

点心

**DIM SUM**

## 点心 DIM SUM

- |    |      |   |             |
|----|------|---|-------------|
| 1. | 虾饺   | <b>HAR GAU</b><br><i>gedämpfte Teigtaschen mit Krevetten</i><br><i>steamed dumplings with shrimps</i>   | 4 Stk 18.00 |
| 2. | 烧卖   | <b>SIU MAI</b><br><i>gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch &amp; Krevetten</i><br><i>steamed dumplings with pork &amp; shrimps</i>  | 4 Stk 16.00 |
| 4. | 潮州粉果 | <b>FUN GUO</b><br><i>gedämpfte Teigtaschen mit chinesischer Schnittlauch, Yam,</i><br><i>Sellerie, und Erdnüssen</i><br><i>steamed dumplings with Chinese chives, yam, celery and peanuts</i> | 3 Stk 13.50 |
| 5. | 小笼包  | <b>XIAO LONG BAO</b><br><i>gedämpfte Suppenteltaschen mit Schweinefleisch</i><br><i>steamed soup dumplings with pork</i>  | 4 Stk 18.00 |
| 6. | 菠菜饺  | <b>BO CAI JIAO</b><br><i>gedämpfte Teigtaschen mit Spinat &amp; Mais</i><br><i>dumplings with spinach and corns</i>   | 3 Stk 15.00 |
| 7. | 叉烧包  | <b>CHAR SIU BAO</b><br><i>gedämpfte Brötchen gefüllt mit Char-Siu-Schweinefleisch</i><br><i>steamed buns filled with barbecue-flavored char siu pork</i>                                      | 2 Stk 15.00 |
| 9. | 牛肉饺  | <b>BEEF DUMPLINGS</b><br><i>gedämpfte oder frittierte Teigtaschen mit Rindfleisch und</i><br><i>schwarzem Pfeffer</i><br><i>steamed or fried dumplings with beef and black pepper</i>         | 3 Stk 16.50 |

## 点心 DIM SUM

- |     |       |  |             |
|-----|-------|--|-------------|
| 10. | 千丝虾卷  | <b>CRISPY SHRIMP IN KATAIFI CRUST</b><br><i>Krevetten umwickelt in knusprige Kataifi Teig</i><br><i>crispy Kataifi wrapped shrimp with homemade cocktail sauce</i> | 3 Stk 18.00 |
| 11. | 鸭肉春卷  | <b>Duck SPRING ROLL</b><br><i>Frühlingsrollen gefüllt mit Entfleisch und Gemüse</i><br><i>spring rolls with duck and vegetables</i>                                | 3 Stk 16.50 |
| 12. | 素春卷   | <b>SPRING ROLL</b><br><i>Vegi Frühlingsrollen</i><br><i>vegi spring rolls</i>  | 3 Stk 15.00 |
| 13. | 糯米鸡   | <b>LO MAI GAI</b><br><i>Klebreis gefüllt mit Poulet</i><br><i>glutinous rice filled with chicken</i>   | 2 Stk 16.00 |
| 17. | 豉汁蒸排骨 | <b>STEAMED PORK RIBS</b><br><i>Gedämpfte Schweinerippchen mit schwarzer Bohnensauce</i><br><i>steamed pork ribs with black bean sauce</i>                          | 14.50       |

前 菜

**VORSPEISEN**  
**APPETIZERS**

汤

**SUPPE**

**SOUP**

- |     |     |  |       |
|-----|-----|--|-------|
| 30. | 云吞汤 | <b>YUN TUN TANG</b><br><i>Wonton Suppe mit Krevetten &amp; Schweinefleisch</i><br><i>wonton soup with shrimps &amp; pork</i> | 13.50 |
| 31. | 酸辣汤 | <b>SUAN LA TANG</b><br><i>Scharf &amp; sauer Suppe</i><br><i>spicy &amp; sour soup</i>                                       | 9.50  |
| 32. | 菇汤  | <b>GU TANG</b><br><i>Pilzsuppe</i><br><i>soup with various mushrooms</i>   | 10.50 |
| 34. | 牛肉汤 | <b>NIU ROU TANG</b><br><i>Rindsuppe mit Goji Beeren</i><br><i>beef bouillon with goji berries</i>                            | 15.50 |

## 凉菜

### KALTE SPEISEN

### COLD DISHES

41.	口水鸡	<b>KOU SHUI JI</b> <i>Poulet zubereitet auf Szechuan Art mit Ingwer, Knoblauch und Koriander</i> <i>chicken salad szechuan style with ginger, garlic &amp; coriander</i>	17.50
42.	卤牛肚	<b>LU NIU DU</b> <i>geschmorte Kutteln mit Sesam-Öl und Chili</i> <i>stewed tripes with sesame oil and chili</i>	13.50
43.	五香牛展	<b>WU XIANG NIU ZHAN</b> <i>gedünstete Rindshaxenscheiben mit Fünf-Gewürzen</i> <i>slices of stewed beef knuckle with five spices</i>	15.50
44.	凉拌土豆丝	<b>TU DOU SI</b> <i>geschredderter Kartoffelsalat</i> <i>shredded potato salad</i>	13.50
45.	红油抄手	<b>SZECHUAN DUMPLINGS</b> <i>Wontons mit Schweinefleisch in scharfer Sauce</i> <i>pork dumplings in spicy sauce</i>	19.00
46.	叉烧	<b>CHAR SIU</b> <i>gegrilltes Schweinefleisch nach kantonesischer Art (nur abends)</i> <i>barbecued pork of Cantonese style (only in the evening)</i>	18.50
47.	烧肉	<b>SIU YUK</b> <i>Knuspriger Schweinebauch (nur abends)</i> <i>crispy roast pork belly (only in the evening)</i>	19.50

主 菜

**HAUPTSPEISEN**

**MAIN DISHES**

家禽  
GEFLÜGEL  
POULTRY

80.	辣子鸡丁	<b>LA ZI JI</b> <i>Poulet mit Chilibohnensauce &amp; getrockneter Chili chicken with chili bean sauce and dried chili</i>	29.50
82.	三杯鸡	<b>SAN BEI JI (DREI TASSEN POULET)</b> <i>Poulet in Sojasauce, Reiswein &amp; Sesamöl mit thailändischem Basilikum chicken in soy sauce, ricewine &amp; sesame oil with thai basil</i>	30.50
83.	秘制椰皇 咖喱鸡	<b>CHEF'S SPECIAL CHICKEN CURRY</b> <i>Poulet Curry chicken curry</i>	29.50
84.	广式烧鸭	<b>CANTONESE DUCK</b> <i>auf kantonische Art geröstete Ente begleitet von Orangendip &amp; dunklem Sojasaucendip roasted duck cantonese style with orange dip &amp; dark soy sauce dip</i>	38.00
85.	烧鸭配面饼	<b>ROASTED DUCK WITH PANCAKES</b> <i>Ente auf Peking Art mit Pfannkuchen, Gurke, Lauch &amp; Hoisinsauce roasted duck peking style with pancakes, cucumber, leek &amp; hoisin sauce</i>	44.50
86.	北京鸭	<b>PEKING DUCK (für zwei Personen)</b> <i>Ente auf Peking Art (vier-Gänge-Menü; zwei Tage vorbestellen) duck Peking style (four-course-menu; pre-order two days before)</i>	180.00

## 海鲜

### MEERESFRÜCHTE SEAFOOD

51.	黑松露鮫鱈鱼	<i>Seeteufel mit schwarzem Trüffel, Frühlingszwiebeln und Ingwer</i> <i>monkfish with black truffle, spring onions and ginger</i>	41.50
52.	豉汁蒸带子	<i>Gedämpfte Jakobsmuscheln auf Glasnudeln mit schwarzen Bohnen und Knoblauch</i> <i>steamed scallops on glass noodles with black beans and garlic</i>	39.50
53.	松子鲈鱼	<i>Süss-sauer Fisch (Wolfsbarsch) mit Pinienkernen (500g)</i> <i>sweet and sour fish (see bass) with pine nuts (500g)</i>	58.00
54.	粉丝蒸龙虾	<i>Gedämpfte Langusten Schwänze auf Glasnudeln mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch &amp; Koriander</i> <i>steamed lobster tails on glass noodles with spring onions, garlic &amp; coriander</i>	48.50
55.	牛油焗大虾	<i>Überbackene Riesenkrevetten in hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>big gratinated prawns in homemade herbal butter</i>	39.50
56.	琥珀核桃虾	<i>Gebratene Riesenkrevetten mit karamellisierten Walnüssen &amp; hausgemachter Mayonnaisen Sauce</i> <i>big shrimps with caramelized walnuts &amp; homemade mayonnaise sauce</i>	39.50
57.	干烧虾球	<i>Gebratene Riesenkrevetten mit Süssauer- &amp; Chilisauce</i> <i>big shrimps with sweet &amp; sour- &amp; chili sauce</i>	38.50
58.	避风塘龙虾	<i>Langusten sautiert in Knoblauch, Chili &amp; Fünf-Gewürz-Mischung (200g) (einen Tag vorbestellen)</i> <i>crawfish sautéed in garlic, chili &amp; five spice powder (200g) (pre order one day before)</i>	98.00
59.	清蒸鱼 (鲈鱼, 多宝鱼, 石斑)* 提前预定	<i>Gedämpfter Fisch (Wolfsbarsch / Steinbutt / Drachenkopf / Zackenbarsch) auf Hong Kong Art ( auf Vorbestellung )</i> <i>steamed fish (loup de mer / turbot / dragon head fish Hong Kong style (have to be pre-ordered)</i>	时价 / Tagespreis/ daily price

## 猪肉

### SCHWEINEFLEISCH

### PORK

60.	蒜蓉排骨	<i>frittierte Schweinerippchen mit Knoblauch und Fünf-Gewürz fried pork ribs with garlic and five spices</i>	30.50
62.	火焰咕嚕肉	<i>flambiertes Schweinefleisch in Süßsauersauce mit frischer Ananas flamed pork in sweet &amp; sour sauce with fresh pineapple</i>	32.00
63.	东坡肉	<i>geschmorener Schweinebauch auf Dongpo Art stewed pork belly Dongpo style</i>	29.50
64.	麻婆豆腐	<i>Mapo Tofu mit gehacktem Schweinefleisch in Chilibohnensauce mapo tofu with chopped pork in spicy chili bean sauce</i>	25.50
66.	炭烧猪颈肉 (黑毛猪)	<i>überbackenes iberisches Schweinefleisch mit hausgemachter Wasabi-Limettensauce iberico secreto pork with homemade wasabi-lime sauce</i>	46.50
67.	鱼香茄子	<i>japanische Aubergine mit Schweinehackfleisch, Chilibohnen- Knoblauch-Sauce Japanese eggplant with chopped pork meat and chili bean</i>	29.50

## 牛肉

### RINDFLEISCH

### BEEF

70.	咖喱牛腩煲	<i>geschmortes Siedfleisch mit Curry Sauce Stewed curry beef brisket</i>	31.50
71.	黑椒牛里脊	<i>Angus Rindsfiletstreifen (200g) mit Knoblauch &amp; schwarzer Pfeffersauce angus beef fillet (200g) with garlic &amp; black pepper sauce</i>	49.50
79.	干烧牛柳	<i>frittierte Angus Rindsfiletstreifen dry fried shredded angus beef</i>	48.00
77.	爆炒小牛肝	<i>gebratene Kalbsleber auf Chefs Art veal's liver chef style</i>	44.50
78.	神户牛肉	<i>gegrilltes kobe entrecôte serviert auf einer Salzplatte (A5) ca. 200g grilled kobe sirloin steak served on a salt plate (A5), ca. 200g</i>	10.00 / 10g
110.	干炒牛河	<i>gebratene Reismudeln mit geschnitzeltem Angus Rindfleisch rice noodles with shredded angus beef</i>	29.50

## 羊肉

### LAMM

### LAMB

75.	九层塔 羊里脊	<i>gebratenes Lammrückenfilet mit thailändischem Basilikum lamb fillet with thai basil</i>	42.50
-----	------------	--	-------

主食 和 蔬菜

**GEMÜSE & BEILAGEN**  
**VEGETABLE & SIDE DISHES**

## 豆腐 Tofu

- |      |       |   |       |
|------|-------|---|-------|
| 100. | 红烧豆腐  | <i>gebratener Tofu mit diversem Gemüse</i><br><i>panfried tofu with various vegetables</i>                        | 26.50 |
| 104. | 素麻婆豆腐 | <i>Mapo Tofu mit diversem Gemüse in scharfer Sauce</i><br><i>mapo tofu with various vegetables in spicy sauce</i> | 17.50 |

## 蔬菜 GEMÜSE VEGETABLE

- |      |       |  |       |
|------|-------|--|-------|
| 102. | 清炒芥蓝  | <b>GAI LAN</b><br><i>gebratener chinesischer Brokkoli mit Knoblauch</i><br><i>pan-fried chinese broccoli with garlic</i> | 18.50 |
| 103. | 清炒小棠菜 | <b>Pak Choi</b>  | 17.50 |
| 204. | 干煸四季豆 | <i>scharfe Schlangenbohnen</i><br><i>spicy snake beans</i>   | 18.50 |

## 面和米饭 NUDELN & REIS NOODLES AND RICE

- |      |       |   |       |
|------|-------|---|-------|
| 111. | 什菜炒面  | <i>gebratene Eiernudeln mit Gemüse</i><br><i>pan-fried egg noodles with vegetables</i>                  | 15.50 |
| 112. | 鸿西蛋炒饭 | <i>Hongxis gebratener Reis mit Eier und Gemüse</i><br><i>hongxis fried rice with egg and vegetables</i> | 17.50 |
| 120. | 米饭    | <i>Jasmin Reis</i><br><i>jasmin rice</i>  | 3.50  |

**甜品**

**NACHSPEISEN**

**DESSERT**

## 甜点

### NACHSPEISEN

### DESSERT

- |      |       |   |                              |
|------|-------|---|------------------------------|
| 143. | 杨枝甘露  | <b>Mango Pomelo Sago</b><br><i>Maogo Dessert mit Pomelo Frucht, Sago und Milch</i><br><i>Mango dessert with pomelo, sago, milk</i>                              | 12.50                        |
| 144. | 自制冰淇淋 | <b>Hausgemachte Glace</b><br><i>homemade ice cream</i><br><i>matcha(Grüntee) / durian / sesame / passion fruit with ginger</i>                                  | pro kugel /<br>per ball 6.00 |
| 145. | 麻薯    | <b>MOCHI ICE CREAM</b><br><i>Je ein Stück vom Kokosnuss, Grüner Tee, Mango und Himbeere</i><br><i>one piece each of coconut, green tea, mango and raspberry</i> | 4 Stk 14.00                  |
| 147. | 布丁蛋糕  | <b>Honigkuchenpudding</b><br><i>pudding cake</i>  | 10.50                        |

**酒水单**

**GETRÄNKE**

**DRINKS**

## COCKTAILS

<b>Shots</b>	<b>B52</b>	10.00
	<i>Kahlua, Bailey`s, Cointreau</i>	
	<b>Orgasmus</b>	10.00
	<i>Vodka, Malibu, Rahm</i>	
	<b>Waschmaschine</b>	10.00
	<i>Vodka, Zitronensaft, Zucker</i>	
	<b>Limmes</b>	6.00
	<i>Vodka, Zitronensaft, Lime</i>	
<b>Sours</b>	<b>Amaretto Sour</b>	16.00
	<i>Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft</i>	
	<b>Pisco Sour</b>	16.00
	<i>Pisco, Zuckersirup, Zitronensaft, Honig</i>	
	<b>Long Island Ice Tea</b>	20.00
	<i>Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Zucker, Zitronensaft, Cola</i>	
	<b>Blue Island Ice Tea</b>	21.00
	<i>Vodka, Rum, Tequila, Gin, Bols Blue Curacao Zucker, Zitronensaft, Sprite</i>	
<b>Whisky</b>	<b>Old Fashioned</b>	16.00
	<i>Bourbon, Zucker, Soda, Angostura</i>	
	<b>Julep (Pfefferminze/Apple)</b>	16.00
	<i>Bourbon, Honig, Pfefferminze, Apfel</i>	
	<b>Whisky Sour</b>	16.00
	<i>Bourbon, Zitronensaft, Honig, Zuckersirup</i>	
<b>Gin</b>	<b>Gimlet</b>	15.00
	<i>Gin, Lime Juice</i>	
	<b>Dry Martini</b>	15.00
	<i>Gin, Noilly Prat</i>	
	<b>Negroni</b>	15.50
	<i>Gin, Martini Rosso, Campari</i>	
	<b>Gin Fizz</b>	16.00
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>		
	<b>Basil Splash</b>	16.00
	<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum</i>	
	<b>London Mule</b>	16.00
	<i>Gin, Lime Juice, Frischer Limerrensaft, Ginger Bier, Gurke</i>	

## COCKTAILS

<b>Tequila</b>	<b>EI Diablo</b> 16.00 <i>Tequila, Creme de Cassis, Ginger Beer, Limette</i>	
	<b>Classic Margarita</b> 17.00 <i>Tequila, Cointreau, Zucker, Limette</i>	
	<b>Frozen Margarita 0.5L/1L</b> 30.00 / 50.00	
<b>Rum</b>	<b>Caipirinha</b> 15.00 <i>Cachaca, Limetten, Zucker</i>	
	<b>Mojito (Strawberry/Raspberry)</b> 15.00 <i>Rum, Limetten, Zucker, Minzen</i>	
	<b>Planter`s Punch</b> 16.00 <i>Rum Weiss&amp;Braun, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	
	<b>Dark`N`Stormy</b> 16.00 <i>Rum, Limetten, Ginger Beer</i>	
	<b>Daiquiri (Strawberry/Kokos)</b> 17.00 <i>Rum, Limette, Zuckersirup, Cointreau</i>	
	<b>Pina Colada</b> 18.00 <i>Rum, Kokos, Rahm, Ananas</i>	
	<b>Mai Tai</b> 17.00 <i>Rum Weiss &amp; Braun, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft, Angostura</i>	
	<b>Zombie</b> 20.00 <i>Rum weiss &amp; braun Rum 74%, Cointreau, Marajucasirup, Grenadine, Orang- &amp; Ananassaft</i>	
	<b>Vodka</b>	<b>Moscow Mule</b> 16.00 <i>Vodka, Lime Juice, Frischer Limettensaft, Ginger Bier, Gurke</i>
		<b>Vodka Martini</b> 15.50 <i>Vodka, Noilly Prat</i>
<b>Black Russian</b> 17.00 <i>Vodka, Kahlua</i>		
<b>White Russian</b> 17.00 <i>Vodka, Kahlua, Rahm</i>		
<b>Espresso Martini</b> 17.00 <i>Vodka, Espresso, Kahlua, Zuckersirup</i>		
<b>Cosmopolitan</b> 17.00 <i>Vodka Citron, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft</i>		

## MOCKTAILS

<b>Alkoholfrei</b>	<b>Virgin Pina Colada</b> <i>Kokos, Ananas, Milch</i>	12.00
	<b>Virgin HONGXI Spritz</b>	12.00
	<b>Virgin HUGO</b>	12.00
	<b>Virgin Gin Tonic</b> <i>Alkoholfrei Gin, Tonic</i>	12.00
	<b>Virgin HUGO</b> <i>Kokos, Ananas, Milch</i>	12.00
	<b>Virgin Caipis &amp; Mojito</b> <i>Ginger Ale/Sprite, Limetten, Zucker</i>	12.00
	<b>Virgin Mule</b> <i>Gingerbeer, Frischer Limettensaft, Gurke, Minze</i>	12.00
	<b>Sweety</b> <i>Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Vanillesirup</i>	12.00

## Beer

Feldschlösschen Hopfenperle Offen	30cl / 50cl	6.00 / 8.50
Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasch	50cl	9.00
Schneider Weiss Weizenbeer	50cl	9.00
Tsingtao	33cl	5.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	6.00

## Sparkling/Aperitifs/Digestif

Prosecco Superiore Bio	10cl / 75cl	8.50 / 52.00
Champagner Brut Réserve Pol Roger	37.5cl	52.50
Champagner Brut Réserve Pol Roger	10cl / 75cl	17.00 / 105.00
2012 Champagner Rosé Vintage Brut Pol Roger	75cl	145.00
Apero Spritz / HONGXI Spritz		15.00
Campari /Campari Orange	23% 4cl	7.50 / 10.50
Gespritzter Weisswein süss / sour		8.50
Hugo		13.00
Lillet Citrose		13.00
Luxus Hugo (Holunderlikör)		15.00
Martini Bianco / Rosso	15% 4cl	7.50
Jägermeister	35% 4cl	9.00
Negroni		15.50
Pimm's No. 1		11.00
Ramazotti	30% 4cl	8.50
Richard Pastis De Marseille	16.50% 4cl	9.00
Sake	15% 12cl	11.00
Pflaumenwein	10% 12cl	9.00

## WEISSWEIN

<b>2020 Chardonnay Catena</b> 100% Chardonnay Mendoza, Bodega y Viñedos Catena <i>Argentinien</i>	10cl / 75cl	8.00 / 52.00
<b>2018 Helan Mountain White Cabernet</b> Cabernet Sauvignon Chateau Changyu Moser XV, Ningxia <i>China</i>	10cl / 75cl	7.00 / 45.00
<b>2020 Grüner Veltliner 10cl/75cl</b> 100% Grüner Veltliner Göttweiger Berg, Kremstal DAC, Stift Göttweig <i>Österreich</i>	10cl / 75cl	7.50 / 50.00
<b>2019 Muros Antigos Escolha</b> 40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes <i>Portugal</i>	10cl / 75cl	7.00 / 45.00
<b>2020 Goru El Blanco</b> 60% Chardonnay, 40% Moscatel Vino Blanco d'España, Ego Bodegas <i>Spanien</i>	10cl / 75cl	7.50 / 50.00
<b>2018 Riesling Spätlese* GK</b> 100% Riesling Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor <i>Deutschland</i>	75cl	60.00
<b>2020 Sauvignon Blanc Esprit de Bourgeois</b> 100% Sauvignon Blanc VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois <i>Frankreich</i>	10cl / 75cl	7.80 / 55.00

## WEISSWEIN

<b>2017 Sancerre AOC D'Antan</b> 100% Sauvignon Blanc Henri Bourgeois <i>Frankreich</i>	75cl	80.00
<b>2018 Rully Les Cloux 1er Cru A OC Blanc</b> 100% Chardonnay Domaine Belleville <i>Frankreich</i>	75cl	75.00
<b>2020 Grüner Veltliner Federspiel</b> 100% Grüner Veltliner Spitzer Rotes Tor, Weingut Franz Hirtzberger <i>Österreich</i>	75cl	68.00

## ROSÉWEIN

<b>2020 Compleo Rosé</b> 90% Pinot Noir, 10% Cabernet Jura Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich <i>Schweiz</i>	10cl / 75cl	8.00 / 52.00
<b>2020 Alie Ammiraglia</b> 100% Syrah Rosé Toscana IGT, Frescobaldi <i>Italien</i>	10cl / 75cl	52.00

## ROTWEIN

<b>2019 Malbec Catena</b> 100% Malbec Mendoza, Bodega y Viñedos Catena <i>Argentinien</i>	10cl / 75cl	8.00 / 52.00
<b>2018 El Parrón Reserva</b> 45% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Carmenère, 5% Merlot Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz <i>Chile</i>	10cl / 75cl	8.00 / 52.00
<b>2017 Helan Mountain Cabernet Sauvignon</b> Cabernet Sauvignon Chateau Zhangyu Moser XV, Ningxia <i>China</i>	10cl / 75cl	7.00 / 45.00
<b>2019 Primitivo di Manduria DOP</b> 100% Primitivo Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano <i>Italien</i>	10cl / 75cl	7.50 / 50.00
<b>2017 Condado de Haza</b> 100% Tempranillo Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera <i>Spanien</i>	10cl / 75cl	7.50 / 50.00
<b>2019 Malbec Argentino</b> 100% Malbec Mendoza, Bodega Catena Zapata <i>Argentinien</i>	75cl	138.00
<b>2014 Shiraz Old Adam</b> 100% Shiraz Langhorne Creek, Bremerton Wines <i>Australien</i>	75cl	90.00

## ROTWEIN

<b>2016 Châteauneuf-du-Pape AOP</b> 85% Grenache Noir, 10% Mourvèdre, 5% Syrah Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent <i>Frankreich</i>	75cl	115.00
<b>2012 / 2017 Châteauneuf-du-Pape AOC</b> 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 5% Cinsault, 5% Counoise, 2% Picpoul, 2% Bourboulenc, 2% Roussanne, 2% Vaccarèse, 2% Terret noir, 2% Muscardin, 2% Picardan, 2% Clairette Château Beaucastel, Famille Perrin <i>Frankreich</i>	75cl	180.00 / 135.00
<b>2017 Château Montfollet</b> 70% Merlot, 30% Malbec Blaye Côtes de Bordeaux AOC <i>Frankreich</i>	75cl	55.00
<b>201 Barolo DOCG Tortoniano</b> 100% Nebbiolo Michele Chiarlo <i>Italien</i>	75cl	85.00
<b>2015 Burdese</b> 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc Sicilia IGT, Aziende Agricole Planeta <i>Italien</i>	75cl	60.00
<b>2016 Castelgiocondo</b> 100% Sangiovese Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo <i>Italien</i>	75cl	85.00
<b>2019 Merlot del Ticino DOC</b> 100% Merlot Tenuta Ronco del' Angelo, Vinattieri <i>Schweiz</i>	75cl	65.00

## ROTWEIN

<b>2017 Baigorri Crianza</b> 90% Tempranillo, 10% Garnacha Rioja DOCa, Bodegas Baigorri <i>Spanien</i>	75cl	62.00
<b>2013 Marqués de Murrieta</b> 80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha Tinta, 3% Graciano Gran Reserva, Rioja DOCa <i>Spanien</i>	75cl	90.00
<b>2015 Col Solare Cabernet Sauvignon</b> 100% Cabernet Sauvignon Red Mountain, Chateau Ste Michelle/Marchesi Antinori, Col Solare Winery <i>USA</i>	75cl	118.00
<b>2018 Hess Cabernet Sauvignon</b> 75% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah, 10% Merlot, 3% Malbec, 2% Petit Verdot Special Cuvée, Napa County, The Hess Collection Winery <i>USA</i>	75cl	68.00

## DESSERTWEIN

<b>2017 Scheurebe</b> 100% Scheurebe Trockenbeerenauslese, Burgenland, Kracher <i>Österreich</i>	37.5cl	65.00
<b>2015 Golden Ice Wine Valley Gold Label</b> Vidal Chateau Changyu Moser XV, Ningxia <i>China</i>	37.5cl	55.00

## SPIRITUOSEN

<b>Brandy &amp; Cognac</b>	Carlos I	2cl	38%	8.00
	Marmot Napoleon Grand Armagnac	2cl	40%	8.50
	Hennessy XO	2cl	40%	17.00
	Martell XO	2cl	40%	20.00
<b>Gin</b>	Bombay Sapphire	4cl	40%	12.00
	Hendrick's / Turicum	4cl	41.4 /41.5%	14.00
	Tanqueray Ten / Monkey 47	4cl	47.3 /47%	15.00
<b>Grappa</b>	Grappa Elisi Distilleria Berta	2cl	45%	7.00
	Grappa Berta TreSolitre	2cl	45%	14.50
<b>Liqueurs</b>	Amaretto	4cl	28%	11.00
	Baileys	4cl	17%	7.00
	Jägermeister	4cl	35%	8.00
	Jack Daniel's Honey Liqueur	4cl	35%	10.00
<b>Obstbrand</b>	Williams Birne	2cl	37%	8.00
	Williams Kirsch	2cl	37.5%	8.00
	Williams Zwetschgen	2cl	37.5%	9.00
<b>Rum</b>	Havana 7 years	4cl	40%	15.00
	Diplomatik / Zacapa Centenario	4cl	40%	16.00
<b>Tequila</b>	Sierra Silver / Sierra Gold	4cl	38%	12.00
	Patron XO Café	4cl	35%	14.00
	Patron Silver	4cl	40%	18.00
<b>Vodka</b>	Absolut / Absolut Citron / Zubrowka	4cl	40%	12.00
	Russian Platinum	4cl	40%	13.50
	Grey Goose	4cl	40%	16.00
<b>Single Malt Whisky</b>	Oban 14 years	4cl	43%	16.00
	Talisker 10 years	4cl	40%	16.00
	Ardbeg Islay 10 years	4cl	46%	15.00
	Macallan double cask 12 years	4cl	40%	17.00
	Lagavulin 16 years	4cl	43%	16.50
<b>Bourbon Whisky</b>	Bulleit	4cl	40%	13.00
	Four Roses	4cl	40%	12.00
	Jim Beam	4cl	40%	12.00
<b>Irish whiskey</b>	Jameson	4cl	40%	13.00
	Bushmills	4cl	40%	12.00
<b>Scotch Whisky</b>	Ballantines / Johnnie Walker Red Label	4cl	40%	11.00
	Johnnie Walker Black Label / Chivas 12	4cl	40%	13.00
<b>Tennessee Whisky</b>	Jack Daniel's	4cl	40%	13.00

## Softdrinks

Hausgemachter Eistee	40cl	6.50
Mineral Wasser mit / ohne Kohlensäure Offenausschank	30cl/50cl	4.00/5.80
Mineral Wasser mit / ohne Kohlensäure in Flasche	75cl	8.00
Züri-Wasser	50cl/100cl	3.50/6.00
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Rivella Rot	33cl	5.50
Apfelsaft / Apfelschote	30cl/50cl	5.00/6.80
Bitter Lemon / Ginger Ale / Sprite	30cl/50cl	4.50/6.50
Tonic	20cl	4.50
Ginger Beer	30cl/50cl	5.50/7.50
Ananassaft / Orangesaft / Cranberrysaft	30cl/50cl	4.50/6.50

## Warmdrinks

Café Crème		4.50
Schale / Espresso Macchiato		5.50
Cappucino		6.00
Latte Macchiato		6.50
Espresso		4.50
Doppio		6.00
Solaris (BIO Tee) aus der 1. Ernte gefüllt in Seiden-Teebeutel: <i>Jasmin Grüntee / Grüntee / Weisstee / Ginger Zest / Pfefferminz Tee</i>		5.50
Tea POT / Loser Tee (mit Heisswasser Nachfüllung), Preis pro Person Jasmin Grüntee / Grüntee / Chrysanthementee / Pu-Erh-Tee		8.00 p.P.

**价格已含增值税 / Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. VAT**

**ALLERGENE UND INTOLERANZEN: WIR GEBEN GERNE AUSKUNFT  
ALLERGENS AND INTOLERANCES: PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF  
如果您有过敏或不耐受的食物，请询问我们的服务员**

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG / PLACE OF ORIGIN**

Geflügel / chicken – CH

Rind / beef – CH

Schwein / pork – CH

Kalbsleber / calf's liver – Schweiz

Iberium – Spanien

Kobe Beef – Japan

Lamm / lamb – Irland / Ireland

Ente / duck – DE

Fisch / fish – FR

Krevetten / shrimps –VNM

Hummer / lobster – CAN

Languste / spiny lobster – FR

**肉类及海鲜的产地**

鸡肉，猪肉，牛肉均来自瑞士

小牛肝来自瑞士

小牛肉来自瑞士

黑毛猪来自西班牙

神户牛肉来自日本

羊肉来自爱尔兰

鸭肉来自德国

鱼肉来自法国

虾肉来自越南

龙虾来自加拿大

小龙虾来自法国