

龙年大吉

HAPPY CHINESE NEW YEAR



YEAR OF THE DRAGON



HONGXI 鸿西
RESTAURANTS 食堂

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024

龙年大吉套餐 A MENÜ SET A (für 8-10 Personen) SET A for 8 to 10 Persons

前程似锦 (港式猪肚鸡汤)

Hühnersuppe mit Schweinekuttel nach HONG KONG Art
chicken soup with pork tripes

* * * * *

恭喜发财 (七彩鱼生)

Lo Sahng– Gemischte Salat mit frischem Lachs zum chinesischen Neujahr
mixed salad with fresh salmon for chinese new year

* * * * *

龙凤呈祥 (片皮鸭及龙虾沙拉)

Ganze Peking-Ente mit Pancakes, Lauch, Gurke und Hoisin-Sauce
Begleitet mit Hummersalat
*whole roasted duck in Beijing style
served with lobster salad*

* * * * *

年年有余 (松子鲈鱼)

Fisch (Wolfbarsch) süß-sauer
sweet and sour fish (bass)
ca. 1200g

* * * * *

阖家欢乐 (盆菜)

Poon Choi
poon choi

* * * * *

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024

延年益寿 (罗汉斋)

Lo Han Jai—Buddhas Freude mit verschiedenen Gemüsen
buddha's delight with various vegetables

* * * * *

吉星高照 (菠萝炒饭)

Reis mit Char Siu und frische Ananas
fried rice with char siu and fresh pineapple

* * * * *

万事如意 (点心拼盘)

Gemischtes Dim Sum mit Frühlingsrollen
Jiao Zi, Ham Sui Gok und Seamsambällchen

*mixed dim sum plate with spring rolls,
dumplings, ham sui gok and sesame balls*

* * * * *

龙年行大运 (鲤鱼糖年糕)

Neujahrsreiskuchen
new year rice cake

* * * * *

CHF 888.00

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024

龙年大吉套餐 B MENÜ SET B (für 8-10 Personen) SET B for 8 to 10 Persons

前程似锦 (港式猪肚鸡汤)

Hühnersuppe mit Schweinekuttel nach HONG KONG Art
chicken soup with pork tripes

* * * * *

恭喜发财 (七彩鱼生)

Lo Sahng– Gemischte Salat mit frischem Lachs zum chinesischen Neujahr
mixed salad with fresh salmon for chinese new year

* * * * *

龙凤呈祥 (片皮鸭及龙虾沙拉)

Ganze Peking-Ente mit Pancakes, Lauch, Gurke und Hoisin-Sauce
Begleitet mit Hummersalat
whole roasted duck in Beijing style
served with lobster salad

* * * * *

年年有余 (松子鲈鱼)

Fisch (Wolfbarsch) süß-sauer
sweet and sour fish (bass)
ca. 1200g

* * * * *

岁岁平安 (和牛)

Kobe-Rind A5 in der Pfanne anbraten
Pan Sear A5 Japanese Wagyu Beef
ca. 350g

* * * * *

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024

阖家欢乐（盆菜）

Poon Choi
poon choi

* * * * *

延年益寿（罗汉斋）

Lo Han Jai—Buddhas Freude mit verschiedenen Gemüsen
buddha's delight with various vegetables

* * * * *

吉星高照（菠萝炒饭）

Reis mit Char Siu und frische Ananas
fried rice with char siu and fresh pineapple

* * * * *

万事如意（点心拼盘）

Gemischtes Dim Sum mit Frühlingsrollen
Jiao Zi, Ham Sui Gok und Seamsambällchen

mixed dim sum plate with spring rolls,
dumplings, ham sui gok and sesame balls

* * * * *

龙年行大运（鲤鱼糖年糕）

Neujahrsreiskuchen
new year rice cake

* * * * *

CHF 1'188.00

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024

单点菜品 Signature dishes

YUSHENG 恭喜发财 (七彩鱼生)

Lo Sahng– Gemischter Salat mit frischem Lachs zum chinesischen Neujahr

*mixed salad with fresh salmon for chinese new year
(Yusheng is considered a symbol of abundance, prosperity and vigor)*

Portion für ca. 4-6 Personen: CHF 38

Portion für ca. 6-10 Personen: CHF 58

* * * * *

POON CHOI 阖家欢乐 (盆菜)

海参, 鲍鱼, 冬菇, 西兰花, 白切鸡, 烧鸭, 虾, 猪皮,
手工猪肉丸, 白萝卜, 腐竹, 莲藕, 带子, 青口

Poon Choi

(Traditionelles kantonesisches Festessen aus verschiedenen Zutaten)
Seegurke, Abalonen, Pilze (Shiitake), Brokkoli, gedämpftes Poulet, gegrillte Ente,
Riesencrevetten, Schwarte, Schweinefleischknödel, Rettich, Yuba, Lotuswurzel,
Jakobsmuscheln, grüne Miesmuschel

Big Bowl Feast

(Traditional Cantonese festival meal composed of different ingredients)
Sea cucumber, abalone, mushrooms (shiitake), broccoli, steamed chicken, grilled
duck, king prawns, pork rind, pork dumplings, radish, yuba,
lotus root, scallops, green mussels

Portion für 4 Personen: CHF 238

Portion für 6-8 Personen: CHF 368

* * * * *

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024

单点菜品 Signature dishes

北京片皮鸭

Ganze Peking-Ente
mit Pancakes, Lauch, Gurke und Hoisin-Sauce

*whole roasted duck in Beijing style
with pancakes, leek, cucumber and hoisin sauce*

CHF 118.00

* * * * *

年年有余 (清蒸鲈鱼 / 松子鲈鱼)

Gedämpfter Wolfbarsch nach Hong Kong Art
oder frittiert mit Süss Sauer Sauce

*steamed sea bass Hong Kong style
or deepfried with sweet and sour sauce*

ca. 800g für CHF 58
ca. 1200g für CHF 88

* * * * *

多宝鱼, 石斑鱼 请问服务员

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

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024

单点菜品 Signature dishes

龙虾沙拉
Hummersalat
Lobster Salad
CHF 38.00

延年益寿 (罗汉斋)
Lo Han Jai—Buddhas Freude mit verschiedenen Gemüsen
buddha's delight with various vegetables
CHF 38.00

JIAOZI (白菜猪肉水饺)
Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl
Chinese dumping filling with pork and Chinese cabbage
6 Stk für CHF 18.00
10 Stk für CHF 22.00

鲤鱼糖年糕
Neujahrsreiskuchen mit Kokosnuss Geschmack
new year rice cake with coconut flavored

ca. 500g CHF 28.00

萝卜糕 / 芋头糕 (供外卖)
Rettich Kuchen (Lo Bak Go) / Taro Kuchen (zum Mitnehmen)
Chinese radish Cake / yam cake (for take away)
ca. 750g CHF 38.00

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024

单点菜品 À la carte

黑椒牛里脊

Angus Rindsfiletstreifen (200g) mit Knoblauch & schwarzer Pfeffersauce
angus beef fillet (200g) with garlic & black pepper sauce
CHF 49.50

* * * * *

避风塘龙虾

Langusten sautiert in Knoblauch, Chili & Fünf-Gewürz-Mischung (200g)
crawfish sautéed in garlic, chili & five spice powder (200g)
CHF 98.00

* * * * *

烤猪颈肉 (黑毛猪)

überbackenes iberisches Schweinefleisch mit hausgemachter Wasabi-Limettensauce
iberico secreto pork with homemade wasabi-lime sauce
CHF 46.5

* * * * *

烧鸭配面饼

Ente auf Peking Art mit Pfannkuchen, Gurke, Lauch & Hoisinsauce
roasted duck peking style with pancakes, cucumber, leek & hoisin sauce
CHF 44.50

* * * * *

Seesame balls (芝麻球)

Frittierte Klebreismehlkugeln (gefüllt mit Rote-Bohnen-Paste & Maroni-Püree)
und gewälzt in Sesamkörnern
fried glutinous rice balls (filled with red beans paste & chestnut puree)
and rolled in sesame seeds
3 Stk CHF 10.5

点心

DIM SUM

1.	虾 饺	HAR GAU <i>gedämpfte Teigtaschen mit Krevetten</i> <i>steamed dumplings with shrimps</i>	4 Stk 18.00
2.	烧 卖	SIU MAI <i>gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch & Krevetten</i> <i>steamed dumplings with pork & shrimps</i>	4 Stk 16.00
2.1	鸡肉烧卖	CHICKEN SIU MAI <i>frittierte Poulet Teigtaschen mit hausgemachter Teriyaki Sauce</i> <i>fried chicken dumplings with homemade teriyaki sauce</i>	3 Stk 15.00
3	鸭肉咸水角	Ham Sui Gok <i>gedämpfte Klebreis-Teigtaschen mit Ente</i> <i>steamed glutinous rice dumplings with duck</i>	3 Stk 16.50
4.	潮州粉果	FUN GUO <i>gedämpfte Teigtaschen mit chinesischer Schnittlauch, Yam, Sellerie, und Erdnüssen</i>	3 Stk 13.50
5.	小笼包	XIAO LONG BAO <i>gedämpfte Suppenteigtaschen mit Schweinefleisch</i> <i>steamed soup dumplings with pork</i>	4 Stk 18.00
6.	菠菜饺	BO CAI JIAO <i>gedämpfte Teigtaschen mit Spinat & Mais</i> <i>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</i> <i>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</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</i>
<i>crispy Kataifi wrapped shrimp with homemade cocktail sauce</i> | 3 Stk 18.00 |
| 11. | 鸭肉春卷 | Duck SPRING ROLL
<i>Frühlingsrollen gefüllt mit Entfleisch und Gemüse</i>
<i>spring rolls with duck and vegetables</i> | 3 Stk 16.50 |
| 12. | 素春卷 | SPRING ROLL
<i>Vegi Frühlingsrollen</i>
<i>vegi spring rolls</i> | 3 Stk 15.00 |
| 13. | 糯米鸡 | LO MAI GAI
<i>Klebreis gefüllt mit Poulet</i>
<i>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</i>
<i>steamed pork ribs with black bean sauce</i> | 14.50 |

汤

SUPPE

SOUP

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

凉 菜

KALTE SPEISEN

COLD DISHES

41.	口水鸡	KOU SHUI JI <i>Poulet zubereitet auf Szechuan Art mit Ingwer, Knoblauch und Koriander</i> <i>chicken salad szechuan style with ginger, garlic & coriander</i>	17.50
42.	卤牛肚	LU NIU DU <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	WU XIANG NIU ZHAN <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	TU DOU SI <i>geschredderter Kartoffelsalat</i> <i>shredded potato salad</i>	13.50
45.	红油抄手	SZECHUAN DUMPLINGS <i>Wontons mit Schweinefleisch in scharfer Sauce</i> <i>pork dumplings in spicy sauce</i>	19.00
46	叉烧	CHAR SIU <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	SIU YUK <i>Knuspriger Schweinebauch (nur abends)</i> <i>crispy roast pork belly (only in the evening)</i>	19.50

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 6.00
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>	14.00
147.	布丁蛋糕	Honigkuchenpudding <i>pudding cake</i>	10.50

NEW YEAR DRINKS

Blue Dragon Mocktail

Frische Limette

Blue Curaçao

Limonade

0.5 L CHF 15.8

1 L CHF 25.8

Blue Dragon

Vodka

Frische Limette

Blue Curaçao

Limonade

0.5 L CHF 19.8

1 L CHF 33.8

Wood Dragon Mocktail

Mango

Pomelo

Orangesaft

Glas CHF 11.80

Frozen Margarita

Tequila

Cointreau

Limette

0.5 L CHF 28

1 L CHF 50

HONGXI Spritz Mocktail

Lichee

Alkoholfrei Proseco

Glas CHF 12

Wisky Sour

Bourbon

Zitronensaft

Honig

Glas CHF 16

Beer

Feldschlösschen Hopfenperle Offen	30cl / 50cl	6.00 / 8.50
Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasch	50cl	9.00
Schneider Weisses 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 Louis Roederer Collection 244	37.5cl	75.00
Champagner Brut Réserve Pol Roger	10cl / 75cl	17.00 / 105.00
2012 Champagner Rosé Vintage Brut Pol Roger	75cl	145.00
Apero Spritz		15.00
Campari /Campari Orange	23% 4cl	7.50 / 10.50
Gespritzter Weisswein süß / sour		8.50
Hendrick's Tonic		17.00
HONGXI Spritz / alkoholfreier HONGXI Spritz		15.00/12.00
Gespritzter Weisswein süß/sour		8.50
Hugo / Luxus Hugo (Holunderlikör)/ alkoholfreier Hugo		13.00/15.00/12.00
Jägermeister	35% 4cl	9.00
Lillet Citrose / Pimm's No.1		13.00
Martini Bianco / Rosso	15% 4cl	7.50
Negroni		15.50
Ramazzotti	30% 4cl	9.00
Richard Pastis De Marseille	16.50% 4cl	9.00
Pflaumenwein / Sake	10% / 15% 12cl	12.00
Screwdriver		10.50

WEISSWEIN

2019 Helan Mountain White Cabernet Cabernet Sauvignon Chateau Changyu Moser XV, Ningxia <i>China</i>	10cl / 75cl	7.00 / 45.00
2021 Akkurat Weiss 70% Gamay, 20% Riesling - Silvaner, 5% Muscat Oliver, 5% Gewürztraminer Staatskellerei Zürich <i>Schweiz</i>	10cl / 75cl	7.50 / 50.00
2022 Sauvignon Blanc Esprit de Bourgeois 100% Sauvignon Blanc VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois <i>Frankreich</i>	10cl / 75cl	8.50 / 54.00
2021 Chardonnay Catena 100% Chardonnay Mendoza, Bodega y Viñedos Catena <i>Argentinien</i>	10cl / 75cl	8.50 / 55.00
2020 Riesling Spätlese* GK 100% Riesling Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor <i>Deutschland</i>	75cl	60.00
2020 Rully Les Cloux 1er Cru A OC Blanc 100% Chardonnay Domaine Belleville <i>Frankreich</i>	75cl	80.00

ROSÉWEIN

2022 Compleo Rosé 90% Pinot Noir, 10% Cabernet Jura Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich <i>Schweiz</i>	10cl / 75cl	8.50 / 52.00
---	-------------	--------------

ROTWEIN

2021 Malbec Catena 100% Malbec Mendoza, Bodega y Viñedos Catena <i>Argentinien</i>	10cl / 75cl	8.50 / 54.00
2016 Moser Familie Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon Chateau Zhangyu Moser XV, Ningxia <i>China</i>	10cl / 75cl	8.50 / 54.00
2020 Condado de Haza 100% Tempranillo Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera <i>Spanien</i>	10cl / 75cl	8.50 / 54.00
2019 Château Montfollet 70% Merlot, 30% Malbec Blaye Côtes de Bordeaux AOC <i>Frankreich</i>	10cl / 75cl	9.00 / 58.00
2020 Merlot del Ticino DOC 100% Merlot Tenuta Ronco del'Angelo, Vinattieri <i>Schweiz</i>	75cl	65.00
2019 Hess Cabernet Sauvignon 75% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah, 7% Merlot, 4% Syrah, 3% Petit Verdot 21 Monate in Barrique, Napa County, The Hess Collection Winery <i>USA</i>	75cl	75.00
2015 Marqués de Murrieta 80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha Tinta, 3% Graciano Gran Reserva, Rioja DOCa <i>Spanien</i>	75cl	98.00
2020 Malbec Argentino 100% Malbec Mendoza, Bodega Catena Zapata <i>Argentinien</i>	75cl	138.00

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.

CHINESE NEW YEAR'S MENU

08-11.02.2024



酒水单
Getränke
Drinks

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

Kobe-Rind / wagyu beef – JPN

Schwein / pork – CH

Ente / duck – EU

Fisch / fish – FR

Krevetten / shrimps – VNM

Jakobsmuscheln / scallops – JPN

Grüne Miesmuscheln / green mussels – NZL

Seegurken & Abalone / sea cucumber & abalone – CHN