

BAMBUS 竹
GARTEN 園

MENU



VORSPESIEN

Nr.			
1	FRÜHLINGSROLLE* gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln		6 9
2	CURRYTEIGTASCHEN* gefüllt mit Curry-Gemüse		7 9
3	WANTON* chinesische Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Wasserkastanien		7 9
4	CREVETTEN TOAST* gehackte Crevetten auf Toast, mit Sesam ummantelt, knusprig gebacken		8 12
5	CREVETTEN CHIPS mit hausgemachter süss-sauer-Sauce		5
6	GEMISCHTES GEBACKENES DIM SUM Frühlingsrolle, Wonton, Pouletflügel und Sesamtoast		15
110	POULETFLÜGEL marinierte, knusprig gebackene Pouletflügel		11
111	GEBACKENE AUBERGINEN* 		12
113	POULETSPIESS AN SATAYSAUCE marinierte Pouletspiessli an einer feinen Sataysauce		12

* erhältlich als halbe oder ganze Portion

		GEDÄMPFTES DIM SUM	
Nr.			
8	VEGI TEIGTASCHEN 	gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln (5 Stück)	9
9	HAR KAO 	gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit Crevetten und Bambussprossen (4 Stück)	11
10	SIU MAI	gedämpfte Teigtaschen mit gehackten Crevetten und Fisch (4)	9
11	GEFÜLLTE BRÖTCHEN	gedämpftes Brot gefüllt mit geröstetem Schweinefleisch und Shiitake-Pilze(1Stück)	6
12	GEMISCHTES GEDÄMPFTES DIM SUM	Har Kao, Vegi Teigtaschen, Siu Mai und gefülltes Brot	16
20	GEDÄMPFTES BROT 	gedämpftes chinesisches Brot nature(1Stück)	2

	VORSPESIEN FÜR ZWEI (ab 2 Pers.)
Nr.	
112	Frühlingsrollen, Wonton, Curryteigtaschen, Crevettenttoast, Pouletflügel, gebackene Auberginen 16 p. P.



vegetarisch



vegan



glutenfrei

SUPPEN

- Nr. 13 **WANTON SUPPE** 9
Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Wasserkastanien in klarer Bouillon
- 14 **PILZSUPPE** 10
Poulet, chinesische Pilze und Glasnudeln in klarer Bouillon
- 15 **TOM YAM GUNG SUPPE** 15
scharf saure Tom Yam Gung Suppe mit Crevetten, verfeinert mit Zitronengras und Limette
- 18 **SCHARF SAUER SUPPE** 10
scharf saure Gemüsesuppe mit Pouletwürfel, verfeinert mit Ei
- 19 **GEMÜSE GLASNUDEL SUPPE**  9
Gemüse und Glasnudeln in einer klaren Bouillon



SALATE

- Nr. 21 **GEMISCHTER SALAT**  9
gemischter Salat an Hausdressing
- 23 **GURKEN SALAT**  9
fein geschnittene Gurkenscheiben auf Blattsalat und Hausdressing
- 24 **SOJASPROSSEN SALAT**  8
Sojasprossen auf chinesischem Kohlsalat an Hausdressing
- 25 **GLASNUDEL SALAT**  9
Glasnudeln auf chinesischem Kohlsalat an einem rassigen Hausdressing
- 22 **GRÜNER SALAT**  9
mit Baumnuss an Hausdressing



vegetarisch



vegan



glutenfrei

HAUPTSPEISEN

POULET

Nr.		
30	POULET KAISER Pouletbrust in einem dünnen Sesamteigmantel gebacken, serviert an einer rassigen Sauce	31
31	POULET CHOP SUEY Poulet geschnetzelt, mit gemischtem WOK-Gemüse (Lattich, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Mu-Err-Pilze)	26
32	POULET SZECHUAN Poulet geschnetzelt an einer rassigen Szechuan-Pfeffer-Sauce mit Karotten, Lauch und Szechuan-Gemüse	26
33	POULET SHANGHAI Poulet geschnetzelt an einer frischen Ingwersauce mit Ananas und Tomaten	26
34	POULET GONG BAO Poulet geschnetzelt mit frischem Gemüse und Kernüssen an einer rassigen Sauce	27
35	POULET SÜSS SAUER Poulet in einem knusprigen Teigmantel gebacken, serviert im Ananasboot mit frischem Gemüse und süss-saurer-Sauce	26
36	POULET CURRY Poulet geschnetzelt mit Gemüse in einer mit Zitronengras und Ingwer verfeinerten Currysauce	27

ENTE

Nr.		
37	ENTE AN PFLAUMENSAUCE knusprig gebratene Ente, serviert an einer mit Ananas, Ingwer und Honig verfeinerten Pflaumensauce	30
38	ENTE KANTONESISCH knusprig gebratene Ente, serviert an kantonesischer Sojasauce	30
48	ENTE KAISER Ente in einem dünnen Sesamteigmantel gebacken, serviert an einer rassigen Sauce	35
49	ENTE SÜSS SAUER knusprig gebratene Ente, serviert an rassistiger süss-saurer-Sauce	30
40	ENTE MIT PILZ & BAMBUSSPROSSEN Ente mit Shiitake- & Strohpilzen und Bambussprossen an einer rassigen Schwarzbohnen-Sauce (nicht Knusprig)	32



vegetarisch



vegan



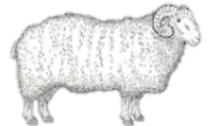
glutenfrei

RIND

Nr.		
41	RIND SZECHUAN Rindshohrückenfilet geschnetzelt an einer rassigen Szechuan-Pfeffer-Sauce mit Karotten, Lauch und Szechuan-Gemüse	30
42	RIND MIT PILZ & BAMBUSSPROSSEN Rindshohrückenfilet geschnetzelt mit Shiitake- & Strohpilzen und Bambussprossen	30
43	RIND MIT ZWIEBELN Rindshohrückenfilet geschnetzelt mit Zwiebeln	30
44	RIND AUF HEISSER PLATTE Rindshohrückenfilet geschnetzelt mit Pfeffer, Strohpilzen, Gemüse und Kernnüsse auf heisser Platte	38
45	RIND HONG KONG Rindshohrückenfilet geschnetzelt mit sauer eingelegtem Gemüse an einer rassigen Sauce	32
46	RIND AN ROTEM CURRY Rindshohrückenfilet geschnetzelt mit Gemüse in einer mit Zitronengras und Ingwer verfeinerten roten Currysauce	 30
47	RIND MIT PEPERONI Rindshohrückenfilet geschnetzelt mit Peperoni an einer Schwarzbohnen-Sauce	31

LAMM

Nr.		
50	LAMM PEKING Lammfilet geschnetzelt an einer Zwiebel-Lauch-Sauce, verfeinert mit Ingwer	43
52	LAMM CHEF Lammfilet in einem dünnen Teigmantel gebacken, nach Art des Chefs (rassig)	46
53	LAMM SATAY Lammfilet geschnetzelt mit Zwiebeln an Sataysauce	43



SCHWEIN

Nr.		
54	SCHWEIN SÜSS SAUER Schwein in einem knusprigen Teigmantel gebacken, serviert im Ananasboot mit frischem Gemüse und süss-saurer-Sauce	26
57	SCHWEIN AN HONIGSAUCE Grröstetes Schweinefleisch, dünn geschnitten, an einer hausgemachten Honigsauce	27



vegetarisch



vegan



glutenfrei

CREVETTEN



- Nr. 61 **CREVETTEN CURRY**  33
Riesencrevetten mit Gemüse an einer mit Zitronengras und Ingwer verfeinerten grüner Currysauce
- 62 **CREVETTEN SÜSS SAUER** 32
Riesencrevetten in einem knusprigen Teigmantel gebacken, serviert im Ananasboot mit frischem Gemüse und süß-saurer-Sauce
- 63 **CREVETTEN MIT KNOBLAUCH** 33
Riesencrevetten mit Broccoli an Knoblauchsauce
- 64 **CREVETTEN NACH ART DES CHEFS** 33
Riesencrevetten mit feingehacktem, knackigem Gemüse, an einer rassigen süß-sauer-Sauce
- 59 **CREVETTEN GONG BAO** 35
Riesencrevetten mit frischem Gemüse Und kernnüssen an einer rassigen Sauce

MEERESFRÜCHTE

- Nr. 69 **TINTENFISCH MIT PEPERONI** 30
Tintenfisch mit Peperoni und Zwiebeln an einer rassigen Schwarzbohnensauce



FISCH

- Nr. 66 **FISCH SÜSS SAUER** 26
Fischfilet in einem knusprigen Teigmantel gebacken, serviert im Ananasboot mit frischem Gemüse und süß-sauer-Sauce
- 68 **FISCH AN INGWER-LAUCH SAUCE** 38
Gedämpftes Filet vom St. Pierre an einer leichten Ingwer-Lauch Sauce

VEGANE HAUPTSPESIEN

- Nr. 70 **CHOP SUEY**  15
gemischtes WOK-Gemüse (Lattich, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Mu-Err-Pilze) an einer leichten Sauce
- 71 **LOHAN GEMÜSE**  24
Broccoli, Chinakohl, Karotten, Zwiebel, Lauch, Tofu und Glasnudeln
- 72 **AUBERGINEN NACH ART DES CHEFS**  24
Auberginen an einer würzigen Knoblauchsauce
- 73 **PILZTOPF**  24
Champignons, Stroh-, Shiitake- und Mu-Err-Pilze

- 74 **BAMBUSSPROSSEN & PILZE**  24
Shiitake- und Strohpilze mit Bambussprossen an einer würzigen Sauce
- 75 **SOJASPROSSEN**  15
Sojasprossen und dünne Pepperonistreifen, gewürzt mit schwarzem Pfeffer
- 76 **CURRYGEMÜSE**  24
Saisongemüse und Tofu an Currysauce



vegetarisch



vegan



glutenfrei

BEILAGEN

Nr.			
80	GEDÄMPFTER REIS	3	
	gedämpfter Reis nature		
81	GEBRATENER REIS	9	
	gebratener Reis mit Erbsen, Eier und Karotten, hausgewürz		
84	GEBRATENER NUDELN	9	
	Gebratene Eiernudeln mit Sojasprossen und Lauchstreifen		



REIS- / NUDELGERICHTE

Nr.			
89	GEWÜRZREIS MIT POULET	20	
	rassig gebratener Reis mit Erbsen, Eier, Karotten und Pouletwürfeli		
85	NUDELN MIT POULET & GEMÜSE	28	
	gebratene Eiernudeln mit Poulet und Chop Suey Gemüse		
86	NUDELN MIT RIND & GEMÜSE	31	
	gebratene Eiernudeln mit Rind und Chop Suey Gemüse (rassig)		
90	NUDELN MIT GEMÜSE	20	
	Gebratene Eiernudeln mit Chop Suey Gemüse		

Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen in den einzelnen Gerichten.

Gemüse: CH, EU, CN **Fleisch:** CH **Geflügel:** CH, DE, BRA **Fisch und Meeresfrüchte:** CH, NO, VN, CN
alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



vegetarisch



vegan



glutenfrei

FONDUE CHINOISE

ab 2 Pers. (48h Vorbestellung)

Von Oktober bis März geniessen Sie unser ganz spezielles Fondue Chinoise.

Wählen Sie zwischen dem **klassischen** und dem **traditionellen** Fondue Chinoise. Sie unterscheiden sich in der Bouillon und den Spiesschen Variationen.

KLASSISCH 50 p. P.

Klare Bouillon



Rind, Poulet und Schwein



TRADITIONELL 55 p. P.

zweierlei Bouillon: scharf und nicht scharf



Rind, Poulet, Schwein, Crevetten, Muscheln und Tintenfisch



GEMÜSEPLATTE



SAUCEN



6 hausgemachte Saucen

BEILAGEN



Reis



Pommes Frites



Glasnudeln

Frische Ananas



Gemüse: CH, EU, CN **Fleisch:** CH **Geflügel:** CH, DE, BRA **Fisch und Meeresfrüchte:** CH, NO, VN, CN
alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



vegetarisch



vegan



glutenfrei