

中國城

CHINATOWN FREIHOF

China Restaurant

Laurenzenvorstadt, vis-à-vis Kaserne, 5000 Aarau

Tel. 062 824 73 30

Menükarte

Seiten

1 – 14 (一到十四)

15 (十五)

16 (十六)

17-18 (十七到十八)

19 – 22 (十九到二十二)

Inhalt

Speisekarte

Getränke

alkoholische Getränke

Rotwein & Weisswein

Dessertkarte

**Bei Take away – 10% Reduktion
auf die angegebenen Preise**

Vorspeisen

Suppen

01	扬州窝面	Haus-Nudelsuppe Nudelsuppe mit Poulet, Crevetten und Rindfleisch	14
03	冬菇鸡汤	Hühnersuppe mit Shitake-Pilzen Chinesische Suppe mit Poulet und Shitake-Pilzen	7
05	云吞上汤	Wan-Tan-Suppe Würzige chinesische Suppe mit Poulet gefüllten Teigtaschen	7
04	酸辣鸡汤	Scharfsaure Gewürzsuppe 🌶️ Einlaufsuppe mit Eier, Black Fungus, Bambus und Poulet	7
06	粟米鸡汤	Hühnersuppe mit Mais Chinesische Suppe mit Eier, Mais und Poulet	7
07	鸡丝面汤	Nudelsuppe mit Poulet Chinesische Suppe mit Nudeln und Poulet	7
08	蛋花汤	Eierblumensuppe 🥬 Eiereinlaufsuppe mit Peperoni und Black Fungus	7
09	粉丝鸡汤	Chinesische Glasnudelsuppe Suppe mit Glasnudeln und Poulet	7
S1	酸辣鸡汤	Thai Tom-Yam-Suppe mit Poulet 🌶️ Typisch thailändische Suppe mit Champignon, Ananas und Poulet	7.5
S2	酸辣虾汤	Thai Tom-Yam-Suppe mit Crevetten 🌶️ Typisch thailändische Suppe mit Champignon, Ananas und Crevetten	8.5

Salate

30	什锦沙律	Gemischter Salat Mit hausgemachter Salatsauce	8.5
31	虾仁沙律	Crevettensalat Gemischter Salat mit Crevetten	13
32	粉丝沙律	Chinesischer Glasnudelsalat Glasnudeln mit Gemischten Salat	10
33	鸡丝沙律	Gemischter Salat mit Poulet Gemischter Salat mit Pouletstreifen an hausgemachter Salatsauce	12
34	酸甜沙律	Gemischter Süß-Sauer-Salat Eisbergsalat mit Gurken, Karotten und Rettich	9
S05	虾沙律	Thai Glasnudelsalat mit Crevetten Eisbergsalat, Karotten und Glasnudeln an hausgemachter Fischsauce	13
S06	鸡丝沙律	Thai Glasnudelsalat mit Poulet Glasnudel mit Eisbergsalat und Karotten an hausgemachter Fischsauce	9.5

Vorspeise-Spezialitäten

S10	串烧鸡肉	Poulet-Spiesse Poulet-Spiesse mit Erdnuss-Sauce (3 Stk.)	8
11	脆皮春卷	Hausgemachte Frühlingsrolle 🌱 Serviert mit Süss-Sauer-Sauce	7
S11	越南春卷	Vietnamesische Frühlingsrollen 🌱 Kleine Frühlingsrollen serviert mit Süss-Sauer-Sauce (5 Stk.)	8
12	酥炸云吞	Hausgemachte gebackene Wan-Tan Poulet-Teigtaschen (8 Stk.)	9
13	凤尾虾	Phönixschwanz-Crevette an Süss-Sauer-Sauce Panierte Crevetten serviert mit Süss-Sauer-Sauce (5 Stk.)	12
14	炸虾饼	Krupuk Krabbenchips	6
15	蒸烧卖	Hausgemachte gedämpfte Siu-Mai Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen (4 Stk.)	12
16	生煎锅贴	Hausgemachte Jiaozi Gedämpfte und kurz sautierte schweinefleischgefüllte Teigtaschen (4 Stk.)	12
17	纸包虾	Hausgemachte gebackene Crevetten im Wan-Tan-Teig Serviert mit Süss-Sauer-Sauce (5 Stk.)	12
18	串烧牛肉	Hausgemachte Rindfleisch-Spiesse Rindfleisch-Spiesse garniert mit kleinem Süss-Sauer-Salat (2 Stk.)	10
19	四式点心	Diverse Dim-Sum (ab 2 Personen) Jiaozi, Siu Mai, Phönixschwanz-Crevetten und gebackene Wan-Tan serviert mit Süss-Sauer- und Sojasauce	12 / Pers.
20	酸甜排骨	Schweinerippchen an Süss-Sauer-Sauce Chinesisch marinierte Schweinerippchen serviert mit Süß-Sauer-Sauce	10
21	面包屑虾	Panierte Crevetten Serviert mit hausgemachter Süss-Sauer-Sauce	11

Hauptgang

Fisch

50	什菜鱼片	Chop Suey Fisch an einer leichten würzigen Sauce mit Bambussprossen, Black Fungus, Champignon, Eisbergsalat und Karotten	19.5 / 27
51	酸甜鱼片	Süß-Sauer Paniertes Fisch an der hausgemachten Süß-Sauer-Sauce	19.5 / 27
52	四川鱼片	Szechuan  Fisch an Szechuanpfeffer mit Lauch und Bambus	19.5 / 27
53	柠檬鱼片	Zitronensauce Fisch-Krapfen an Zitronensauce	19.5 / 27
55	姜葱蒸鱼	Gedämpfter Fisch mit Ingwer und Sojasauce Gedämpfter Fisch mit Ingwer und würziger Sojasauce	24.5 / 33
54	红烧鱼片	Chinesischer Sauce Fisch mit Lauch und würzige chinesische Auster- und Sojasauce	19.5 / 27
56	豆豉蒸鱼	Schwarze Bohnen	24.5 / 33

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Alle Gerichte können mit oder ohne  serviert werden.

Crevetten

60	什菜虾球	Chop Suey Crevetten an einer leichten würzigen Sauce mit Bambussprossen, Black Fungus, Champignon, Eisbergsalat und Karotten	24.5 / 33
61	酸甜虾	Süss-Sauer Panierte Crevetten an der hausgemachten Süss-Sauer-Sauce	24.5 / 33
62	四川虾球	Szechuan  Crevetten an Szechuanpfeffer mit Lauch und Bambus	24.5 / 33
63	咖喱虾	Curry  Crevetten an einer gelben Currysauce mit Zwiebel und Karotten	24.5 / 33
64	双冬炒虾	Shitake-Pilze und Bambussprossen Crevetten an einer dunklen Sauce mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen	27.5 / 36
66	宫保虾	Kong Pao  Crevetten an einer leicht pikanten und würzigen Kong Pao Sauce mit Bambussprossen, Karotten und Peperoni	24.5 / 33
65	豉椒虾	Schwarze Bohnen Crevetten an einer Douchi-Bohnen-Sauce mit Peperoni und Zwiebel	24.5 / 33
67	腰果虾	Cashew Nüsse Crevetten an einer würzigen Sauce mit Kernalnüssen, Karotte und Bambussprossen	24.5 / 33
69	辣味虾	An Chilisauce  Crevetten an einer rassigen Chilisauce mit Peperoni und Zwiebel	24.5 / 33
68	柠檬虾	Zitronensauce Crevetten-Krapfen an Zitronensauce	24.5 / 33
70	酥炸虾	Crevetten-Krapfen Panierte Crevetten mit der hausgemachten Süss-Sauer-Sauce, die separat serviert wird	24.5 / 33
71	芽菜虾球	Sojasprossen Crevetten an einer chinesischen Sauce mit Sojasprossen	24.5 / 33
72	面包屑虾	Panierte Crevetten Serviert mit hausgemachter Süss-Sauer-Sauce	22.5 / 31

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Alle Gerichte können mit oder ohne  serviert werden.

Poulet

80	什菜鸡	Chop Suey Poulet an einer leichten würzigen Sauce mit Bambussprossen, Black Fungus, Champignon, Eisbergsalat und Karotten	19.5 / 27
81	酸甜鸡	Süß-Sauer Panierte Pouletstreifen an der hausgemachten Süß-Sauer-Sauce	19.5 / 27
82	四川鸡	Szechuan 🌶️ Poulet an Szechuanpfeffer mit Lauch und Bambus	19.5 / 27
83	咖喱鸡	Curry 🌶️ Poulet an einer gelben Currysauce mit Zwiebel und Karotten	19.5 / 27
84	双冬炒鸡	Shitake-Pilze und Bambussprossen Poulet an einer dunklen Sauce mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen	22.5 / 29.5
85	豉椒鸡	Schwarze Bohnen Poulet an einer Douchi-Bohnen-Sauce mit Peperoni und Zwiebel	19.5 / 27
86	宫保鸡	Kong Pao 🌶️ Poulet an einer leicht pikanten und würzigen Kong Pao Sauce mit Bambussprossen, Karotten und Peperoni	19.5 / 27
87	腰果鸡	Cashew Nüsse Poulet an einer würzigen Sauce mit Kernelnüssen, Karotte und Bambussprossen	19.5 / 27
88	竹笋鸡	Bambussprossen Poulet an einer chinesischen Sauce mit Bambussprossen	19.5 / 27
89	木耳鸡	Black Fungus Poulet mit Black Fungus und Zwiebeln	19.5 / 27
90	菠萝鸡	Ananas Poulet mit Ananas an hausgemachter Süß-Sauer-Sauce	19.5 / 27
91	柠檬鸡	Zitronensauce Panierte Pouletstreifen an Zitronensauce	19.5 / 27

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Alle Gerichte können mit oder ohne 🌶️ serviert werden.

Schweinefleisch

100	什菜肉片	Chop Suey Schweinefleisch mit Bambussprossen, Black Fungus, Champignon, Eisbergsalat und Karotten	20.5 / 28
101	咕嚕肉	Süss-Sauer Paniertes Schweinefleisch mit der bekannten Süss-Sauer-Sauce	20.5 / 28
102	四川肉片	Szechuan  Schweinefleisch mit Lauch und Bambus	20.5 / 28
103	咖哩肉片	Curry  Schweinefleisch mit Currysauce, Zwiebel und Karotten	20.5 / 28
104	双冬肉片	Shitake-Pilze und Bambussprossen Schweinefleisch mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen	23 / 31
105	豉椒排骨	Rippchen an schwarzer Bohnensauce 10 oder 16 Schweinerippchen mit Douchi-Bohnen-Sauce, Peperoni und Zwiebel	20.5 / 28
106	宫保肉片	Kong Pao  Schweinefleisch mit Bambussprossen, Karotten und Peperoni	20.5 / 28
107	腰果肉片	Cashew Nüsse Schweinefleisch mit Kernelnüssen, Karotte und Bambus	20.5 / 28
109	菠萝肉片	Mit Bambussprossen Schweinefleisch Bambussprossen	20.5 / 28
110	酸甜排骨	Rippchen an Süss-Sauer-Sauce 10 oder 16 chinesisches marinierte Schweinerippchen serviert mit Süss-Sauer-Sauce	20.5 / 28

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Alle Gerichte können mit oder ohne  serviert werden.

Rindfleisch

120	什菜牛肉	Chop Suey Rindfleisch an einer leichten würzigen Sauce mit Bambussprossen, Black Fungus, Champignon, Eisbergsalat und Karotten	23 / 31
121	脆炸牛肉丝	Süß-Sauer Paniertes Rindfleisch an der hausgemachten Süß-Sauer-Sauce	23 / 31
122	四川牛肉	Szechuan 🌶️ Rindfleisch an Szechuanpfeffer mit Lauch und Bambus	23 / 31
123	咖喱牛肉	Curry 🌶️ Rindfleisch an einer gelben Currysauce mit Zwiebel und Karotten	23 / 31
124	双冬炒牛	Shitake-Pilze und Bambussprossen Rindfleisch an einer dunklen Sauce mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen	25 / 34
125	豉椒牛肉	Schwarze Bohnen Rindfleisch an einer Douchi-Bohnen-Sauce mit Peperoni und Zwiebel	23 / 31
126	宫保牛肉	Kong Pao 🌶️ Rindfleisch an einer leicht pikanten und würzigen Kong Pao Sauce mit Bambussprossen, Karotten und Peperoni	23 / 31
127	腰果牛肉	Cashew Nüsse Rindfleisch an einer würzigen Sauce mit Kernelnüssen, Karotte und Bambussprossen	23 / 31
128	蒙古牛肉	Mongolische Art 🌶️ Rindfleisch mit Peperoni und Zwiebel an einer pikanten Sauce	23 / 31
129	竹笋牛肉	Bambussprossen Rindfleisch an einer chinesischen Sauce mit Bambussprossen	23 / 31
130	洋葱牛肉	Zwiebel und Sauce Rindfleisch mit Zwiebel und feiner Sojasauce	23 / 31
131	辣味牛肉	Chilisaucе 🌶️🌶️ Rindfleisch an einer rassigen Chilisaucе mit Peperoni und Zwiebel	23 / 31

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Alle Gerichte können mit oder ohne 🌶️ serviert werden.

Ente

146	广东烧鸭	Kantonesische Art mit Knochen Ente nach kantonesischer Art zubereitet	33
147	退骨烧鸭加菜	Kantonesische Art ohne Knochen Ente nach kantonesischer Art zubereitet	27.5 / 36
140	什菜鸭片	Chop Suey Ente an einer leichten würzigen Sauce mit Bambussprossen, Black Fungus, Champignon, Eisbergsalat und Karotten	24.5 / 33
141	脆皮酸甜鸭	Knusprige Ente an Süss-Sauer-Sauce Ente an der hausgemachten Süss-Sauer-Sauce	24.5 / 33
142	四川鸭片	Szechuan  Ente an Szechuanpfeffer mit Lauch und Bambus	24.5 / 33
143	咖喱鸭片	Curry  Ente an einer gelben Currysauce mit Zwiebel und Karotten	24.5 / 33
148	菠萝鸭片	Ananas Ente mit Ananas und Süss-Sauer-Sauce	24.5 / 33
145	柠檬脆鸭	An Zitronen-Sauce Knusprige Ente an Zitronensauce	24.5 / 33
144	双冬炒鸭	Shitake-Pilze und Bambussprossen Ente an einer dunklen Sauce mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen	24.5 / 33

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Alle Gerichte können mit oder ohne  serviert werden.

Spezialitäten

Tiban 🌶️ (Brutzelnd heiße Platte)

163	铁板鸡片	Poulet 🌶️ Bambus Peperoni Zwiebel, Black Fungus und Eisberg/Chinakohl	30
161	铁板鱼	Fisch 🌶️ Bambus Peperoni Zwiebel, Black Fungus und Eisberg/Chinakohl	32
165	铁板牛肉	Rindfleisch 🌶️ Bambus Peperoni Zwiebel, Black Fungus und Eisberg/Chinakohl	36
160	蒙古牛肉铁板	Rindfleisch nach mongolischer Art 🌶️ Bambus, Karotten, Peperoni und Zwiebel	36
162	铁板虾球	Crevetten 🌶️ Bambus Peperoni Zwiebel, Black Fungus und Eisberg/Chinakohl	39
164	铁板猪肉	Schweinefleisch 🌶️ Bambus Peperoni Zwiebel, Black Fungus und Eisberg/Chinakohl	33
166	铁板鸭片	Ente 🌶️ Bambus Peperoni Zwiebel, Black Fungus und Eisberg/Chinakohl	39
167	四式铁板	Kombo 🌶️ Poulet, Crevetten und Rindfleisch mit Bambus Peperoni Zwiebel, Black Fungus und Eisberg/Chinakohl	39

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Alle Gerichte können mit oder ohne 🌶️ serviert werden.



Thai-Spezialitäten

Rotes Curry 🌶️

Rassige rote Currysauce mit Champignons und Bambus

S18	红咖喱鸡肉	mit Poulet 🌶️	21.5 / 28
S20	红咖喱牛肉	Rindfleisch 🌶️	23 / 31
S22	红咖喱鸭片	Ente 🌶️	24.5 / 33
S24	红咖喱虾球	Crevetten 🌶️	24.5 / 33

Grünes Curry 🌶️

Rassige grüne Currysauce mit Champignons und Bambus

S17	绿咖喱鸡肉	mit Poulet 🌶️	21.5 / 28
S19	绿咖喱牛肉	Rindfleisch 🌶️	23 / 31
S21	绿咖喱鸭片	Ente 🌶️	24.5 / 33
S23	绿咖喱虾球	Crevetten 🌶️	24.5 / 33

Curry im Tontopf

171	咖喱鸡煲	Poulet 🌶️ Mit Zwiebel und Karotten	30
172	咖喱牛煲	Rindfleisch 🌶️ Mit Zwiebel und Karotten	36
173	咖喱鸭煲	Ente 🌶️ Mit Zwiebel und Karotten	39
174	咖喱虾煲	Crevetten 🌶️ Mit Zwiebel und Karotten	39

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Vegetarisch

40	清炒什菜	Chop-Suey Bambussprossen, Black Fungus, Champignon, Eisbergsalat und Karotten	10 / 14
41	清炒竹笋	Gebratene Bambussprossen Gebratene Bambussprossen an würziger Sauce	16
43	清炒时菜	Gebratener Chinakohl und Eisbergsalat Gebratener Chinakohl und Eisbergsalat an würziger Sauce	14
42	清炒芽菜	Gebratene Soja-Sprossen Gebratene Soja-Sprossen an würziger Sauce	14
44	木耳炒笋片	Black Fungus und Bambussprossen Gebratene Black Fungus und Bambussprossen an würziger Sauce	16
45	清炒双冬	Shitake-Pilze und Bambussprossen Dunkle Sauce mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen	19

Tofu

200	豆腐什菜	Chop-Suey Tofu, Bambussprossen, Black Fungus, Champignon, Eisbergsalat und Karotten	19.5 / 27
201	豆腐四川	Szechuan-Art  Tofu an Szechuanpfeffer mit Lauch und Bambus	19.5 / 27
202	豆腐双冬	Shitake-Pilze und Bambussprossen Dunkle Sauce mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen	19.5 / 27
203	豆腐咖喱	Curry  Tofu an einer gelben Currysauce mit Zwiebel und Karotten	19.5 / 27
204	豆腐宫保	Kong Pao  Tofu mit Bambussprossen, Karotten und Peperoni	19.5 / 27

Beilagen: eine Schale Natur-Reis 3 | gebratener Reis 5 / 9 | gebratene Nudeln 9 / 12

Nudeln

186	青菜炒面	Gebratene Nudeln mit Gemüse	9 / 12
181	鸡片炒面	mit Poulet	22.5 / 30
180	牛肉炒面	Rindfleisch	24.5 / 33
182	虾球炒面	Crevetten	27.5 / 36
183	鸭肉炒面	Ente	27.5 / 36
184	星洲炒米	Singapur-Reisnudeln Reisnudel an Currypulver mit Crevetten Peperoni und Zwiebel (gering 🌶️)	22.5 / 30
185	印尼炒面	Bami Goreng Nudeln mit Lauch und Poulet an Curry-Sauce (gering 🌶️)	22.5 / 30
187	清炒粉丝	Gebratene Glasnudeln	9 / 12

Reisgerichte

190	白饭	Zusätzliche Schale Natur-Reis	3
191	扬州炒饭	Gebratener Reis kantonesischer Art Mit Eier, Schinken und Lauch	5 / 9
192	冬菇鸡炒饭	Gebratener Reis spezial mit Poulet, Schinken und Shitake-Pilzen	13.5 / 18
193	印尼炒饭	Nasi Goreng An Currysauce gebratenes Reis mit Poulet und Lauch (gering 🌶️)	13.5 / 18
194	小虾炒饭	Gebratener Reis mit Shrimps	14 / 19

Fleischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet*	Argentinien, Brasilien
Crevetten*	Vietnam, Thailand
Ente*	Deutschland, China, Thailand
Fisch	Vietnam

Auskunft über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

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

Getränkekarte

Mineral

Valsler 33cl / 50cl / 100cl	4 / 5.5 / 9.5
Valsler Silent 33cl / 50cl / 100cl	4 / 5.5 / 9.5
Coca Cola 33cl / 50 cl / 100 cl	4 / 5.5 / 9.5
Coca Cola Zero 33cl / 50 cl	4 / 5.5
Ramseier Apfelsaft 33cl	4
Rivella rot und blau 33cl / 50cl	4 / 5.5
Schweppes Bitter Lemon 18cl	4
Schweppes Tonic Water 18cl	4
Fanta 33cl / 50cl	4 / 5.5
Sprite 33cl / 50cl	4 / 5.5
Ice Tea 30 cl / 50 cl	4 / 5.5

Bier

Tsingtao 33cl	5.5
Singha 33cl	5.5
Stange 33cl / 50cl	4.5 / 6.5
Clausthaler alkoholfrei 33cl	5

Kaffee / Tee

Kaffee Crème	4
Kaffee Schale	4.5
Espresso	4
Kaffee Hag	4
Jasmintee in Kanne	4.5
Schwarztee	3.5
Pfefferminztee	3.5

Säfte

Orangensaft 20cl	4
Tomatensaft 20cl	4

Alkoholische Getränke

Aperitifs

Pernod 4cl 40%	8
Ricard 4cl 40%	8
Appenzeller Alp.-bitter 4cl 29%	8
Campari 4cl 23%	5
+ Orangensaft	9
Cinar 4cl 16.5%	5
+ Orangensaft	9
Martini weiss 4cl 15%	5
Martini rot 4cl 16%	5

Spezialitäten

Lychee-Cocktail 10cl 16%	8
Pflaumen-Cocktail 10cl 10.5%	10
Warmer Pflaumenwein 10cl 16.5%	10
Sake 10cl 16.5%	10

Whisky

Ballantine's Finest 4cl 40%	10
Johnnie Walker 4cl 40%	10
Red Label	
Johnnie Walker 4cl 40%	11
Black Label	
Chivas Regal 4cl 40%	12
Glenfiddich 12 Years 4cl 40%	10

Spirituosen

Mei Kuei Lu Chiew 2cl 54%	7
Chinesischer Rosenschnaps	
Calvados Vieux Manoir 2cl 40%	7
Grand Marnier 2cl 40%	8
Amaretto Disaronno 2cl 28%	8
Kirsch 2cl 40%	5.5
Williams 2cl 37.5%	5.5
Grappa 2cl 40%	5.5
Vieille Prune 2cl 40%	5.5
Curtain's Gin 4cl 37.5%	8
Wodka Wyborowa 4cl 40%	8

Cognac

Rémy Martin VSOP 2cl 40%	8.5
Hennessy VS 2cl 40%	8.5

Champagner

Henkell Cüpli 10cl 11.5%	10
--------------------------	----

Rotwein

Herznacher Pinot Noir AOC "Poesie", Schweiz (AG) 7.5 dl	35
Feines zartes Bouquet nach reifen, roten Beeren, besonders Erdbeeren; ausgewogen, blumig mit eleganter Fruchtigkeit; Samtiger weicher, runder Abgang	
St. Saphorin rot "Terra Mater" AOC, Schweiz (VD) 7 dl	42
Voller und feiner Beerenaufakt; Ausgewogener feinwürziger Abgang	
Epesses "La Republique" AOC, Schweiz (VD) 7 dl	42
Vorherrschende Aromen von roten und schwarzen Beeren; Duft von Cassis, Erdbeeren, Himbeeren; Ausgewogen mit feinen Tanninen	
Aigle "Le Souverain" AOC, Schweiz (VD) 7.5 dl	42
Prachtvoller Rotwein von vollendeter Harmonie; Ein Bouquet von Beerendaromen wie Erdbeere, schwarze Johannisbeere und Himbeere; Runder Geschmack mit straffen Tanninen	
Montepulciano d'Abruzzo DOC „Terra Mia“, Italien 5 dl	25
Ausgewogener, fruchtiger und anhaltender Rotwein; Mittelkräftiges Bouquet, Aromen nach Kirsche, Pflaume, Cassis und Dörripflaume; Würzige Pfeffernote und etwas Röstaromen, mittlerer Abgang	
Sangiovese Toscana IGT, Italien 1 dl / 7.5 dl	4.6 / 32
Aromen nach roten Beeren und reifen Früchten; Feinfruchtiger, anhaltend samtiger Abgang	
Salice Salentino Riserva "Savato" DOC, Italien 7.5 dl	40
Kräftiges Bouquet mit ausgeprägten Fruchtaromen wie schwarze Beeren; Ausgewogen mit runden Tanninen	
Merlot DOC, Kellerei Bozen MO, Italien 7.5 dl	37
Duft nach Waldfrüchten und Gewürzen. Herrlich fruchtiger, kräftig-eleganter Geschmack; Voller Körper mit einem anhaltenden Abgang	
Ribera del Duero DO Torre Pingón Crianza MO, Spanien 1 dl / 7.5 dl	7 / 49
Intensive Gewürzaromen wie Zimt, Menthol und Minze mit einem Hauch von Vanille und reifen Früchten	
Rioja Viñasperi Crianza DOCa, Spanien 7.5 dl	39
Würziges Aroma mit feinen Eichenaromen; Bouquet nach sehr reifen Früchten: Im Mund komplex, elegant, geschmacksvoll und sehr lebhaft	
Santenay ac, Domaine Marc Colin MO, Frankreich 7.5 dl	58
Erfrischendes Fruchtbouquet, anspringender Pinot Noir mit mittleren Tanninen	
Fleurie ac, Frankreich 5 dl	25
Diskretes Bouquet nach Brombeeren; Anfänglich mild, im Abgang jedoch kernig und Tannin reich	
Haut-Medoc Château de Lamarque ac, Frankreich 7.5 dl	49
Intensives, fruchtiges Bouquet nach schwarzen Beeren; Noten von Holz und eleganten Tanninen; Langer Abgang	
Zinfandel Ironstone MO, Kalifornien 7.5 dl	45
Brombeeren, Himbeeren, würzige Aromen. Der stark würzige Pfeffercharakter ist sehr typisch für die Zinfandel Traube; Milder und eleganter Abgang	

Cabernet - Sauvignon M.G. Vallejo, Kalifornien 5 dl	25
Ausgeglichenes Bouquet zwischen Beeren und Cassis: Im Gaumen weich, entgegenkommend und voll, mit langem geschmackvollen Abgang	
Shiraz Peter Lehmann MO, Australien 1 dl / 7.5 dl	6.5 / 43
Würzige Noten; Im Bouquet dunkle Schokolade sowie dunkle Früchte wie Pflaumen und Brombeeren; Vielschichtig und voll mit einem Hauch von Anis	
Colomé Malbec, Argentinien 7.5 dl	37
Intensive, komplexe Aromen von schwarzen Beeren, Noten von Gewürznelken, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer und Rösttöne; Gewaltiger Körper mit reifen, seidenweichen Gerbstoffen; Langer Abgang	

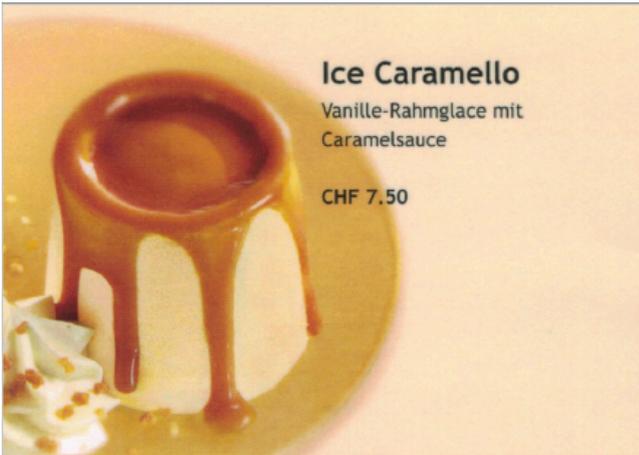
Weisswein

St. Saphorin "Roche Ronde" AOC, Schweiz (VD) 7 dl	42
Fruchtig, mineralische Nase; Würzig und generös im Mund; Leicht prickelnder Abgang	
Epesses Calamin AOC, Schweiz (VD) 1 dl / 5 dl / 7 dl	6 / 20 / 42
Intensiver, fruchtig frischer Geschmack; Harmonisch, ausgewogen; Langer Abgang; Passt hervorragend zu Fischspeisen	
Aigle blanc Réserve Guisan Grand Cru AOC, Schweiz (VD) 7.5 dl	43
Aromen von Blüten und weissfleischigen Früchten vermischt mit der charakteristischen Feuersteinnote führen zu einer ausgewogenen Entfaltung am Gaumen; Rund und weich mit anhaltender Fruchtigkeit	
Féchy, Schweiz (VD) 5 dl	20
Vielschichtige Aromatik erinnert an Blumen und exotische Früchte, im Gaumen delikater und saftig, mineralisch im Abgang	
Pinot Grigio DOC Mezzacorona Trentino MO, Italien 7.5 dl	35
Bouquet voll mit weichen Apfel-, Flora- und Zitrusnoten; Langer würziger Abgang	
Chardonnay "Sun Paradiso", Kalifornien 5 dl	25
Vollmundiger Chardonnay; Bouquet nach reifen Birnen vermischt mit Nuancen von Vanille und Salbei; Kennzeichnend für diesen Wein sind sein voller Körper sowie der lange und bleibende Abgang	

Roséwein

Oeil de Perdrix AOC, Schweiz (NE) 1 dl / 7.5 dl	6 / 42
Feine, komplette Duftnoten; Starker, typischer Ausdruck; leicht saurer Abgang	
Oeil de Perdrix Bois du Rose AOC, Schweiz (NE) 5 dl	20
Himbeerrosa, fruchtiger Auftakt, florale Noten, angenehm frisch, elegant und lieblich. Ein herrlicher, harmonischer Rosé der den Gaumen versöhnt	
Rioja El Coto DOCa rosado MO, Spanien 1 dl / 7.5 dl	5.8 / 41
Mittlerer fruchtbetonter Körper, harmonisch voller Abgang	

Dessert



Ice Caramello

Vanille-Rahmglace mit
Caramelsauce

CHF 7.50



Zimt-Glacestern

Zimt-Apfel-Glace

CHF 7.50



Kokosnuss

Kokosnuss-Glace

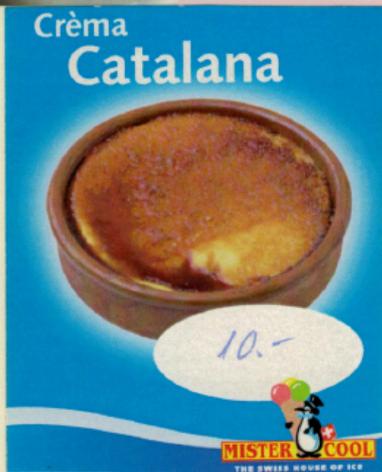
CHF 9.00



Soufflé Grand Marnier

Alkoholhaltige Vanille-
Rahmglace mit Grand Marnier

CHF 8.00



Crème Catalana

10.-

MISTER COOL
THE SWISS HOUSE OF ICE



Melone

gefüllt mit Melonenglace

9.50

MISTER COOL
THE SWISS HOUSE OF ICE



Ananas

gefüllt mit Ananasglace

10.-

MISTER COOL
THE SWISS HOUSE OF ICE



Sorbet Williams

Sorbet Birne Williams mit Williams

CHF 11.00



Le Colonel

Sorbet Citron mit Vodka oder mit Sake (Reiswein)

CHF 11.00

Sorbet Mango

Sorbet Mango mit Campari

CHF 11.00



Sorbet Apfel

Sorbet Apfel mit Calvados

CHF 11.00



Hausgemachte Desserts

Bananen-Krapfen
mit einer Kugel Glace

CHF 8.00
CHF 11.00

Apfel-Krapfen
mit einer Kugel Glace

CHF 8.00
CHF 11.00

Ananas-Krapfen
mit einer Kugel Glace

CHF 8.00
CHF 11.00

Exotisch

Chinesisches Obst Dessert

CHF 7.00

Lychees

CHF 7.00

Long Gang (Drachen Auge)

CHF 7.00

Ingwer

CHF 7.00

Rambutan (Früchte)

CHF 7.00

Pi-Pa-Früchte

CHF 7.00

Bauernhoftiere

Chocolatglace

CHF 6.50



Max Schatztruhe

Vanille, Chocolat mit
Überraschung

CHF 5.50



Pingu

Vanille

CHF 5.50



Orange

gefüllt mit Orangensorbet

8,50



Zitrone

gefüllt mit Zitronensorbet

8,50



Vanille
Rahmglace



Erdbeer
Rahmglace



Chocolat
Rahmglace



Ice Café
Rahmglace



Sorbet Mango
Sorbet mit Mangostückchen



Sorbet Apfel
Sorbet mit Apfelstückchen



Sorbet Citron
Sorbet



Sorbet Birne Williams
Sorbet mit Williams-Birnenstückchen



Preis pro Kugel

CHF 3.50

