Tofu, Frühlingszwiebeln, Shitake Pilzen und weissen Pilzen	17.00
262	<b>Mit Poulet und Ananas</b> Gebratener Reis mit Pouletfleisch und Ananas	20.00
263	<b>Mit Rindfleisch an Sambal Sauce</b> Gebratener Reis mit "Malay-Chili Paste" Rindfleisch und Gemüse	22.00
264	<b>Mit Poulet an Sataysauce</b> Gebratener Reis mit hausgemachter Satay-Sauce, Pouletfleisch und Gemüse	21.00
266	<b>Mit Crevetten</b> Gebratener Reis mit Crevetten	26.00
267	<b>Mit Poulet</b> Gebratener Reis mit Pouletfleisch und Ananas	20.50
268	<b>Mit Rindfleisch</b> Gebratener Reis mit Rindfleisch	21.50

### DESSERT

---

270	<b>Gebackene Bananen</b> Gebackene Bananen-Frühlingsrollen mit Honig	9.50
271	<b>Frische Ananas</b>	11.00

### SOFT DRINKS

---

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

### BIER

---

300	<b>Tsing Tao (China) 0,3 l</b>	6.00
302	<b>Singha 0,3 l</b>	6.00