



歡迎 HUĀNYÍNG - WILLKOMMEN. Freut euch auf eine Kombination aus chinesischen und japanischen Spezialitäten in unserem Golden Dragon Asia Restaurant.

Seng sorgt mit seinem Team für die bewährte Qualität unserer weithin bekannten chinesischen Gerichte. Die frisch zubereiteten Sushi-Spezialitäten werden von Sushi-Master Joseph und seiner Frau Venus mit viel Leidenschaft kreiert. Nebenbei meistert das Kücheteam auch alle Take Away Bestellungen zeitnah.

Habt ihr Fragen zu den Gerichten? Chef de Service Mauro und sein Team helfen gerne bei der Wahl der Spezialitäten und empfehlen den passenden Wein dazu. Ebenfalls geben sie Auskunft zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.

Schön seid ihr bei uns.

APERITIFS

ROSÉ Brut Anima di Vergani | 9.5
(11.5%) 1 dl

PFLAUMENWEIN (10.0 %) | 7.5
0.4 dl

SAKE Japanischer Reiswein (16.5 %) | 11
1.5 dl

TSINGTAO Bier (4.7%) | 6.5
3.3 dl

Singha Bier (5%) | 7.5
3.3 dl

LÄNGGASS TEE 6 dl | 8.5

JASMIN PEARL Chinesischer Grüntee

LONG JING Chinesischer Grüntee

SENCHA YAMATO Japanischer Grüntee

QIMEN HAOYA Chinesischer Schwarztee

GINGER LEMON Kräuter- & Früchtetee

EDELWEISS Schweizer Kräutertee

JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN.

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

✓ **SPICY EDAMAME** | 12
gedämpfte Sojabohnen mit Chili

VORSPEISEN

✓ **EDAMAME** gedämpfte Sojabohnen | 12

✓ **VEGI TEMPURA** frittierte Tofu & Gemüse, Tempurasauce* | 19

✓ **SOJASPROSENSALAT** | 12

✓ **GOMA WAKAME** Algensalat mit Sesam | 12

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE

gefüllt mit Schweinefleisch und viel Gemüse* | 11.5

✓ **VEGI FRÜHLINGSROLLE** gefüllt mit viel Gemüse* | 11.5

✓ **VEGETARISCHE DIM SUM** | 11.5

DIM SUM - gedämpfte Ravioli

gefüllt mit Scampi und Schweinefleisch | 11.5

RAVIOLI GEBACKEN WAN-TUN mit Poulet gefüllt* | 12.5

CREVETTEN-TOAST | 14.5

TEMPURA-CREVETTEN* 3 Stk. 17 | 5 Stk. 29

POULET SATAY mit Erdnuss-Sauce | 15.5

SPARE RIBS mariniert mit Chili, Knoblauch und Peperoni | 15.5

GEBRATENE GYOZA (mit Schweinefleisch) | 14.5

CHINESISCHE HORS D'OEUVRES (ab 2 Personen)* | pro Person 22

SUPPEN

✓ **MISO SUPPE**

mit Tofu, Algen, Frühlingszwiebeln | 9.5

RAVIOLISUPPE WAN-TUN

mit Poulet gefüllt | 12

HÜHNERSUPPE

mit Mais | 11.5

HÜHNERSUPPE

mit Glasnudeln | 11.5

✓ **SAUER-SCHARFE SUPPE** | 12

NIGIRI MIX | 39

(10 Stk.) Thunfisch, Lachs, Shrimp, Jakobsmuschel

SUSHI

✓ **VEGI MAKI** (6 Stk.) Gurke, Avocado | 9

FISCH MAKI (6 Stk.) Thunfisch, Lachs | 14

SASHIMI MIX (6 Stk.) Thunfisch, Lachs | 23

SUSHI ROLLEN (4 Stk. | 17.5 / 8 Stk. | 29)

CALIFORNIA ROLL Weichschalen-Krabbe, Surimi, Avocado, Mango, Mayo, Rogen

RAINBOW ROLL California getoppt mit Thunfisch, Lachs, Shrimp, Rogen, pikante Mayo

EBI CRUNCHY ROLL Tempura Shrimp, Avocado, Tempuraflocken, Rogen

SPICY TUNA ROLL Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Wakame, pikante Sauce

ALASKA ROLL Lachs, Käse, Avocado, Mango-Ingwersauce

DRAGON ROLL Shrimp Tempura, Avocado, getoppt mit Aal, Teriyaki Sauce, Sesam

CHEF SPECIAL ROLL Shrimp Tempura, California getoppt mit Shrimp, pikante Mayo, Rogen

SUSHI COMBO

BONSAI (12 Stk.) | 39

4 Ebi Crunchy, 4 Rainbow, 4 California

NARITA (13 Stk.) | 39

4 Lachs pikant, 5 Hummerschwanz Tempura, 4 Lachs Nigiri

HOKKAIDO (14 Stk.) | 39

5 Spider, 5 Leonto, 4 Lachs pikant

FUJI SPECIAL (37 Stk.) | 85

8 Ebi Crunchy, 4 Lachs pikant, 4 California, 4 Rainbow,

5 Thunfisch & Shrimp Futomaki frittiert, 12 Vegi & Fisch Maki

SAKURA SPECIAL (41 Stk.) | 101

4 Chef Special, 4 California, 4 Alaska, 4 Thunfisch pikant, 12 Vegi & Fisch Maki

9 Nigiri (Lachs, Thunfisch), 5 Thunfisch & Shrimp Futomaki frittiert

V VEGI FUTOMAKI 12 Stk. | 31
schwarzer Reis, Mango, Karotte, Gurke,
Avocado, Sesam, Mango-Ingwersauce, 2 Inari

FUTOMAKI (6 Stk. | 19.5 / 12 Stk. | 35)

LEONTO TEMPURA ROLL *

Lachs, Shrimp, Käse, Mango, Rogen, pikante Mayo

SPIDER ROLL

Weichschalen-Krabbe **Tempura**, Tempuraflocken, Teriyakisauce

VOLCANO FUTOMAKI *

Tempura Shrimp, Lachs, Shrimp, Jakobsmuschel, Jalapeño, pikante Mayo

POKE BOWL | 37

Misosuppe zur Vorspeise

Auswahl: schwarzer Reis oder Sushireis

SALMON POKE

marinierter Lachs, Mango, Edamame, Wakame, Sesam

TUNA POKE

marinierter Thunfisch, Mango, Edamame, Wakame, Sesam

V TOFU POKE | 32

Tempura Tofu, Mango, Edamame, Wakame, Teriyakisauce

RAMEN | 35

SHIO RAMEN

Hühnerbrühe, Dashi, Schweinefleisch, Ei, Bambussprossen,
Enoki Pilz, Algen, Frühlingszwiebeln

TORI PAITAN RAMEN

Hühnerbrühe, Poulet, Ei, Bambussprossen, Enoki Pilz,
Algen, Frühlingszwiebeln

GEDÄMPFTER HEILBUTT | 35
auf chinesische Art mit Sojasauce und Lauch

HAUPTGERICHTE

Wähle eine Fleischart und eine Sauce/Zubereitung.

FLEISCH/FISCH

SCHWEINEFLEISCH | 34

POULET | 34

RINDFLEISCH | 37

ENTE | 43

CREVETTEN | 45

SAUCE/ZUBEREITUNG

LAUCH UND INGWER

BAMBUSSPROSSEN UND PILZE

GEMISCHTES GEMÜSE

BOHNEN UND NÜSSE

SÜSS-SAUER

🔥 **CURRY**
Erbsen, Strohpilze und Zwiebeln

🔥 **KUNG PO**
Peperoni, Bambussprossen, Karotten

🔥🔥 **SZECHWAN**
Zwiebeln, Lauch, Bambussprossen

✓ **TOFU** | 29.5

GEBACKENER TOFU mit chinesischer Sauce

🔥🔥 **MAPO TOFU**

TOFU AUF DER HEISSEN PLATTE | 31.5

FISCH | 35

HEILBUTT * im Teigmantel mit süss-sauer Sauce

HEILBUTT * im Teigmantel mit Lauch und Ingwer

SPECIALS

POULET MIT ZITRONENSAUCE | 34

''' **POULET MALA*** | 36
frittiertes Poulet mit Erdnüssen, Zwiebeln, Sesam, Chili,
Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Szechuanpfeffer

' **KNUSPER-RINDFLEISCH*** frittierte Rindfleischstreifen mit Chili | 38

''' **RINDFLEISCH «HOT AND SPICY»** mit Chilisauce | 38

RINDFLEISCH mit Zucchini und Karotten | 37

RINDFLEISCH AUF DER HEISSEN PLATTE | 37

'' **RINDFLEISCH** mit Chili und Knoblauch | 37

' **PIKANTES SCHWEINEFLEISCH** mit Cashew-Nüssen | 34

ENTE GEBRATEN Chinesische Art | 45

RIESENCREVETTEN mit Knoblauch | 45

'' **CREVETTEN** mit Chili | 45

BEILAGEN

✓ **GEDÄMPFTER REIS** | 4.5

GEBRATENER REIS mit Schinken, Ei und Lauch | 8.5

✓ **GEBRATENE NUDELN** | 8.5

✓ **GEBRATENE PILZE & BAMBUSSPROSSEN** | 21

✓ **GEMISCHTES GEBRATENES GEMÜSE** | 21

' **REISNUDELN MIT RIESENCREVETTEN** | 29.5

MENÜ LILIE

ab 2 Personen | pro Person 56

Frühlingsrolle

Rindfleisch mit Gemüse

Poulet süss-sauer

Gebratener Reis

2 Kugeln Glace nach Wahl

MENÜ HOT

ab 2 Personen | pro Person 58

🔥 Sauer-scharfe Suppe

🔥🔥 Rindfleisch mit Chili und Sojabohnen

🔥 Poulet fritiert mit frischen Chili

Gebratener Reis oder Nudeln

Frische Ananas mit Kokosnuss-Glace

MENÜ MIX

für 4 Personen | pro Person 70

Hors d'oeuvres

🔥 Knusper Rindfleisch

Ente gebraten chinesische Art

Schweinefleisch süss-sauer

Gebratener Reis

Sushi Combo Narita (13 Stk.)

Bocconcini Dai Dai (8 Stk.)

MENÜ JASMIN

ab 3 Personen | pro Person 64

Dim Sum

🔥 Knusper Rindfleisch

Ente süss-sauer

Poulet mit Pilzen und Bambussprossen

Gebratener Reis

Bananenkrapfen mit Passionsfruchtsorbet

PEKING ENTE

(ab 2 Personen)

auf Vorbestellung, min. 48 Stunden vorher

Eines der berühmtesten Gerichte in 3-Gängen und Spezialität der chinesischen Küche. Sie zeichnet sich durch ihre knusprige Haut und das zarte, saftige Fleisch aus und wird auf besondere Weise zubereitet.

Die Enten werden zunächst mit einer Mischung aus Gewürzen, Malz und Zucker für mindestens 24 Stunden mariniert. Danach wird die Haut der Ente getrocknet und die Ente im Ofen gegart.

Vor eurem Essen wird die Ente präsentiert und die Haut am Tisch in gleichmässige Rauten geschnitten. Für den ersten Gang rollt ihr die knusprige Haut mit Gurkenjulienne in hauchdünne Pfannkuchen und genießt diese mit einer speziellen Hoisin-Sauce. Zum zweiten Gang folgt eine klare Entenbouillon mit Einlage.

Für den Hauptgang wird das Entenfleisch in dünne Scheiben geschnitten und mit verschiedenen Beilagen serviert.

Der Genuss der Pekingente ist ein Ritual, das nicht nur den Geschmack, sondern auch das Erlebnis des Essens betont.

Auf der Grund der aufwändigen Vorbereitungen ist die Peking Ente nur auf Vorbestellung (min. 48 Stunden vorher) erhältlich.

Bestelle heute schon diese Sepzialität für deinen nächsten Besuch im Golden Dragon.

DEKLARATION

 vegetarisch

 leicht scharf

 scharf

 sehr scharf

* frittierte Gerichte

FLEISCH

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

FISCH

Heilbutt	NL
Crevetten	VN/F27
Hummerschwanz	CAN FAO21
Jakobsmuschel	CAN FAO21
Lachs	GBR Zucht
Thunfisch	PHL FAO71/FAO51
Aal	CHN Zucht
Krabbe	IDN FAO61
Surimi	THA FAO67

DESSERT

FRISCHE ANANAS

mit Kokosnuss-Glace | 16

BANANENKRAPFEN

mit Passionsfruchtsorbet | 16

LYCHEES | 12

MOCHI

mit Fruchtdeko und Mango-Passionsfruchtsauce | Stk. 9.5

Sorten zur Auswahl: Grüntee, Passionsfrucht, Erdbeer

GIOLITO GLACE Kugel 4.5

Echte italienische Eismacherkunst mit höchsten Ansprüchen an Qualität.

GLACE

Schoggi | Vanille | Stracciatella | Erdbeer | Kokosnuss | Grüntee

SORBET

Zitrone | grüner Apfel | Passionsfrucht

RAHM | 1.5

BOCCONCINI DAI DAI Stk. 3

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

Ai Lamponi (Himbeere)

Alla Panna (Rahm)

Al Cioccolato (Schokolade)

