



HONGXI 鸿西
RESTAURANTS 食堂

CHINESE NEW YEAR'S MENU

21-22.01.2023

双人套餐

MENÜ für zwei Personen SET for two persons

发菜鸡汤

*Fat Choy Hühnerbouillon mit Haargemüse
fat choy chicken soup with hair vegetable*

水饺 (白菜猪肉水饺)

*JIAOZI (Maultaschen gefüllt mit Chinakohl und Schweinefleisch)
Chinese dumpling filling with Chinese cabbage and pork*

广式烧鸭

*auf kantonesische Art geröstete Ente
roasted duck Cantonese style*

蒜蓉排骨

*Frittierte Schweinerippchen mit Knoblauch und Fünf-Gewürz
fried pork ribs with garlic and five spices*

炒时蔬

*Gebrautes gemischtes Gemüse
fried mixed vegetables*

米饭

*Jasminreis
steam rice*

小汤圆

*Rote Bohnensuppe mit süßem Knödel
red bean soup with sweet dumpling*

CHF 128.00

CHINESE NEW YEAR'S MENU

21-22.01.2023

六人套餐
MENÜ für sechs Personen
SET for six persons

发菜鸡汤

*Fat Choy Hühnerbouillon mit Haargemüse
fat choy chicken soup with hair vegetable*

水饺 (白菜猪肉水饺)

*JIAOZI (Maultaschen gefüllt mit Chinakohl und Schweinefleisch)
Chinese dumpling filling with Chinese cabbage and pork*

叉烧烧肉双拼

*Gegrilltes Schweinefleisch nach kantonesischer Art und Knuspriger Schweinebauch
barbecued pork of Cantonese style & crispy roast pork belly*

白斩鸡

*Kantonesisches gekochtes Hähnchen
Cantonese boiled chicken*

豉汁蒸带子

*Gedämpfte Jakobsmuscheln auf Glasnudeln mit schwarzen Bohnen
steamed scallops on glass noodles with black beans*

CHINESE NEW YEAR'S MENU

21-22.01.2023

红烧元蹄

Geschmortes Eisbein
braised pork leg

* * * * *

黑椒牛里脊

Angus Rindsfiletstreifen (200g) mit Knoblauch & schwarzer Pfeffersauce
angus beef fillet (200g) with garlic & black pepper sauce

* * * * *

清蒸鲈鱼

Gedämpfter Wolfsbarsch
steamed fish sea bass

* * * * *

炒时蔬

Gebratenes gemischtes Gemüse
fried mixed vegetables

* * * * *

小汤圆

Rote Bohnensuppe mit süßem Knödel
red bean soup with sweet dumpling

CHF 428.00

CHINESE NEW YEAR'S MENU

21-22.01.2023

单点菜品 À la carte

发菜鸡汤

Fat Choy Hühnerbouillon mit Haargemüse
fat choy chicken soup with hair vegetable
CHF 12.00

酸辣汤

Scharf & sauer Suppe
spicy & sour soup
CHF 9.50

菇汤

Pilzsuppe
soup with various mushrooms
CHF 9.50

叉烧烧肉双拼

Gegrilltes Schweinefleisch nach kantonesischer Art und Knuspriger Schweinebauch
barbecued pork of Cantonese style & crispy roast pork belly
CHF 38.00

白斩鸡

Kantonesisches gekochtes Hähnchen
Cantonese boiled chicken
CHF 28.00

CHINESE NEW YEAR'S MENU

21-22.01.2023

单点菜品 À la carte

广式烧鸭

auf kantonesische Art geröstete Ente
roasted duck Cantonese style
CHF 36.00

蒜蓉排骨

Frittierte Schweinerippchen mit Knoblauch und Fünf-Gewürz
fried pork ribs with garlic and five spices
CHF 28.50

红烧元蹄

Geschmortes Eisbein
braised pork leg
CHF 48.00

黑椒牛里脊

Angus Rindsfiletstreifen (200g) mit Knoblauch & schwarzer Pfeffersauce
angus beef fillet (200g) with garlic & black pepper sauce
CHF 48.50

CHINESE NEW YEAR'S MENU

21-22.01.2023

单点菜品 À la carte

清蒸鲈鱼

Gedämpfter Wolfsbarsch
steamed fish sea bass
CHF 68.00

多宝鱼, 石斑鱼 请询问服务员

Steinbutt, Zackenbarsch, wir geben gern Auskunft
Turbot, grouper, we're happy to provide information

豉汁蒸带子

Gedämpfte Jakobsmuscheln auf Glasnudeln mit schwarzen Bohnen
steamed scallops on glass noodles with black beans
CHF 38.50

素麻婆豆腐

Mapo Tofu mit diversem Gemüse in scharfer Sauce
mapo tofu with various vegetables in spicy sauce
CHF 16.50

炒时蔬

Gebratenes gemischtes Gemüse
fried mixed vegetables
CHF 18.50

CHINESE NEW YEAR'S MENU

21-22.01.2023

单点菜品 À la carte

鸿西蛋炒饭

Hongxis gebratener Reis mit Eiern und Gemüse
hongxis fried rice with egg and vegetables
CHF 16.50

炒面

gebratene Nudeln mit Gemüse
pan-fried noodles with vegetables
CHF 16.50

白米饭

Jasminreis
steam rice
CHF 3.50

水饺 (白菜猪肉水饺)

JIAOZI (Maultaschen gefüllt mit Chinakohl und Schweinefleisch)
Chinese dumpling filling with Chinese cabbage and pork
CHF 12.00 (6 Stk)

小汤圆

Rote Bohnensuppe mit süßem Knödel
red bean soup with sweet dumpling

CHF 9.50

点心 DIM SUM

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

点心
DIM SUM

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

甜点

NACHSPEISEN

DESSERT

- | | | | |
|------|-------|---|------------------------------|
| 143. | 杨枝甘露 | Mango Pomelo Sago
<i>Maogo Dessert mit Pomelo Frucht, Sago und Milch</i>
<i>Mango dessert with pomelo, sago, milk</i> | 12.50 |
| 144. | 自制冰淇淋 | Hausgemachte Glace
<i>homemade ice cream</i>
<i>matcha(Grüntee) / durian / sesame / passion fruit with ginger</i> | pro kugel /
per ball 5.00 |
| 145. | 麻薯 | MOCHI ICE CREAM
<i>Je ein Stück vom Kokosnuss, Grüner Tee, Mango und Himbeere</i>
<i>one piece each of coconut, green tea, mango and raspberry</i> | 13.50 |
| 147. | 布丁蛋糕 | Honigkuchenpudding
<i>pudding cake</i> | 9.50 |

CHINESE NEW YEAR'S MENU

21-22.01.2023

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

Ente / duck – EU

Fisch / fish – FR

Krevetten / shrimps –VNM

Jakobsmuscheln / scallops – JAPAN