



HONGXI 鸿西
RESTAURANTS 食堂

TAPAS

MENU

**CONTEMPORARY
CHINESE
CUISINE**

Mo. - Fr.

11:30-14:00 / 17:30-22:00

Sa. 11:30-22:00

So. 12:00-21:00

价格已含增值税 | Alle Preise inkl. MWST. | all prices incl. VAT

素食 | VEGETARIAN DISHES

90. 四喜素锦 | VIER IN HARMONIE 14

Shiitake-Pilze, Seitan, fermentierter Gluten und Bambussprossen
 Shiitake mushrooms, seitan, fermented gluten, and bamboo shoots

91. 油焖笋 | BAMBUSSPROSSEN 18

Zart geschmorte Bambussprossen mit einem karamellisierten Shanghai-Aroma
 Tender bamboo shoots slow-cooked with a deep, caramelized Shanghai-style flavor

92. 素天妇罗 | GEMÜSE-TEMPURA 14

Knusprig frittierte Brokkoli, Süsskartoffel, Spargel, Aubergine und Kräuterseitling
 Crispy-fried broccoli, sweet potato, asparagus, eggplant, and king oyster mushroom

93. 咕嚕素肉 | VEGI SÜSS SAUER 18

Vegetarisches Sweet & Sour mit knusprigen Stücken und Pilzen
 A plant-based take on the classic sweet & sour, with mushrooms and crispy bites

94. 鱼香茄子 | YU XIANG AUBERGINE 18

Gebratene Aubergine in einer würzigen und leicht scharfen Sauce
 Stir-fried eggplant in a bold, aromatic, and slightly spicy sauce

95. 炒青菜 | PAK CHOI 14

Im Wok gebratener Pak Choi
 Wok-tossed pak choi

96. 樱桃萝卜脆乳瓜 | MINIGURKEN SALAT 12

Erfrischender Salat aus knackigen Minigurken und Kirschen-Radieschen
 Refreshing salad of crunchy baby cucumbers and cherry radishes

97. 麻酱小生菜 | MINI LATTICH SALAT 12

Zarter Mini-Lattich mit hausgemachter Sesamsauce
 Tender baby lettuce with a creamy, house-made sesame dressing

98. 缤纷沙拉 | ASIATISCHER SALATMIX 12

Bunter asiatischer Salatmix mit hausgemachtem Ingwer-Dressing
 Salad blend with a zingy homemade ginger dressing

99. 酸辣秋葵 | OKRA SALAT 12

Zart gegarte Okraschoten in einer würzig-sauren Chili-Limetten-Sauce
 Lightly blanched okra in a tangy and refreshing chili-lime sauce

105. 素麻婆豆腐 | VEGI MAPO TOFU 19.5

Seidentofu in kräftiger Sichuan-Chilisauce mit aromatischen Gewürzen
 Silken tofu in a bold Sichuan-style chili sauce with fermented black beans and fragrant spices



Unsere chinesischen Tapas sind kleine, zum Teilen gedachte Gerichte mit regionalem Charakter. Ideal zum Probieren – wir empfehlen 3 bis 4 Gerichte pro Person.

Our Chinese tapas are small, shareable dishes inspired by regional flavors. Perfect for tasting and exploring — we recommend 3 to 4 dishes per person.

家禽和肉类

家禽 | GEFLÜGEL | POULTRY

83. 京酱鸭丝生菜卷 | ENTE MIT PEKING SAUCE 24

Knusprige Entenstreifen in Peking-Sauce, serviert in frischem Lattich
Crispy duck strips glazed in Peking sauce, served in fresh lettuce cups

84. 秘制烤鸭 | ENTE KANTON ART 24

Kanton-Art Ente – knusprige Haut, zartes Fleisch, traditionell gewürzt
Classic Cantonese-style duck — crispy skin, tender meat, aromatic seasoning

41. 口水鸡 | POULET SALAT SZECHUAN ART 18

Kalter Poulet-Salat mit Chiliöl, Szechuanpfeffer, Ingwer, Sojasauce und Essig
Chilled chicken dressed in chili oil, Sichuan pepper, ginger, soy & vinegar

82. 左宗棠鸡 | GENERAL TSO'S CHICKEN 18

Knusprig frittiertes Poulet in einer süß-würzigen Sauce – ein Klassiker mit intensivem Geschmack

Deep-fried chicken coated in a sweet and spicy glaze — bold flavor and crispy texture

肉类 | FLEISCH | MEAT

71. 秋葵黑胡椒牛肉粒 | RINDWÜRFEL MIT OKRA 28

Zarte Rindfleischwürfel in schwarzer Pfeffersauce mit weichem Okra
Juicy beef cubes seared with black pepper sauce and tender okra

74. 油豆腐咖喱牛肉米粉 | RIND CURRY SUPPE 20

Geschmortes Rind in würziger Currysuppe mit gebratenem Tofu und feinen Reisnudeln.
Braised beef in a fragrant curry soup with golden tofu and soft rice vermicelli.

60. 蒜香排骨 | PORK RIBS 24

Knusprig frittierte Schweinerippchen mit Knoblauch und Fünf-Gewürze.
Deep-fried pork ribs infused with garlic and Chinese five-spices.

63. 陈皮红烧肉 | SHANGHAI PORK BELLY 24

Geschmorter Schweinebauch in Sojasauce mit Mandarinen-Schale
Slow-cooked pork belly in soy-based sauce with citrusy tangerine peel



Herzhaft, aromatisch, mit Tiefe. Unsere Fleischgerichte vereinen traditionelle Rezepte mit modernen Nuancen – für alle, die es kraftvoll mögen.

Hearty, aromatic, and full of depth. Our meat tapas blend tradition with modern flair — for those who crave bold flavor.

海鲜 | MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

51. 松鼠鲈鱼 | Frittierte Wolfsbarsch 48

Ganz gebratener Wolfsbarsch mit einer fruchtig-säuerlichen Sauce – knusprig und vollmundig
Whole sea bass, deep-fried until golden, topped with a bright and tangy sweet-sour glaze

52. 清蒸鲈鱼 | Gedämpfter Wolfsbarsch 48

Schonend gedämpfter Wolfsbarsch mit Sojasauce, Ingwer und Frühlingszwiebeln
Steamed whole sea bass with soy, ginger and scallion

55. 上海熏鱼 | SHANGHAI FRIED FISH 20

Knusprig gebratener Lachs nach Shanghai-Art in einer herzhaften, würzigen Marinade
Crisp-fried salmon in a rich, savory Shanghai-style marinade



53. 芥末虾球 | WASABI-MAYO KREVETTEN 18

Knusprige Frittierte Krevetten mit hausgemachter Wasabi-Mayonnaise
Crispy Fried shrimp paired with homemade wasabi-mayo sauce

54. 椒盐虾 | PFEFFER SALZ KREVETTEN 24

Frittierte Krevetten mit Salz, Pfeffer und Chili – klassisch, knusprig, aromatisch
Fried shrimp with salt, cracked pepper, and chili — simple, crispy, and full of flavor

57. 香酥软壳蟹 | CRISPY SOFT-SHELL CRAB 20

Knusprig frittierte Softshell-Krabbe – zart, aromatisch, goldbraun gebacken
Golden-fried soft-shell crab — delicate, crispy, and deeply satisfying

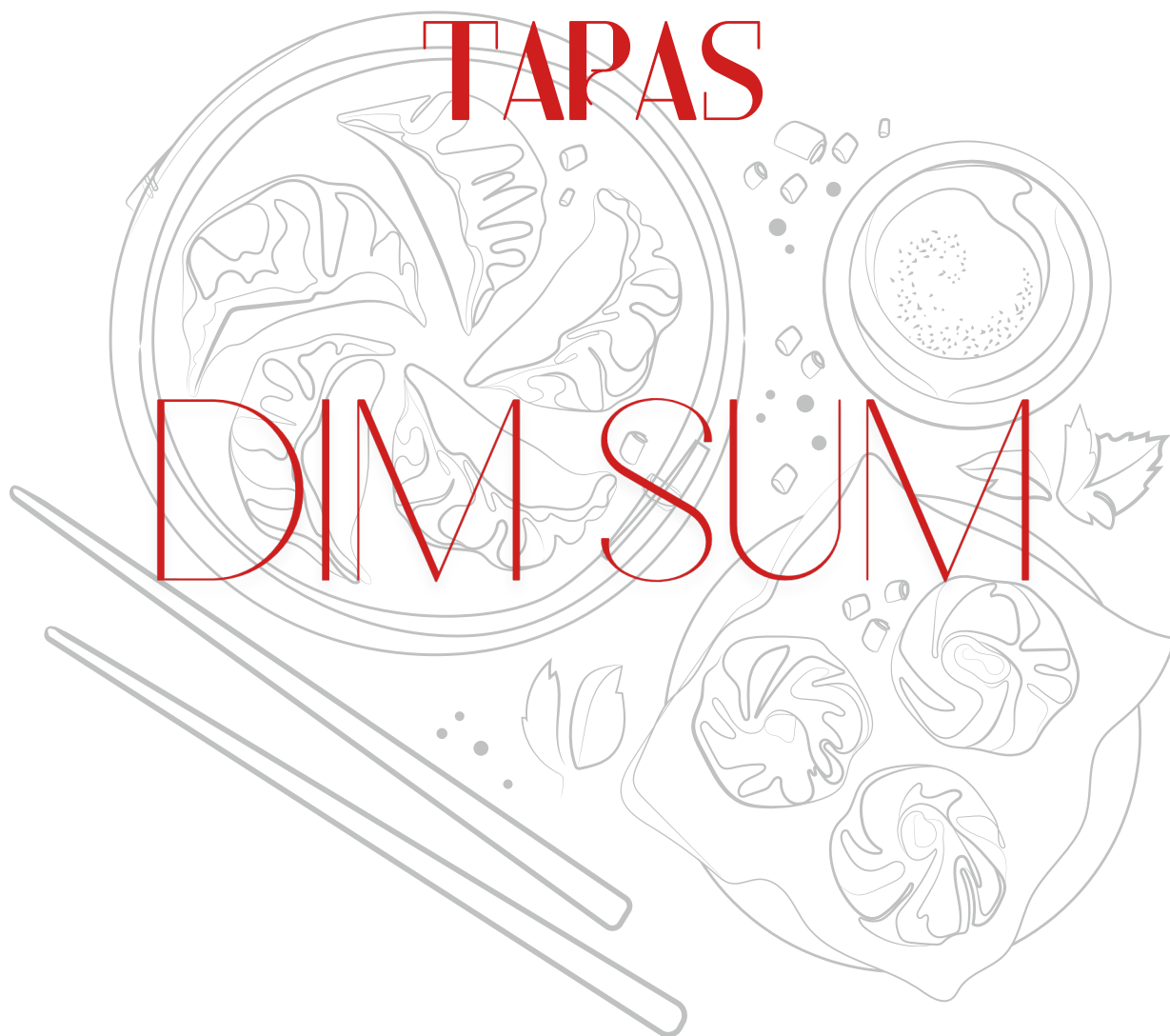


“Für den Herrscher sind die Menschen der Himmel; für die Menschen ist das Essen der Himmel.”
— Konfuzius

“To the ruler, the people are heaven; to the people, food is heaven.”
(君以民为天，民以食为天)
— Confucius (孔子)



HONGXI 鸿西
RESTAURANTS 食堂



TAPAS

DIM SUM

价格已含增值税 | Alle Preise inkl. MWST. | all prices incl. VAT

点心 | DIM SUM | DUMPLINGS

- | | |
|---|----------------|
| 1. 虾饺 HAR GAU | 3stk 14 |
| Gedämpfte Krevetten-Teigtaschen
Steamed shrimp dumplings | |
| 1.1 黑松露海鲜饺 TRUFFEL SEAFOOD | 2stk 14 |
| Gedämpfte Teigtaschen mit schwarzem Trüffel, Jakobsmuscheln und Garnelen.
Steamed dumplings with black truffle, scallops, and shrimp. | |
| 2.1 鸡肉烧卖 CHICKEN SIU MAI | 2stk 10 |
| Frittierte Poulet-Teigtaschen mit hausgemachter Teriyaki-Sauce.
Fried chicken dumplings with homemade teriyaki glaze. | |
| 4. 潮州粉果 FUN GUO | 2stk 9 |
| Gedämpfte Teigtaschen mit Gewürzlauch Blätter, Sellerie, Wasserkastanie und Erdnüssen.
Steamed dumplings with Chinese garlic leaves, water Chestnut, celery and peanuts | |
| 5. 小笼包 XIAO LONG BAO | 3stk 12 |
| Gedämpfte Suppenteigtaschen mit Schweinefleisch.
Steamed soup dumplings with pork. | |
| 5.1 二鲜锅贴 GUO TIE | 4stk 12 |
| Gebratene Teigtaschen mit Schwein und Garnele.
Dumplings filled with pork and shrimp, pan-seared for a crispy bottom. | |
| 5.2 上海生煎 SANCI MOEDEU | 4stk 14 |
| Gebratene Teigtaschen nach Shanghai-Art mit Schweinefleisch und Frühlingszwiebeln (NUR SAMSTAG MITTAGS)
Shanghai-style pan-fried pork buns with scallion. (SATURDAY MORNINGS ONLY) | |

- | | |
|---|----------------|
| 6. 菠菜饺 BO CAI JIAO | 2stk 8 |
| Gedämpfte Teigtaschen mit Spinat und Mais. Steamed dumplings with spinach and corn. | |
| 7. 叉烧包 CHAR SIU BAO | 2stk 15 |
| Gedämpfte Brötchen mit süss-würzigem Barbecue-Schweinefleisch. Fluffy steamed buns filled with sweet and smoky char siu pork. | |
| 9. 牛肉饺 BEEF DUMPLINGS | 2stk 12 |
| Rindfleisch-Teigtaschen, gedämpft oder frittiert.
Dumplings with seasoned beef, served steamed or fried. | |
| 11. 鸭肉春卷 DUCK SPRINGROLLS | 2stk 10 |
| Frühlingsrollen gefüllt mit Entfleisch und Gemüse Spring rolls with duck and vegetables | |
| 12. 素春卷 VEGI SPRINGROLLS | 2stk 10 |
| Gemüse Frühlingsrollen
Vegetarian spring rolls | |
| 30. 上海云吞 SHANGHAI WONTON SOUP | 3stk 12 |
| Schweinefleisch-Wontons in klarer Brühe nach Shanghai-Art.
Light pork wontons in a clear Shanghai-style broth. | |
| 45. 红油抄手 SZECHUAN SPICY WONTONS | 3stk 12 |
| Schweinefleisch-Wontons in scharfer Chiliöl-Sauce.
Pork wontons in a fiery chili oil sauce | |



Unsere Dim Sum sind zarte kleine Kunstwerke – handgefertigt und dampfend serviert. Ein Gruss aus der südchinesischen Teekultur, ideal zum Teilen.

Our dim sum are delicate little masterpieces – handcrafted and served steaming hot. A tribute to southern Chinese tea culture, perfect for sharing.

主食 | REIS & NUDELN | RICE & NOODLES

121. 杂粮饭 | ZA LIANG FAN 6

Nährstoffreicher Mix aus rotem, braunem und schwarzem Reis mit verschiedenen Urgetreiden
 Nutritious blend of red, brown, and black rice with assorted grains

122. 拌饭 | BAN FAN 8

Wok Rotem Reismix mit knackigem Wok-Gemüse.
 Wok red ricemix topped with fresh stir-fried vegetables

114. 葱油拌面 | SHANGHAI BAN MIAN 8

Weizennudeln in Frühlingszwiebel-Öl
 Wheat noodles tossed in scallion oil

115. 担担面 | DAN DAN MIAN 10

Scharfe Szechuan-Nudeln mit gehacktem Schweinefleisch in nussig-würziger Chilisauce
 Spicy Sichuan-style noodles with minced pork in a tangy, nutty chili sauce

116. 炸酱面 | PEKING ZHA JIANG MIAN 22

Weizennudeln mit herzhafter Soja-Schweinefleisch-Sauce
 Wheat noodles topped with savory fermented soybean & pork sauce

117. 卤牛肉汤面 | NIU ROU TANG MIAN 26

Taiwanesishe Nudelnsuppe mit geschmortem Rind in Sojasauce
 Taiwanese-style noodle soup in soy-braised beef sauce

118. 猪肉汤面 | ZHU ROU TANG MIAN 26

Nudeln in klarer Schweinebrühe mit Schweinefleisch
 Noodles in a clear pork broth with sliced pork

甜品 | NACHSPEISEN | DESSERT

140. 糯米糍 | LO MAI CHI 2stk 12

Kokosnuss-Klebreisbällchen gefüllt mit samtiger Eiercreme
 Coconut-coated glutinous rice balls filled with creamy egg custard

145. 桂花酒酿豆沙小圆子 | TANG YUAN 12

Kleine Reisbällchen mit roter Bohnenpaste in süßem Reiswein Suppe mit Duftblüte
 Mini glutinous rice balls with red bean paste, served in sweet fermented rice wine soup with osmanthus blossom

146. 银耳仙草羹 | TREMELLA JELLY SOUP 10

Leichte Süße Suppe mit Silberohr-Pilzen und Kräuter-Gelee
 Light sweet soup with tremella mushrooms and herbal grass jelly

147. 芒果芝士蛋糕 | MANGO CHEESECAKE 10

Mango-Käsekuchen – cremig, fruchtig und leicht exotisch
 Creamy mango cheesecake with a tropical finish

148. 熔岩巧克力 | CHOCOLATE FONDANT 14

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
 Warm chocolate cake with a molten center



Zum Abschluss etwas Verspieltes: Unsere Desserts verbinden süsse Leichtigkeit mit asiatischem Twist.

For a playful finale: our desserts marry sweet lightness with an Asian twist.



HONGXI 鸿西
RESTAURANTS 食堂

TAPAS



价格已含增值税 | Alle Preise inkl. MWST. | all prices incl. VAT

TAPAS

饮料

啤酒 | BEER | BIER

Feldschlössen Hopfenperle Offen	30cl 50cl	6 8.5
Tsingtao	33cl	6
Schneider Weisse Original	33cl	8
Alkoholfrei Bier	33cl	6

APERITIFS | DIGESTIFS

Campari Soda Orange	23%	4cl	10
Gespritzter Weisswein Süss Sauer			10
Pflaumenwein warm kalt	10%	12cl	12
Sake warm kalt	15%	12cl	12
Baijiu Ming River	45%	2 70cl	8 188
<i>China Changyu Moser XV</i>			
KOYA VSOP 6 Years,	40%	2 70cl	9 218
<i>China Changyu Moser XV</i>			
KOYA XO 10 Years	40%	2 70cl	10 268
<i>China Changyu Moser XV</i>			

软饮 | SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

Homemade Ice Tea	4cl	6
Mineral Wasser Mineral Water Valser	50cl	6
Coca Cola Cola Zero Fanta Rivella Rot	30cl	5.5
Apfelsaft Schorle Sprite Ginger Beer	30cl	5
THREE CENTS Tonic (Tonic, Lemon Tonic, Pineapple, Cherry, Grapefruit)	20cl	5.5
Zürich Wasser Tap Water	30cl	2

热饮 | KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

Café Crème Espresso Ristretto	4.5
Schale Espresso Macchiato	5.5
Capuccino Latte Macchiato Doppio Matcha latte	6.5
Solaris (BIO Tee) aus der 1. Ernte gefüllt in Seiden-Teebeutel:	5.5
Jasmin Grüntee	
Grüntee	
Weisstee	
Ginger Zest	
Pfefferminztee	
Tea POT Loser Tee (mit Heisswasser Nachfüllung) Preis pro Person	8
Jasmin Grüntee	
Grüntee	
Chrysanthementee	
Pu-Erh-Tee	

TAPAS

葡萄酒

气泡酒 | SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Le Calle Extra Dry Millesimato 10cl | 75cl 8 | 52
Prosecco DOC, Venetien, Italien
Contarini Glera, Pinot Grigio
*feinfruchtig, elegant, dezent
mineralisch, harmonisch*

粉红葡萄酒 | ROSÉ WINE

Compleo Rosé 10cl | 75cl 9 | 58
Schweiz Vin de Pays Suisse,
Staatskellerei Zürich
Gamay, Cabernet Jura
würzig, aromatisch, fruchtig

白葡萄酒 | WEISSWEIN | WHITE WINE

Helan Mountain White Cabernet 10cl | 75cl 7 | 45
Ningxia, China Volksrepublik Chateau
Changyu Moser XV
Cabernet Sauvignon
*erfrischend, saftig, himbeerig, fein
cremig*

Grüner Veltliner 10cl | 75cl 8 | 52
Göttweiger Berg, Kremstal DAC,
Österreich Stift Göttweig
Grüner Veltliner
*dynamisch, pfeffrig, aromatisch,
anregend*

Esprit de Bourgeois 10cl | 75cl 9 | 58
VdP du Val de Loire IGP, Loire,
Frankreich Sauvignon Blanc Henri
Bourgeois
Sauvignon Blanc
attraktiv, feinwürzig, lebendig saftig

Chardonnay Catena 10cl | 75cl 9 | 58
High Mountain Wines, Mendoza,
Argentinien Bodega y Viñedos
Catena Chardonnay
*schmeichelhaft, buttrig, ausgewogen,
ausdrucksstark*

红葡萄酒 | ROTWEIN | RED WINE

Ningxia Cabernet Sauvignon 10cl | 75cl 7 | 45
Ningxia, China Volksrepublik
Chateau Changyu Moser XV
Cabernet Sauvignon

Akkurat Rot 10cl | 75cl 8 | 52
Vin de Pays Suisse,
Schweiz Staatskellerei Zürich
Pinot Noir
*beerig, blumig, charmant,
schmeichelt*

Malbec Catena 10cl | 75cl 9 | 58
High Mountain Wines Mendoza,
Argentinien Bodega y Viñedos
Catena Malbec
*samtig, explosive, dunkelbeerig,
delikat*

Whisky-Wine - Tempranillo 10cl | 75cl 12 | 80
18 months in Whisky barrels, IGP,
Spanien Rodríguez Sanzo
Tempranillo
*aromatisch, geschmeidig, saftig,
zugänglich*

TAPAS

鸡尾酒和无酒精鸡尾酒

鸡尾酒 | COCKTAILS

PINK APERO

Prosecco | Aperol | Cranberry
3dl 16 5dl 24

KOKOSWIND

Rum | Pineapple | Coconut
3dl 16 5dl 24

LITCHI SPRITZ

Prosecco | Vodka | Lychee
3dl 16 5dl 24

BLUE ZEST

Vodka | Blue Curaçao | Lime
14

MS. RICE ROMANCE

Vodka | Sake | Rice
16

BIER MULE

Beer | Tequila | Fresh Lime
16

MISSING NEGRONI

Gin | Campari | Cranberry
16

MR. SPICY GIN

Gin | Tonic | Basil | Chili
16

PLUM WHISKY

Bourbon Whisky | Plum Wine
16

WHISKY SOUR

Bourbon Whisky | Lemon | Honey | Syrup
16

无酒精鸡尾酒 | MOCKTAILS

HOT WIND

Lychee | Lemonade | Soda
12

PINA COCO

Pineapple | Coconut
12

LITCHI FIZZ

Tonic | Lychee
12

BLUE FLAVOR

Tonic | Blue Curaçao | Lime
12

VIRGIN CAIPIRINHA

Sprite | Lime | Brown Sugar
12

VIRGIN MULE

Ginger Beer | Fresh Lime
12

VIRGIN GIN TONIC

Alcohol free Gin | Tonic
12

MS. GIN

Alcohol free Gin | Tonic | Basil | Chili
16

TAPAS

HERKUNFTSBEZEICHNUNG / PLACE OF ORIGIN

Geflügel / chicken – CH
Rind / beef – CH
Schwein / pork – CH
Lamm / lamb – Irland / Ireland
Ente / duck – EU
Fisch / fish – FR
Krevetten / shrimps – VNM
Hummer / lobster – CAN
Languste / spiny lobster – FR
Jakobsmuscheln / scallops – USA

肉类及海鲜的产地

鸡肉，猪肉，牛肉均来自瑞士
小牛肉来自瑞士
羊肉来自爱尔兰
鸭肉来自欧盟
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

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，请问我们的服务员

价格已含增值税 | Alle Preise inkl. MWST. | all prices incl. VAT