

## Suppen – Soups

### Zitronengras-Kokossuppe

Mit Pleos Pilzen, Gemüsepapaya und Karotten 9.00  
*Lemongrass-Coconut Soup with Pleos mushroom, vegetable papaya and carrots*

### Miso Velouté

aus Miso, Kichererbsen und Speck 9.00  
*fine Soup made from Miso, chickpeas and Swiss bacon*

## Vorspeisen – Starters

### Gao's Rolle

Knusprige Frühlingsrolle mit Vegi-Füllung nach Art des Hauses (leicht scharf) 10.00  
*home made crispy springroll with special vegetable mixture, slightly hot*

### Vegi Gyoza

Gebratene chinesische Ravioli mit Gemüsefüllung 11.00  
*fried Chinese dumplings filled with vegetable*

### Quinoa Salat

Quinoa mit Feigen, Avocado und japanischem Yuzu-Dressing 12.00  
*Quinoa salad with figs, avocado and Japanese Yuzu-dressing)*

### Salat Peninsula

Grüner Gourmetsalat mit Honig mariniertem Entenfleisch und Peninsula Sauce 13.50  
*green gourmet-salad with duck-breast strips, marinated in honey and special Sauce «Peninsula»*

### Smoked Salmon

an Tee geräucherter Lachs nach «Shanghai» Art 13.50  
*with tea smoked Salmon «Shanghai» style*

## Hauptgang – Main Course

### Ginger Fish

Gebratener Lachs an chinesischer Ingwer Sauce und Pak Choi Gemüse 30.00  
*sautéed salmon in Chinese ginger sauce, and pak choi vegetable*

### Salmon & Jalapeno

Gebratener Lachs an einer würzigen Chili Sauce mit Jalapeno Peperoni 30.00  
*sautéed salmon in a spicy chili sauce with jalapeno pepper*

### Lou sui Chicken

Sautiertes Pouletfleisch an chinesischer Gewürz-Sauce, mit Edamamebohnen 28.00  
*sautéed chicken strip in Chinese spicy sauce, with edamame beans*

### Gao's Sukiyaki

Gebratenes Rindfleisch nach «Art des Hauses» 33.00  
*special stir-fried beef*

### Beef Szechuan

Gebratenes Rindfleisch nach « Szechuan Art», an Chili Sauce (scharf) 33.00  
*Szechuan style stir-fried beef in chili sauce, very hot*

### Veal & Nut

Sautiertes Kalbfleisch an Japanischer BBQ Sauce mit Macadamia Nüssen (mittel scharf) 37.00  
*sautéed veal with Japanese BBQ sauce, and macadamia nut, medium hot*

### Roasted Duck

Geröstete Ente nach «kantonesischer Art» mit Gemüserolle, dazu Hoi Sin Sauce 35.00  
*roasted duck from «Cantonese style» with vegi-roll, served with Hoi Sin Sauce*

## Curries

### Hawaii Island

Cremiges gelbes Curry mit Ananas und Karotten (leicht scharf)	mit Poulet	28.00
	mit Kalbfleisch	36.00
<i>creamy yellow curry with pineapple and carrots</i>	<i>with chicken</i>	<i>28.00</i>
	<i>with veal</i>	<i>36.00</i>

### Rotes Curry

Scharfes Curry mit Feigen, Trauben und Cherrytomaten	mit Poulet	28.00
	mit Kalbfleisch	36.00
	mit Entenfleisch	34.00
<i>spicy red curry with figs, grapes and cherry tomatoes)</i>	<i>with chicken</i>	<i>28.00</i>
	<i>with veal</i>	<i>36.00</i>
	<i>with duck</i>	<i>34.00</i>

### Vegi Grünes Curry

Grünes Curry mit verschiedenem grünem Gemüse - wird nur als Vegi-Gericht serviert	23.00
<i>green curry with green vegetables - this curry is served as vegi course only</i>	

Zu dem Hauptgerichten servieren wir Ihnen Jasmin Reis als Beilage  
All main course served with jasmine rice

### Extra Beilage

Portion gebratener Reis (Stir-fried rice)	6.00
Portion gebratene Nudeln (Stir-fried noodle)	7.00

## Reis & Nudel Gerichte

### Shanghai Noon

Gebratener Reis mit Poulet und frischem Gemüse	26.00
<i>fried rice with chicken and vegetable</i>	

### Eastern Land

Gebratene Ramen-Nudeln mit Poulet, Chili und frischem Gemüse	26.00
<i>fried ramen-noodles with poulet, chili and vegetable</i>	

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer und Service  
all prices in CHF incl VAT and service

## Nachspeisen

### Passionsfrüchte Flan

Gebackener Passionsfrüchte Pudding mit Zitronenbiscuit und exotischem Eis	11.00
<i>passion fruit pudding with lemoncake and passion fruit ice cream</i>	
ohne Eis	8.00
<i>without ice cream</i>	8.00

### Ingwer-Mango Tartelette

Gebackene Tartelette mit exotischer Ingwer-Mango Füllung und Kokosnuss Eis	12.00
<i>ginger-mango tart with coconut ice cream</i>	
ohne Eis	8.00
<i>without Ice cream</i>	8.00

### Knusprig Kokos-Bon Bon

Frittierte Kokosnuss Stange mit weisser Schokolade und Pistazien Eis	12.00
<i>deep-fried coconut-white chocolate sticks with pistache ice cream</i>	
ohne Eis	8.00
<i>without ice cream</i>	8.00

## Kugelglace / Flavor ice cream

Vanille, Schokolade, Kokosnuss, Stracciatella, Mango, Passionsfrucht, Zitrone und Mocca	4.00
---	------

---

#### Deklaration:

##### Fleisch

Poulet:	Schweiz
Ente:	Deutschland / Frankreich
Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz

##### Fisch

Lachs:	Norwegen
--------	----------

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer und Service  
all prices in CHF incl VAT and service