

天下美食



Asia Restaurant
SHANGHAI

Buffet

Mittagsbuffet : Dienstag - Samstag von 12:00 - 15:00

Erwachsene : 13.90
Kinder bis 10 Jahre : 8.90

Abendbuffet : Dienstag - Samstag von 17:00 - 21:00
Sonn- und Feiertage von 12:00 - 21:00
durchgehend

Erwachsene : 18.90
Kinder bis 10 Jahre : 11.40

Tagesmenüs

Dienstag - Samstag von 11.30 - 15.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Tagesmenüs werden mit Sauer-Scharf-Suppe oder Frühlingsrolle serviert.

		Euro
M 1.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch a,c,f,12 (leicht gewürzt)	8,80
M 2.	Gong-Bao Hühnerfleisch mit Bambus c,f,12 und Champignons (Knoblauch, scharf gewürzt)	9,50
M 3.	Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet a,c,f,12 mit chin. Gemüse (leicht gewürzt)	9,90
M 4.	Schwein im Gemüsegarten f,12 (Chop Suey, leicht gewürzt)	9,50
M 5.	Gebackenes Fischfilet mit versch. Gemüse a,c,f,12 (würzig scharf)	10,90
M 6.	Bauernente a,f,12 (Knusprig gebackene Ente mit chin. Gemüse)	10,90
M 7.	Rindfleisch Mongolei-Art f,12 (würzig scharf)	10,20

Suppen

Wenn Sie in ein traditionelles chinesisches Restaurant eingeladen werden, wird Ihnen sofort auffallen, wie vielfältig und abwechslungsreich die chinesischen Suppengerichte sind. Im Restaurant „Yong“ wird besonders Wert auf die Zubereitung der Suppen gelegt. In der hohen chinesischen Kochkunst wird der Geschmack der Suppen der Jahreszeit bzw. der Region angepasst. Im Sommer haben die Suppen einen leichten Geschmack, um die Last der Hitze zu mildern. Im Winter hingegen sind die Suppen mit vielen stärkenden Zutaten angereichert, um dem Menschen Wärme und Energie zuzuführen.

	Euro
1. Sauer-Scharf-Suppe f,12,a	3,90
2. Hühnercremesuppe mit Mais f,12	3,90
3. Wan-Tan-Suppe a,f,12 (Teigtasche gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl)	3,90

Vorspeisen

Eine chinesische feierliche Festmalzeit beginnt mit einer kalten oder warmen Vorspeise. Unsere Köche werden die aussergewöhnlichen Zutaten verwenden, um für Sie die Variantenvielfalt der Vorspeisen zum Ausdruck zu bringen.

	Euro
4. Sommerrolle f,12	6,20
5. Shanghai spezial Salat f,12	8,50
6. Gemischter Salat g	4,20
7. Gebackene Wan-Tan a,f,12	5,60
8. Krupuk (Shrimps-Chips) 12	3,90
9. Platte des Kaisers (Gebackene Wan-Tan, Garnelen, Minifrühlingsrolle) a,c,f,12	6,20
10. Hühnerfleischspieß (Erdnusssauce, scharf) c,e,f,12	5,80
11. Frühlingsrolle a,f,12	4,10
12. Tempura-Garnelen a,c,f,12	8,00
13. Minifrühlingsrollen a,f,12	3,20

Beilage

	Euro
B1(a) Portion gebratene Nudeln oder Reis a,c,f,12 oder c,f,12	3,80 (anstatt Reis) 2,80
B2 Portion gebratene Sojabohnensprossen f,12	4,10
B3 Portion Pommes frites a	3,30

Geflügelgerichte

Das im Norden Chinas wohl bekannteste Gericht, die „Peking Ente“, war früher der kaiserlichen Familie vorbehalten. Erst seit der „Ming Dynastie“ wird die „Peking Ente“ von breiten Kreisen der Bevölkerung genossen und stellt heute ein weltberühmtes chinesisches Gericht dar. Die chinesische Küche ist voller Abwechslung. Eine Ente kann man nicht nur grillen, sondern auch dämpfen, fritieren, kochen, schmoren, braten, räuchern oder pökeln.

Jede der Zubereitungsarten hat ihren einzigen Geschmack.

Huhn

Euro

- | | |
|--|---|
| <p>21. Das gute Huhn von Szechuan <small>a,f,12</small>
Geb. Hühnerbrust mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce</p> <p>22. Huhn vom Lande <small>a,f,12</small>
Knusprig geb. Hühnerbrust mit feinem Gemüse (leicht gewürzt)</p> <p>23. Betrunkenes Huhn <small>a,f,12</small>
Gebr. Hühnerbrustfilet mit Bambus, Champignons, Zwiebeln, Möhren und Weissweinsauce</p> <p>24. Glückliches Huhn <small>a,f,12</small>
Gebr. Hühnerbrustfilet mit Champignons, Strohpilzen und chinesischen Pilzen</p> <p>25. Huhn auf dem Scheiterhaufen <small>a,f,12</small>
Knusprig geb. Hühnerbrust mit chin. Gemüse, spezial Scharf-Sauce (Chili, Ingwer, Knoblauch)</p> <p>26. Des Kaisers kleine Freundin <small>a,f,12</small>
Knusprig geb. Hühnerbrust mit Ananas und Lychees (Süss-sauer)</p> <p>27. Ausflug in die Tropen <small>f,g,12</small>
Hühnerbrust mit Kokosnuss und Curry</p> | <p>11,90</p> <p>12,90</p> <p>11,90</p> <p>12,90</p> <p>12,90</p> <p>12,90</p> <p>13,90</p> |
|--|---|

Ente

Euro

- | | |
|--|---|
| <p>31. Shanghai-Ente <small>a,f,12</small>
Kross geb. Ente mit Kaiserschoten, Champignons, Sojabohnensprossen, Bambus und Mais</p> <p>32. Kantonesische Ente <small>a,f,12</small>
Kross geb. Ente mit feinem Gemüse (leicht Gewürzt)</p> <p>33. Szechuan Ente <small>a,f,12</small>
Kross gebackene Ente mit Bambus und chin. Pilzen (scharf)</p> <p>34. Ente im Glück <small>a,f,12</small>
Kross geb. Ente mit Champignons, Strohpilzen, Möhren und chin. Pilzen</p> <p>35. Ente im Obstgarten <small>a,f,12</small>
Kross geb. Ente mit Ananas, Lychees und Mandarinen</p> <p>36. Ente im Fluss <small>a,f,12</small>
Kross geb. Ente mit Garnelen, Champignons, Spargel, Kaiserschoten und Möhren</p> | <p>15,50</p> <p>15,50</p> <p>15,50</p> <p>16,50</p> <p>15,90</p> <p>17,50</p> |
|--|---|

Fleischgerichte

Man erzählt, dass das Schwein das erste Haustier gewesen sei. Damals als der Kaiser „Sheng Nong“ (3000 v. Chr.) merkte, dass die Jagd die Nachfrage nach Fleisch nicht mehr decken konnte, befahl er wilde Tiere zu züchten. Nach reiflicher Überlegung kam man zu dem Entschluss, dass das Schwein am geeignetsten sei. Rindfleisch ist im Norden Chinas, an der Grenze zur Mongolei, beliebter. Früher gab es dort eine unendliche Weidelandschaft, die für die Haltung von Rindern und Schafen bestens geeignet war. Der Sage nach nahmen die Mongolen auf ihren Feldmärschen, um in der Steppe beweglich zu sein, keine Kochausrüstung mit. Satt dessen warfen die Soldaten ihre Helme aufs Feuer und grillten darin Rinder- bzw. Lammfleisch.

Schwein

Euro

- 
- | | | |
|-----|---|-------|
| 41. | Des Bauern Liebling <small>f,12</small> | 12,90 |
| | Gebr. Schweinefleisch mit feinem Gemüse | |
| 42. | Glücksschwein <small>f,12</small> | 13,40 |
| | Gebr. Schweinefleisch mit Champignons, Strohpilzen und chin. Pilzen | |
| 43. | Langlebiges Schwein <small>f,12</small> | 14,20 |
| | Gebr. Schweinefleisch mit Bambus, Champignons, Zwiebeln (Knoblauch, scharf) | |
| 44. | Neugieriges Schwein <small>a,f,12</small> | 13,90 |
| | Gebackene Schweineschnitzel mit Ananas, Lychees und Mandarinen | |
| 45. | Fastenschwein <small>a,f,12</small> | 14,00 |
| | Gebackenes Schweinefleisch mit knackigem Gemüse (würzig scharf) | |
| 46. | Schwein auf Abwegen <small>a,c,f,12,e</small> | 14,40 |
| | Knusprig geb. Schweinefleisch mit Erdnusssauce (scharf) | |

Rind

Euro

- 
- | | | |
|-----|--|-------|
| 51. | Schwarzes Rind <small>a,f,12</small> | 14,50 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Pilzen und schwarzer Bohnensauce | |
| 52. | Rind auf der Weide <small>a,f,12</small> | 15,00 |
| | Rindfleisch mit Bambus, Zwiebellauch und Chili (scharf gebraten) | |
| 53. | Wilder Stier <small>a,f,12</small> | 15,00 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Zwiebeln und Pilzen (Knoblauch scharf) | |
| 54. | Dschingis-Khan <small>a,f,12</small> | 15,40 |
| | Gebr. Rindfleisch mit Zwiebeln (würzig scharf) | |

Meeresfrüchte

Die chinesischen Meere, Flüsse und Seen liefern uns unzählige Arten von Meeresfrüchten, Fischen und Schalentieren. Die Zubereitung dieser Produkte auf einem hohen Stand gebracht zu haben, wird der Legende nach dem Kaiser „Qian Long“ zugeschrieben. Er galt allgemein als Feinschmecker. Auf seinen Reisen, die er oftmals zivil unternahm, hatte er einst einen sehr wohlschmeckenden Fisch gekostet. Nach dem er wieder zu seinem Kaiserpalast zurückgekehrt war, vermisste er den Wohlgeschmack des Fisches. So ließ er die kaiserlichen Köche den Fisch nach seiner Erinnerung zubereiten. Da die Köche sehr um ihre Köpfe besorgt waren, taten sie ihr Bestes, um den Fisch auf unterschiedlichste Weise zuzubereiten. Trotzdem gelang es ihnen nicht, den vom Kaiser beschriebenen Geschmack zu treffen. Auf diese Weise entstanden aber sehr viele neue Kochrezepte für Fischgerichte.

Fisch (Rotbarschfilet)

Euro

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 61. | Schillernder Regenbogen <small>a,c,f,12</small> | 13,90 |
| | Gebackenes Fischfilet mit feinem Gemüse | |
| 62. | Freund und Feind <small>a,c,f,12</small> | 14,40 |
| | Geb. Fischfilet mit Ananas u. Lychees (Süss-Sauer) | |
| 63. | Kantonesischer Fisch <small>a,c,f,12</small> | 14,90 |
| | Geb. Fischfilet mit Champignons u. chin. Pilzen | |

Garnelen

Euro

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 64. | Melodie des Meeres <small>f,12</small> | 18,50 |
| | Gebratene Garnelen mit Kaiserschoten, Champignons, Mais und Sojasprossen | |
| 65. | Vom Grund des Meeres <small>a,f,12</small> | 19,00 |
| | Gebackene Garnelen mit Süss-Sauer-Sauce | |
| 66. | Tai-Ji <small>f,12</small> | 19,50 |
| | Gebratene Garnelen mit Brokkoli | |

Vegetarische Gerichte (Gemüse und Tofu)

Die traditionellen vegetarischen Gerichte Chinas enthalten sowohl zahlreiche pflanzliche Eiweiße als auch Kalzium und sind daher sehr nahrhaft. Es gibt eine Vielzahl an chinesischen Gemüse, Obst und Tofu. Man sagt, dass Tofu von einem Minderheitsvolk im 6. Jahrhundert nach Chr. erfunden worden sei. Die Entwicklung bis heute hat gezeigt, dass Tofu nicht nur für die Chinesen, sondern auch für die Vegetarier in aller Welt unentbehrlich geworden ist.

Euro

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 81. | Buddhas Freude <small>f,12</small> | 11,90 |
| | Gebratene chin. Gemüse | |
| 82. | Gemüsegarten <small>f,12</small> | 12,90 |
| | Gebratene Tofu mit Sojasprossen, Strohpilzen, Kaiserschoten, Bambus, Champignons, Mais und Morcheln | |

Reis- und Nudelgerichte

Euro

Aus Marco Polos Tagebuch während seiner Reise nach China wissen wir, dass zu seinen unvergesslichen Erlebnissen die unendliche Vielfalt der Nudelgerichte und Maultaschen arten (Jiao Zi) zählte.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 83. | Orientreise <small>a,c,f,12</small>
Gebr. Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse | 11,50 |
| 84. | Chinesische Bauernhochzeit <small>c,f,12</small>
Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Erbsen | 11,50 |
| 85. | Paradiesvogel <small>c,f,12</small>
Gebratener Eierreis mit Garnelen, Hühnerfleisch und Erbsen | 14,90 |
| 86. | Nasi-Goreng <small>c,f,12</small>
Gebratener Eierreis mit dreierlei Fleisch und Curry (scharf) | 13,40 |
| 87. | Bami-Goreng <small>a,c,f,12</small>
Gebratene Nudeln mit dreierlei Fleisch und Curry (scharf) | 13,40 |

Unsere besondere Empfehlung

Tie-Pan ist eine chinesische Nationalspeise.
Sie wird auf einer ganz heißen Gusseisenplatte serviert.

Euro

- | | | |
|----|---|-------|
| T1 | Hähnchenfilet gebraten <small>f,12</small>
mit Bambusspitzen und Champignons (Knoblauchsauce) | 13,50 |
| T2 | Großgarnelen mit Ente, Paprika, Bambus und Champignons <small>a,f,12</small>
(Spezial Braune Sauce) <small>a</small> | 17,50 |
| T3 | Großgarnelen in scharfer roter Sauce <small>f,12</small> | 19,50 |
| T4 | Shan-Xien-Tie-Pan <small>f,12</small>
Großgarnelen, Hähnchenfilet und Schweinefleisch mit Bambus und Champignons | 16,00 |
| T5 | Dreierlei Fleisch (Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch) <small>f,12</small>
mit Großgarnelen, chinesischem Gemüse und Knoblauch (scharf) | 14,40 |
| T6 | Knusprige Ente mit Großgarnelen und Gemüse (pikant) <small>a,f,12</small> | 17,50 |
| T7 | Schweinefleisch mit Bambus und Champignons (scharf) <small>f,12</small> | 14,00 |

Nachtisch

Euro

- | | | |
|------|--|------|
| 101. | Lychees | 3,90 |
| 102. | Gebackene Banane <small>a</small> | 3,90 |
| 103. | Ed von Schleck Creme <small>g</small> | 4,10 |
| 104. | Tiramisù <small>g</small> | 4,10 |

Zusatzstoffe:

1. Mit Konservierungsstoff
2. Mit Farbstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Süßungsmittel Saccharin
5. Mit Süßungsmittel Cyclamat
6. Mit Süßungsmittel Aspartam
7. Mit Süßungsmittel Acesulfan
8. Mit Phosphat Mit Phosphat
9. Geschwefelt
10. Chininhaltig
11. Coffeinhaltig
12. Mit Geschmacksverstärker
13. Geschwärzt
14. Gewachst
16. Gentechnisch verändert

Allergene:

- a. Glutenthaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch/Laktose
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

* Bei Fragen zu Allergenen u. Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter/innen