



**HONGXI 鸿西**  
RESTAURANTS 食堂

**CONTEMPORAY  
CHINESE  
CUISINE**

Zwinglistrasse 3

8004 Zürich

043 549 20 20

Switzerland

[hongxi-restaurants.ch](http://hongxi-restaurants.ch)

点 心

**DIM SUM**



## 点心

### DIM SUM

- 1 虾饺 / HAR GAU  
*gedämpfte Teigtaschen mit Krevetten*  
*steamed dumplings with shrimps*  
4 Stk 18.00
  
- 2.1 鸡肉烧卖 / Chicken Siu Mai  
*Frittierte Poulet Teigtaschen mit hausgemachter Teriyaki Sauce*  
*Fried chicken dumplings with homemade Teriyaki sauce*  
3 Stk 15.00
  
2. 烧卖 / Siu Mai  
*gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch & Krevetten*  
*steamed dumplings with pork and shrimps*  
4 Stk 16.00
  
- 4 潮州粉果 / Fun Guo  
*Gedämpfte Teigtaschen mit chinesischem Schnittlauch, Sellerien*  
*und Erdnüssen*  
*steamed dumplings with Chinese chives, celery and peanuts*  
3 Stk 13.50
  
- 5 小笼包 / Xiao Long Bao  
*Gedämpfte Suppenteigtaschen mit Schweinefleisch*  
*steamed soup dumplings with pork*  
4 Stk 16.50



## 点心

### DIM SUM

- 6 菠菜饺/ BO CAI JIAO  
*Gedämpfte Teigtaschen mit Spinat und Mais*  
*steamed dumplings with spinach and corns*  
3 Stk 15.00
- 7 叉烧包 / Char Siu Bao  
*Gedämpfte Brötchen gefüllt mit Char-Siu—Schweinefleisch*  
*steamed buns filled with barbecue flavored char siu pork*  
2 Stk 15.00
- 9 牛肉饺/ Beef Dumplings  
*Gedämpfte / frittierte Teigtaschen mit Rindfleisch*  
*steamed / fried dumplings with beef*  
3 Stk 16.50
- 11 腐皮虾卷 / Fu Pi Xia Juan  
*Frittierte knuspriger Tofu mit Krevetten*  
*Shrimps in crispy tofu skin*  
3 Stk 18.00
- 12 素春卷 / Spring Roll  
*Vegi Frühlingsrollen*  
*spring roll with vegetables*  
3 Stk 15.00

前 菜

**VORSPEISEN**

**APPETIZERS**



汤

SUPPE / SOUP

- 30 云吞汤/ Yun Tun Tang  
*Wonton Suppe mit Krevetten und Schweinefleisch*  
*wonton soup with shrimps and pork*  
12.50
- 31 酸辣汤/ Suan La Tang  
*Scharf und sauer Suppe*  
*spicy and sour soup*  
9.50
- 32 菌菇汤 / Jun Gu Tang  
*Pilzsuppe*  
*soup with mixed mushrooms*  
9.50
- 33 枸杞银耳汤/ Gou Qi Yin Er Tang  
*Silberrohr Pilz Suppe mit Goji-Beeren und und Tofu*  
*snow fungus soup with goji berries and tofu*  
10.50

## 凉菜

### KALTE SPEISEN / COLD DISHES

- 41 口水鸡/ Kou Shui Ji  
*Poulet zubereitet Szechuan Art mit Ingwer, Knoblauch und Koriander Sauce*  
*Chicken salad szechuan style with ginger, garlic & coriander*  
17.50
- 42 卤水毛豆/ Lu Shui Mao Dou  
*Chinesische würzige Sojabohnen (Edamame)*  
*Chinese marinated soy beans*  
11.00
- 43 莲藕木瓜 / Lian Ou Mu Gua  
*Sauere Lotuswurzel und Papaya*  
*Pickled lotus root and papaya*  
12.50

## 凉菜



### KALTE SPEISEN / COLD DISHES

- 44 凉拌豆腐/ Lian Ban Dou Fu  
*Kalter Tofu mit Sesamsauce und Algensalat*  
*cold tofu with sesame sauce and wakame*  
13.00
- 45 红油抄手/ Szechuan Dumplings  
*Wontons mit Schweinefleisch in scharfer Sauce*  
*Pork Dumplings in spicy sauce*  
5 Stk 18.50
- 46 花生凤尾鱼 / Hua Sheng Feng Wei Yu  
*Frittierte Sardellen mit Erdnüssen*  
*deep fried anchovies with peanuts*  
13.50



主 菜

**HAUPTSPEISEN**

**MAIN DISHES**

## 海鲜

### MEERFRÜCHTE / SEAFOOD

- 50 秘制惹味辣椒鱼  
*Gebratener Seeteufel mit Sambal Belacan Sauce nach Chef-Art*  
*pan fried monkfish with sambal belacan sauce chef style*  
37.50
- 51 糖醋安康鱼  
*Frittierte Seeteufelstücken mit hausgemachter süss-sauer Sauce*  
*fried monkfish pieces with homemade sweet and sour sauce*  
35.50
- 52 豉汁蒸带子  
*Gedämpfte Jakobsmuscheln auf Glasnudeln mit schwarzen*  
*Bohnen und Knoblauch*  
*steamed scallops on glass noodles with black beans and garlic*  
36.50
- 53 香辣茄酱大虾  
*Riesencrevetten in hausgemachter pikanter Tomatensauce*  
*king prawns with homemade spicy tomato sauce*  
36.50

## 海鲜

### MEERFRÜCHTE / SEAFOOD

- 54 黑椒大虾  
*Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch & schwarzem Pfeffer*  
*fried king prawns with garlic and black pepper*  
36.50
- 55 甘香虾  
*Riesencrevetten in Kam Heong Sauce (Curryblättern und getrock-*  
*neten Garnelen)*  
*king prawns with Kam Heong Sauce ( spicy with a tinge of curry*  
*leaf & dried prawn taste*  
36.50
- 56 甘香青口  
*Grünschalmuscheln in Kam Heong Sauce*  
*green-lipped mussel with Kam Heong Sauce*  
24.50
- 57 炸软壳蟹  
*Frittierte Weichschalen Krabben begleitet mit hausgemachter*  
*pikanter Tomatensauce*  
*Deep-fried soft-shell crab accompanied with homemade spicy*  
*tomato sauce*  
38.50



## 猪肉

### SCHWEINEFLEISCH / PORK

- 60 蒜蓉排骨  
*Frittierte Schweinerippchen mit Knoblauch und fünf Gewürzen*  
*fried pork ribs with garlic and five spices*  
28.50
- 61 甜辣排骨  
*Frittierte Schweinerippchen mit süßer Chilisauce*  
*fried pork ribs with sweet chili sauce*  
28.50
- 62 京酱肉丝  
*Gebratenes Schweinefleisch mit Hoisin Sauce*  
*pan fried sliced pork with hoisin sauce*  
26.50
- 63 东坡肉  
*Geschmortes Schweinebauchfleisch nach Dongpo Art*  
*stewed pork belly Dongpo Style*  
29.50
- 64 麻婆豆腐  
*Tofu mit Hackfleisch in scharfer Sauce*  
*Tofu with minced meat and spicy sauce*  
25.50



## 牛肉

### RINDFLEISCH & LAMM / BEEF & LAMB

- 71 黑椒牛里脊  
*Angus Rindsfiletstreifen mit schwarzer Pfeffersauce*  
*angus beef fillet with black pepper sauce*  
45.50
- 72 沙茶牛柳  
*Rindsfiletstreiffen in Shacha Sauce (chinesische Satay Sauce)*  
*beef filliet with Shacha sauce (chinese satay sauce)*  
31.50
- 73 蒙古羊排  
*Lammkoteletts mit Tomaten-Chili-Creme Sauce*  
*rack of lamb with tomato chili cream sauce*  
43.50
- 109 滑蛋牛河  
*Gebratene Reismudeln mit Rindsfleischstreifen und Eier Sauce*  
*fried rice noodles with beef and cream egg sauce*  
28.50
- 110 干炒牛河  
*Gebratene Reismudeln mit Rindsfleischstreifen*  
*fried rice noodles with beef strips*  
28.50



## 家禽

### GEFLÜGEL / POULTRY

- 80 马来宫保鸡  
*Kung Pao Poulet nach malaysischer Art*  
*Kung Bao Chicken Malaysian style*  
27.50
- 82 糖醋鸡  
*Poulet mit hausgemachter Süss-Sauer Sauce*  
*chicken with homemade sweet-sour sauce*  
28.50
- 83 五香鸭  
*Entenfleisch mit fünf Gewürzen*  
*fried duck with five spices*  
34.50
- 87 酱爆鸭丝配面饼  
*Gebratene Entenfleischstreifen mit Pancakes*  
*pan-fried duck slices with pancake*  
35.50

素菜和主食

**GEMÜSE UND BEILAGEN**

**VEGETABLES & SIDE DISHES**



## 素菜

### GEMÜSE / VEGETABLES

- 101 清炒什菜  
*Gemichtetes Gemüse, im Wok zubereitet*  
*stirfried vegetables*  
16.50
- 102 炒芥兰  
*Gebratener Chinesischer Brokkoli mit Ingwer und Knoblauch*  
*Chinese broccoli with ginger and garlic*  
18.50
- 103 炒小棠菜  
*Gebratene Pak Choi*  
*pan-fried Pak Choi*  
17.50
- 104 素麻婆豆腐  
*Vegi Mapo Tofu in scharfer Sauce*  
*vegi mapo tofu in spicy sauce*  
19.50





## 素菜

### GEMÜSE / VEGETABLES

- 105 干煸秋葵  
*Scharfe Okra*  
*dry fried okra in spicy sauce*  
18.50
- 106 干煸四季豆  
*Scharfe Bobby Bohnen*  
*dry fried bobby beans in spicy sauce*  
18.50
- 107 咖喱豆腐斋虾  
*Tofu mit Vegi-Krevetten in Curry Sauce*  
*Tofu with Vegi-shrimps in Curry sauce*  
23.50
- 108 糖醋斋鸡  
*Süss-sauer Vegi-Poulet*  
*sweet and sour vegi Chicken*  
22.00



主食

BEILAGEN / SIDE DISHES

- 111 什菜炒面  
*Gebratene Nudeln mit Gemüse*  
*pan-fried noodles with vegetables*  
15.50
- 112 蛋炒饭  
*Gebratener Reis mit Eier und Gemüse*  
*fried rice with egg and vegetables*  
15.50
- 120 白米饭  
*Zusätzliche Portion Jasminreis*  
*additional portion jasmin rice*  
3.50

甜品

**NACHSPEISEN**

**DESSERT**

甜品

NACHSPEISEN / DESSERT

- 141 红薯春卷  
*Frühlingsrolle mit violetten Kartoffeln und Süsskartoffeln*  
*Spring roll with purple potatoes and sweet potatoes*  
3 Stk 10.50
- 142 冰麻薯/ MOCHI ICE CREAM  
*Mochi Ice Cream with 4 Taste*  
*Coconut+Green Tea+ Mango+Raspberry*  
4 Stk 14.00
- 143 杨枝甘露  
*Mango Dessert mit Pomelo Frucht und Sago*  
*mango dessert with pomelo and sago*  
12.50
- 144 自制冰淇淋  
*Hausgemachte Glace / home made ice cream:*  
*Matcha (Grüntee)/Durian/ Sesame /Passion Fruit mit Ginger*  
6.00 pro Kugel

酒水单

**GETRÄNKE**

**DRINKS**

## ◆ APERITIFS / SPARKLING / DIGESTIF

Prosecco Superiore Bio	10cl/75cl	8.50/52.00
Champagner Louis Roederer 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 / HONGXI Spritz		15.00
Hugo / Lillet		13.00
Gespritzter Weisswein süß /sauer		8.50
Campari / Campari Orange	23%, 4cl	7.50/10.50
Martini Bianco / Russo	15% 4cl	7.50
Caipirinha / Mojito		15.00
Negroni		15.50
Moscow /London /Luzhou Mule		16.00
Luzhou Lao Jiao (Chinesischer Likör)	52%, 10cl	28.00
Pflaumenwein	10%, 12cl	12.00
Sake	15%, 12cl	12.00
Virgin Gin Tonic / Mojito/ Mule		12.00
Cognac, Remy Martin VSOP	40%, 4cl	9.00
Gin, Tanqueray Ten	47.3%, 4cl	15.00
Grappa Ellsi Berta	45%, 2cl	7.00
Rum, Havana 7 years	40%, 4cl	15.00
Tequila, Patron XO Café	35%, 4cl	14.00
Vodka, Absolut	40%, 4cl	12.00
Whisky, Ballantines /Jack Daniel's	40%, 4cl	11.00

## ◆ WEISSWEIN / WHITE WINE

<b>2018 HELAN MOUNTAIN WHITE CARBERNET</b>	10cl/75cl	7.00/45.00
<i>CARBERNET SAUVIGNON CHÂTEAU CHANGYU MOSER XV NINGXIA, CHINA VOLKSREPUBLIK</i>		
<b>2022 GRÜNER VELTLINER</b>	10cl/75cl	8.00/52.00
<i>100% GRÜNER VELTLINER STIFT GÖTTWEIG , KREMSTAL DAC ÖSTERREICH</i>		
<b>2020 SAUVIGNON BLANC</b>	10cl/75cl	8.50/54.00
<i>100% SAUVIGNON BLANC HENRI BOURGEOIS FRANKFREICH</i>		
<b>2020 RIESLING W</b>	75cl	54.00
<i>100% RIESLING MARKUS MOLITOR MOSEL DEUTSCHLAND</i>		
<b>2022 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL</b>	75cl	68.00
<i>100% GRÜNER VELTLINER SPITZER ROTES TOR, FRANZ HIRTZBERGER ÖSTERREICH</i>		
<b>2020 RULLY LES CLOUX 1ER CRU AOC BLANC</b>	75cl	80.00
<i>100% CHARDONNAY DOMAINE BELLEVILLE FRANKREICH</i>		

## ◆ ROSÉWEIN / ROSE WINE

### **2022 COMPLEO ROSÉ**

10cl/75cl 8.50/54.00

90% PINOT NOIR, 10% CABERNET JURA  
VIN DE PAYS SUISSE STAATSKELLEREI ZÜRICH  
SCHWEIZ

## ◆ ROTWEIN / RED WINE

### **2019 GORU 38 BARRELS**

10cl/75cl 8.00/52.00

75% MONASTRELL, 15% CABERNET  
SAUVIGNON, 10% SYRAH  
JUMILLA DO, EGO BODEGAS  
SPANIEN

### **2016 MOSER FAMILY CABERNET SAUVIGNON**

10cl/75cl 8.50/54.00

CABERNET SAUVIGNON  
CHÂTEAU CHANGYU MOSER XV NINGXIA,  
CHINA VOLKSREPUBLIK

### **2021 MALBEC CATENA**

10cl/75cl 8.50/54.00

100 % MALBEC  
MENDOZA, BODEGA Y VIÑEDOS CATENA  
ARGENTINIEN

### **2019 CHÂTEAU MONTFOLLET**

10cl/75cl 9.00/58.00

70% MERLOT, 30% MALBEC  
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOC  
FRANKREICH



## ◆ ROTWEIN / RED WINE

<b>2019 Terra Grande Borgo Reale</b>	75cl	65.00
<i>Sangiovese, Merlot, Carbernet Sauvignon Provinco Toskana IGT, ITALIEN</i>		
<b>2020 MERLOT DEL TICINO DOC</b>	75cl	68.00
<i>100% MERLOT TENUTA RONCO DELL'ANGELO, VINATTIERI SCHWEIZ</i>		
<b>2019 Baigorri Crianza</b>	75cl	68.00
<i>90% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA 14 Monate im Barrique BAIGORRI RIOJA, SPANIEN</i>		
<b>2019 HESS CABERNET SAUVIGNON</b>	75cl	75.00
<i>76% CABERNET SAUVIGNON, 10% PETITE SIRAH, 7% MERLOT, 4% SYRAH, 3% PETIT VER- DOT, 21 Monate im Barrique NAPA COUNTY, THE HESS COLLECTION WINERY USA</i>		
<b>2019 AALTO</b>	75cl	98.00
<i>100% TEMPRANILLO BODEGAS AALTO RIBERA DEL DUERO SPANIEN</i>		

## ◆ BEER

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

## ◆ SOFT & WARM DRINKS

Home made Ice Tea	40cl	6.50
Mineral water open in glas	30cl/50cl	4.00/5.80
Mineral water in Bottel	80cl	8.00
Züri-Water	50cl/100cl	3.50/6.00
Coca Cola / Cola Zero	33cl	5.50
Fanta / Sprite /Rivella red	30cl/50cl	4.50/6.50
Apple Juice / Apfel peel	30cl/50cl	4.50/6.80
Bitter Lemon / Ginger Ale	30cl/50cl	4.50/6.50
Tonic	20cl	4.50
Ginger Beer	30cl/50cl	5.50/7.50
Coffee / Espresso / Coffeefree Coffee		4.50
Doppio		5.50
Solaris Tea Bag (BIO Tee) from the 1st Harvest: <i>Jasmin/green /white /ginger zest</i>		5.50
Tea POT: Jasmin/green/chrysanthemen tea		8.00 <i>per Person</i>

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

价格已含增值税

Alle Preise inkl. MWST. / All prices incl. VAT



**HONGXI** 鸿西  
RESTAURANTS 食堂

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG / PLACE OF ORIGIN**

GEFLÜGEL / CHICKEN—CH

RIND / BEEF—CH

SCHWEIN / PORK—CH

LAMM / LAMB—NZL

ENTE / DUCK—NL

FISCH (SEETEUFEL) / FISH (MONFFISCH) — IS FAO27

KREVETTEN / SHRIMPS—VNM

WEICHSCHALEN KRABBen / SOFT SHELL CRAB—VNM

JAKOBSMUSCHELN / SCALLOPS—JAPAN

GRÜNSCHALMUSCHELN / GREE-LIPPED MUSSEL—NZL

GETRONCKNETE WEISSE SARDELLE / DRIED WHITE SARDINE—TH

**肉类及海鲜的产地**

鸡肉, 猪肉, 牛肉均来自瑞士

羊肉来自新西兰

鸭肉来自荷兰

安康鱼来自冰岛

虾肉和软壳蟹来自越南

带子来自日本

青口来自新西兰