



### **Geschätzte Gäste,**

Das Mandarin China Restaurant ist bereits seit November 1999 geöffnet.

Das Mandarin steht für Qualität, Sauberkeit und Herrlichkeit. Wir sind täglich bestrebt, mit Höchstleistungen den hohen Erwartungen unserer Kunden gerecht zu werden.

Das vielseitige Angebot von à la Carte bis hin zu attraktiven Monatsmenüs wird durch reichhaltige Mittags- und Business-Menüs abgerundet.

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.**

Das ganze Mandarin-Team dankt der treuen Kundschaft Herzlich für das Vertrauen und wünscht Ihnen guten Appetit!

**Alle Preise in CHF inkl. MwSt.**

## SUPPEN

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Hühner Bouillon mit Poulet-Streifen und Glasnudeln                   | 7.50  |
| 2. Szechuan Gewürzsuppe (scharf)  | 9.50  |
| 3. Hühner Bouillon mit Poulet-Streifen und<br>Shiitake-Pilzen Streifen  | 7.50  |
| 4. Raviolisuppe "Wan Tun"<br>gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch      | 9.50  |
| 5. Scharfe Crevetten Suppe "Tom-Yam"                                    | 12.50 |
| 6. Mandarin Knödelsuppe<br>mit gehacktem Schweinefleisch und Glasnudeln | 9.50  |
| 7. Süss-Mais Suppe mit Poulet-Streifen                                  | 8.50  |

## VORSPEISEN

15. Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse dazu süss-sauer Sauce	6.50
16. Gebackene Ravioli mit gehacktem Schweinefleisch oder Gemüse gefüllt	12.50
17. Gebackene Currytaschen (leicht scharf) mit gehacktem Gemüse gefüllt	6.50
18. Frittierte Schweinerippchen mit China Rosenschnaps mariniert	14.50
19. Poulet-spiessli mit Erdnuss-Satay Sauce	15.50
20. Rindfleisch oder Shiitake-Pilzen (leicht scharf) Knusprige Streifen im Teig	15.50
21. Gebackener Crevetten Toast, dazu süsse Chili Sauce	14.50
22. Mandarin Platte (für zwei Personen) Frühlingsrolle, gebackene Ravioli, Crevetten-Toast Schweinerippchen. dazu Süss-Sauer Sauce	24.50
23. Crevetten gebacken im Teig mit süss-chili Sauce	15.50

## TEIGTASCHEN / SALATE

(15 Minuten Wartezeit)

- |   |       |
|---|-------|
| 9. Gedämpfte Teigtaschen "Dim-Sum"<br>mit gehacktem Schweinefleisch, Crevetten und<br>Gemüse gefüllt      | 14.50 |
| 10. Gebratene Teigtaschen "Gok Tek"<br>mit gehacktem Schweinefleisch oder Gemüse gefüllt                  | 14.50 |
| 11. Glasnudeln Salat mit Scampi und frisch gepresstem<br>Zitronensaft, Knoblauch und Chili Sauce (scharf) | 14.50 |
| 12. Gemischte Saison Salat<br>mit hausgemachter Sesamöl Sauce oder French Dressing.                       | 13.50 |
| 13. Gebratene Teigtaschen mit Rindhackfleisch   | 17.50 |
| 14. Entrecôte Salat (auch als Hauptgang)<br>mit hausgemachter Sesamöl Sauce                               | 29.50 |
| 31. Gedämpfte Gemüse Teigtaschen  | 13.50 |
| 33. Gedämpfte Teigtaschen mit Crevetten<br>serviert mit süsser Chilisaucе und "Hoi-Sin" Sauce.            | 16.50 |

# POULET GESCHNETZELT

Fleischherkunft: Schweiz / Brasilien

- |  |       |
|--|-------|
| 34. An hausgemachter süss-sauer Sauce<br>mit knackigem Gemüse garniert (im Teig gebacken)                | 24.50 |
| 41. Sautiert mit Ingwer und Frühlingszwiebel   | 25.50 |
| 42. An frisch gepresster Zitronensauce (im Teig gebacken)  | 25.50 |
| 43. Sautiert, nach rassiger Kung-Po Art (scharf)<br>mit knackigen Gemüsewürfeln und gerösteten Erdnüssen | 25.50 |
| 44. Sautiert, mit frischem Gemüse und gerösteten<br>Kernelnüssen   | 25.50 |
| 45. Nach Szechuan Art, mit chinesischem Gemüse garniert<br>und mit Chili und Lauch gewürzt (scharf)      | 26.50 |
| 46. Mit aromatischer Mango-sauce (im Teig gebacken)  | 25.50 |
| 47. Sautiert, mit Erdnuss-Satay-Sauce (auf heisser Platte)   | 26.50 |
| 48. Sautiert, mit einer feinen würzigen<br>China-Basilikum Sauce   | 25.50 |
| 49. Mandarin Curry Sauce, mit Bambussprossen<br>und Zwiebeln (leicht scharf)                             | 26.50 |

## ENTEN

Fleischherkunft: Deutschland

- |  |       |
|--|-------|
| 51. grillierte Mandarin Ente   | 35.50 |
| 52. knusprig grilliert, mit frisch gepresstem Orangensaft und Grand Marnier verfeinert                             | 38.50 |
| 53. knusprige Streifen mit Pfannkuchen gerollt, dazu Lauch und Gurken an einer delikaten "Hoi-Sin" Sauce           | 41.50 |
| 54. knusprig grilliert, mit einer feinen, würzigen, scharfen Sauce   | 38.50 |
| 55. Nach Szechuan Art, mit chinesischem Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt (scharf) (auf heisser Platte) | 38.50 |
| 56. knusprige grilliert mit einer feinen "Hoi-Sin" Sauce (auf heisser Platte)                                      | 38.50 |
| 57. knusprig grilliert, mit rassiger süss-scharfer Sauce (leicht scharf) (auf heisser Platte)                      | 38.50 |

# Mandarin-Peking-Ente

## (4-Gang-Menü)

Ab 2 Personen, min. 2 Tage Vorbestellung  
Pro Pers. Sfr. 85.00

### **1. Gang**

fachmännisch abgetrennte knusperige Entenhaut mit dünnen Pfannkuchen und delikater "Hoi-Sin" Sauce, sowie frischem Lauch und Gurken

### **2. Gang**

Entensuppe mit Bambus-Sprossen und Pilzen

### **3. Haupt Gang** (Zwei verschiedene Gerichte nach Wahl)

Sizzling Entenfleisch mit Frühlingszwiebeln und Ingwer

Sautiert mit Gemüse und gerösteten Kernelnüssen

Entenfleisch an hausgemachter süss-sauer Sauce

Sautiert mit Bambussprossen und Pilzen

Entenfleisch nach Szechuan Art (scharf)

Entenfleisch an rassiger Sauce mit Knoblauch und Chili (leicht scharf)

Entenfleisch an Schwarzpfeffersauce (leicht scharf)

Sautiert nach rassiger Kung-Po Art mit knackigen Gemüsegewürfen (scharf)

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch Sauce (scharf)

Gebratener Reis

### **4. Gang**

Haus Dessert

**RINDFLEISCH-GESCHNETZELT**  
Fleischherkunft: Natura Beef, nur Eckstücke (Schweiz)



59. Sautiert mit gemischtem Gemüse "Chop-Suey"	30.50
60. Sautiert nach rassistiger Kung-Po Art, mit knackigen Gemüsewürfeln und gerösteten Erdnüssen (scharf)	31.50
61. Sautiert, mit kräftiger Sojabohnen Sauce mit Peperoni und Zwiebeln verfeinert	31.50
62A. Knusprige Streifen im Teig, mit Chili und Knoblauch (leicht scharf)	32.50
62B. Knusprig Streifen mit frisch Orangensaft und Grand Marnier verfeinert	32.50
63. Sautierte Streifen mit Knoblauch und Chili, übergossen mit Soja Sauce (leicht scharf)	32.50
64. Sautiert. mit gerasteten Zwiebel-Streifen, mit Soja Sauce verfeinert	31.50
65. Nach Szechuan Art, mit chinesischem Gemüse garniert, Chili und Lauch gewürzt (scharf)	31.50
69. An würziger Mandarin Curry Sauce, mit Zitronengras und Curryblättern (leicht scharf)	32.50

## ENTRECÔTE

Fleischherkunft: Schweiz / Australien

66. Entrecôte... 180g 38.50

A. Nach Szechuan Art (auf heisser Platte)

B. An schwarzer Pfeffer-sauce (scharf) (auf heisser Platte)

C. "Tataki" mariniert mit schwarzem Pfeffer, Knoblauchöl,  
kurz angebraten (japanische Spezialität)

## RINDSFILET

Fleischherkunft: Schweiz / Australien

67. Rindsfilet... 200g 41.50

A. Mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer,  
übergossen mit Soja Sauce. (auf heisser Platte)

B. An schwarzer Pfeffer-sauce (scharf) (auf heisser Platte)

C. Mit einer feinen würzigen China-Basilikum Sauce  
(auf heisser Platte)

D. Nach Szechuan Art mit chinesischem Gemüse garniert,  
mit Chili und Lauch gewürzt. (scharf) (auf heisser Platte)

## SCHWEINFLEISCH

Fleischherkunft: Natura Pork, nur Bäggli (Schweiz)

- |  |       |
|--|-------|
| 37. An hausgemachter Süss-sauer Sauce<br>mit knackigem Gemüse garniert                             | 28.50 |
| 70. Mit Frühlingszwiebeln & Ingwer   | 28.50 |
| 71. Geschnetzelt, gebraten mit gerösteten<br>Zwiebel-Streifen und mit Soja Sauce verfeinert        | 28.50 |
| 74. An rassiger, süss-scharfer Sauce (leicht scharf)   | 30.50 |
| 75. Nach Szechuan Art, mit chinesischem Gemüse garniert<br>Chili und Lauch gewürzt (leicht Scharf) | 29.50 |

## Jacobs-Muscheln

Herkunft: Kanada

- |   |       |
|---|-------|
| 98. Jacobs-Muscheln   | 43.50 |
| A. gebacken im Teig, mit süss-sauer oder rassisger<br>süß-scharfer Sauce, mit Pak Choi. |       |
| B. Sautiert, mit Ingwer und Frühlingszwiebeln   |       |
| C. Gebraten nach Grossmama Rezept mit Knoblauch<br>und Chili (scharf)                   |       |

# CREVETTEN

Herkunft: Black Tiger (Vietnam/Thailand)

38. Gebacken im Teig, mit süss-sauer Sauce	34.50
82. Sautiert mit aromatischer Mango scheiben, leicht gewürzt mit Knoblauch	34.50
83. Riesencrevetten gebraten nach Grossmama Rezept mit Knoblauch, Chili (scharf)	41.50
84. Sautiert mit frischem Gemüse und gerösteten Kernelnüssen	38.50
87. Sautiert nach rassiger Kung-Po Art, mit knackigen Gemüsewürfeln und gerösteten Erdnüssen (scharf)	38.50
88. An süss & scharfer-Sauce, Chili und gepresster Zitronensauce (scharf)	38.50
89. Mandarin Curry Sauce (scharf)	41.50

# Vegetarisch

## Pilzen

- |  |       |
|--|-------|
| 110. Knusprige Shiitake-Pilzstreifen<br>im Teig, mit Chili und Knoblauch (leicht scharf) | 24.50 |
| 111. Gebratene Bambussprossen und Shiitake-Pilzen,<br>verfeinert mit Sojasauce           | 21.50 |

## Gemischtes Gemüse

- |   |       |
|---|-------|
| 102. Frisch im Wok zubereitet<br>(Auf Wunsch mit Knoblauch und Chili) | 20.50 |
| A. Chinakohl  |       |
| B. Gemischtes "Chop-Suey"   |       |

## Tofu

- |  |       |
|--|-------|
| 25. Nach Szechuan Art, mit Chili und Lauch gewürzt<br>(leicht scharf)                            | 24.50 |
| 26. Frittierte Tofu leicht gedünstet, mit Bambussprossen<br>und Pilzen, verfeinert mit Sojasauce | 25.50 |
| 30. Sautiert nach rassistiger Kung-Po Art (scharf)   | 24.50 |
| 32. an hausgemachter süß-sauer Sauce   | 24.50 |

# Thai Currygerichte

Wählen Sie Ihr gewünschtes Curry

200. Grünes Thai Curry (scharf) mit...  
Gemüse, Kokosmilch und grüne Currypaste

201. Rotes Thai Curry (leicht scharf) mit...  
Gemüse, Kokosmilch und rote Currypaste

Wählen Sie Ihre Zutaten nach Wahl:

Poulet	26.50
Schweinefleisch	29.50
Rindfleisch	31.50
Crevetten	35.50
Ente	39.50
Entrecôte	38.50
Rindsfilet	41.50
Tofu	25.50
Gemüse Chopsuey	20.50

## REIS & NUDELN

Gebratener Reis  
mit Lauch, Karotten und Eier

A. Schale	4.50
106. Topf	10.50

Knoblauch-Reis  
mit geröstetem Knoblauch, Lauch und Eier

C. Schale	4.50
107. Topf	10.50

Gebratene Eiernudeln  
mit Sojasauce

B. Schale	4.50
108. Topf	10.50

Gebratene Glasnudeln  
mit Sojasauce

D. Schale	5.50
109. Topf	12.50

Gedämpfter Reis

R. Schale	3.00
105. Topf	6.00