



**GOLDEN
DRAGON**
CHINA RESTAURANT

APERITIFS

Pflaumenwein	10.0 %	0.4 dl	5.5
Prosecco Rosé Brut Anima di Vergani	11.5 %	1 dl	9.5
Sake Japanischer Reiswein	16.5 %	1.5 dl	11
Litschi Sekt	6.7 %	1 dl	8.5
Tsingtao Bier		3.3 dl	6
Singha Bier		3.3 dl	6

LÄNGGASS TEE

Jasmin Pearl Chinesischer Grüntee		4.5 dl	7
Long Jing Chinesischer Grüntee		4.5 dl	7
Sencha Yamato Japanischer Grüntee		4.5 dl	7
Qimen Haoya Chinesischer Schwarztee		4.5 dl	7
Ginger Lemon Kräuter- & Früchtetee		4.5 dl	7
Edelweiss Schweizer Kräutertee		4.5 dl	7


JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN.



Die Jugendschutzbestimmungen verbieten den Verkauf von alkoholischen Getränken an unter 16-Jährige. Das Grischon geht mit gutem Beispiel voran und schützt die Jugend indem jeglicher Alkohol erst ab 18 Jahren ausgeschenkt wird. Die ServicemitarbeiterInnen dürfen einen Ausweis verlangen.

VORSPEISEN

V	Sojasprossensalat		9
V	Vegetarische Frühlingsrolle		10.5
	Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinsgehacktem und viel Gemüse		10.5
	Ravioli gebacken Wan-Tun mit Poulet gefüllt		10.5
	Dim Sum - gedämpfte Ravioli gefüllt mit Scampi und Schweinefleisch		10.5
	Crevetten-Toast		13
	Poulet Satay Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce		13
	Crevetten Salat		15
	Ab 2 Personen		
	Gemischte chinesische hors d'oeuvres 5 verschiedene Spezialitäten vom Chef ausgewählt, inklusive Crevetten	pro Person	22

SUPPEN

Hühnersuppe mit Mais	9.5
Hühnersuppe mit Glasnudeln	10.5
Raviolisuppe Wan-Tun mit Poulet gefüllt	10.5
 Sauer-scharfe Suppe	11

	vegetarisch
	leicht scharf
	scharf
	sehr scharf


Liebe Gäste,

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team. Geniessen Sie den Abend bei uns und




«an Guatä».

EMPFEHLUNG VOM CHEF

VORSPEISE

Spare ribs mariniert mit Chili, Knoblauch und Peperoni	13.5
Gebratene Ravioli (mit Schweinefleisch)	12.5
 Vegetarische Dim Sum	10
Tempura-Crevetten	12

HAUPTGANG

Poulet mit Zitronensauce	32
Rindfleisch mit Zucchini und Karotten	34
 Pikantes Schweinefleisch mit Cashew-Nüssen	32
 Poulet knusprig-scharf	33
 Rindfleisch mit Chilisauce	34

HAUPTGERICHTE




TOFU

- ✓ Gebakener Tofu mit chinesischer Sauce 27
- 🌶️ ✓ MaPo Tofu 27




POULET

- Poulet mit Lauch und Ingwer 32
- Poulet mit Bambussprossen und Pilzen 32
- Poulet mit gemischtem Gemüse 32
- Poulet mit Bohnen und Nüssen 32
- Poulet süß-sauer 32
- 🌶️ Poulet Curry mit Strohpilzen und Zwiebeln 32
- 🌶️ Poulet Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce 32
- 🌶️🌶️ Poulet Szechwan mit Zwiebeln, Peperoni, Lauch und Bambussprossen 32

SCHWEINEFLEISCH

Schweinefleisch mit Lauch und Ingwer	32
Schweinefleisch mit Bambussprossen und Pilzen	32
Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse	32
Schweinefleisch mit Bohnen und Nüssen	32
Schweinefleisch süss-sauer	32
 Schweinefleisch Curry mit Strohpilzen und Zwiebeln	32
 Schweinefleisch Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce	32
 Schweinefleisch Szechwan mit Zwiebeln, Peperoni, Lauch und Bambussprossen	32





ENTE

Ente gebraten auf chinesische Art	42
Ente mit Lauch und Ingwer	39
Ente mit Bambussprossen und Pilze	39
Ente mit gemischtem Gemüse	39
Ente mit Bohnen und Nüssen	39
Ente süss-sauer	39
 Ente Curry mit Strohpilzen und Zwiebeln	39
 Ente Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce	39
 Ente Szechwan mit Zwiebeln, Peperoni, Lauch und Bambussprossen	39

RINDFLEISCH

 Knusper-Rindfleisch frittierte Rindfleischstreifen mit Chili	34
Rindfleisch auf der heissen Platte	34
 Rindfleisch mit Chili und Knoblauch	34
Rindfleisch mit Lauch und Ingwer	34
Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen	34
Rindfleisch mit gemischtem Gemüse	34
Rindfleisch mit Bohnen und Nüssen	34
Rindfleisch süss-sauer	34
 Rindfleisch Curry mit Strohpilzen und Zwiebeln	34
 Rindfleisch Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce	34
 Rindfleisch Szechwan mit Zwiebeln, Peperoni, Lauch und Bambussprossen	34

CREVETTEN- UND FISCHGERICHTE

Gedämpfter Heilbutt auf chinesische Art mit Sojasauce und Lauch	32
Frittierter Heilbutt im Teigmantel mit süß-sauer Sauce	32
Frittierter Heilbutt im Teigmantel mit Lauch und Ingwer	32
 Riesencrevetten mit Chili	42
Riesencrevetten mit Knoblauch	42
Crevetten mit Lauch und Ingwer	41
Crevetten mit Bambussprossen und Pilzen	41
Crevetten mit gemischtem Gemüse	41
Crevetten mit Bohnen und Nüssen	41
Crevetten süß-sauer	41
 Crevetten Curry mit Strohpilzen und Zwiebeln	41
 Crevetten Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce	41
 Crevetten Szechwan mit Zwiebeln, Peperoni, Lauch und Bambussprossen	41

SPEZIALITÄT AB 2 PERSONEN

Peking Ente pro Person 98
(auf Vorbestellung, min. 48 Stunden vorher)

Eines der berühmtesten Gerichte (Menü) und Spezialität der chinesischen Küche. Die Ente wird den Gästen vor dem Essen vorgeführt und die Haut am Tisch in gleichmässige Rauten geschnitten. Diese wird mit Gemüsejulienne in hauchdünne Pfannkuchen gerollt und mit einer speziellen Hoisin-Sauce als erster Gang gegessen. Darauf folgt eine klare Entenbouillon mit Einlage. Anschliessend wird das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten und mit verschiedenen Beilagen als Hauptgang gereicht.

BEILAGEN

✓ Gedämpfter Reis	4.5
Gebratener Reis mit Schinken, Ei und Lauch	8.5
✓ Gebratene Nudeln	8.5
✓ Gebratene Pilze und Bambussprossen	19
✓ Gemischtes gebratenes Gemüse	19
🌶️ Reisnudeln mit Riesencrevetten	27

MENÜ LILIE (ab 2 Personen)

pro Person 51

Frühlingsrolle

Rindfleisch mit Gemüse

Poulet mit süss-sauer Sauce

Gebratener Reis

2 Kugeln Gletsch Balnot nach Wahl

MENÜ JASMIN (ab 3 Personen)

pro Person 58

Dim Sum

Ente mit süss-sauer Sauce

 Knusper Rindfleisch

Poulet mit Pilzen und Bambussprossen


Gebratener Reis

Bananenkräpfen mit Passionsfruchtsorbet

MENÜ HOT (ab 2 Personen)


pro Person

53

 Sauer-scharfe Suppe

* * *

 Rindfleisch mit Chili und Sojabohnen

 Poulet fritiert mit frischen Chili

Gebratener Reis oder Nudeln

* * *

Frische Ananas mit Kokosnuss-Glace

DEKLARATION

FLEISCH

Rind CH
Schwein CH, DE
Geflügel CH, BR*
Ente DE, FR

FISCH

Heilbutt NL
Crevetten VNM/F27

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

DESSERTS

Frische Ananas mit Kokosnuss-Glace	16
Bananenkrapfen mit Passionsfruchtsorbet	16
Lychees	12

GIOLITO GLACE

Echte italienische Eismacherkunst: Für die Herstellung der Gelati und Sorbetti gelten höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk. Nur die besten Zutaten werden verwendet, bewusst verzichtet wird auf die Zugabe von künstlichen Konservierungsstoffen und Farbstoffen. Zusammen mit Spitzenpatissiers und namhaften Köchen entsteht eine abwechslungsreiche Vielfalt.

GLACE

Schoggi Kokos Vanille Joghurt Fior di Latte Haselnuss Stracciatella Vanille Mocca Pistazie Grüntee	4
---	---

SORBET

Erdbeer Mango Passionsfrucht Zitrone	4
Rahm	1.5

BOCCONCINI DAI DAI.

Stk. 2.5

DER süsse kleine Abschluss nach einem feinen Essen:
Gelati-Würfelchen mit Schokoüberzug.

- Al Cioccolato (Schokolade)
- Ai Lamponi (Himbeere)
- Alla Panna (Rahm)
- Al Caffé (Kaffee)



GRISCHA GASTRONOMIE



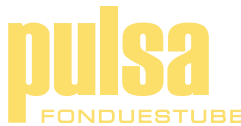
Der jüngste Stern am Grischa Kulinarikhimmel am Arkadenplatz. Hier gibt es „food ,n’ drinks with love“. Vom gesunden Power-Shot am Morgen über Mittagsbowls, der beste Apéro mit Tapas oder ein Abendessen im stimmigen Ambiente bei einem Glas Wein.



Unweit vom Hotel Grischa entfernt, lädt das Restaurant Bräma mit einer gutbürgerlichen Küche und knusprigen Holzofen-Pizzas zum Essen ein.



Ein fließender Übergang zwischen Restaurant, Bar und Lounge mit modernen und kreativen Gerichten und Snacks. Zum Verweilen oder um sich mit Freunden auf einen Drink (oder zwei...) zu treffen.



Käsefondue- und Raclettespezialitäten zum Dahinschmelzen. Auch im Sommer. Und für die Fleischliebhaber eines der besten Fondue Chinoise weit und breit.



Wir sind Feuer und Flamme für Fleischspezialitäten. Im Winter heizen wir den Holzkohlegrill jeden Abend für Sie ein, im Sommer gerne auf Anfrage für hungrige Gruppen.



Authentische japanische Küche in stilvollem Ambiente. Im Vordergrund stehen die frisch zubereiteten Sushi-Spezialitäten. Ein echtes Feuerwerk an Farben und Geschmäckern. Auch als Take Away.

Ausserdem können Sie die Kunst des gepflegten Zigarrenrauchens in authentischem Ambiente in unserer Zino Platinum Cigar Lounge geniessen.

«Willkomma bi ünsch.»