

Menu

菜单

Speisekarte



Herzlich willkommen in Ihrem

China Restaurant YUAN

Wo jeder Besuch zu einer besonderen Begegnung wird!



Herzlich willkommen in Ihrem **China Restaurant YUAN**, wo jeder Besuch zu einer besonderen Begegnung wird.

Ein Teil der YUAN Gastro und Kultur GmbH

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass unser Restaurant seit August 2025 ein stolzer Teil der neu gegründeten **YUAN Gastro und Kultur GmbH** ist. Mit dieser Entwicklung möchten wir nicht nur unsere kulinarische Exzellenz weiterführen, sondern auch den Bereich des kulturellen Austausches aktiv integrieren und ausbauen. Wir laden Sie ein, bei uns nicht nur die chinesische Küche, sondern auch ihre reiche Kultur zu erleben.

Unsere Philosophie: Das Geheimnis des Yuán 缘

Unser Restaurant trägt den Namen **YUAN**, geschrieben mit dem chinesischen Schriftzeichen 缘 (Yuán). Dieses Wort ist in der chinesischen Kultur von tiefer Bedeutung. Es beschreibt nicht einfach nur das Zusammentreffen von Menschen, sondern vielmehr die glückliche Fügung des Schicksals, die diese Begegnung möglich gemacht hat. 缘 (Yuán) steht für die bedeutungsvolle Verbindung und die glückliche Affinität zwischen Menschen, die sich begegnen – sei es durch Zufall oder Schicksal.

Genau diese Philosophie liegt jedem Aspekt unseres Restaurants zugrunde. Wir sehen es als ein Zeichen des Schicksals, dass Sie heute bei uns sind, um ein Stück chinesische Kultur zu erleben. Wir laden Sie ein, neue Geschmäcker zu entdecken, alte Traditionen zu teilen und unvergessliche Momente am Tisch zu schaffen.

Eine Küche mit Geschichte und Herz

Die chinesische Küche blickt auf eine jahrtausendealte Geschichte zurück und ist weit mehr als nur die Zubereitung von Speisen. Sie ist ein Spiegelbild der chinesischen Philosophie und Lebensweise, in der **Bekömmlichkeit, Gemeinschaft und Tradition** im Mittelpunkt stehen.

Das Kochen und Essen ist seit jeher ein zentraler Bestandteil des gemeinschaftlichen Lebens. Runde Tische, die das Teilen der Gerichte erleichtern, sind ein Symbol dafür, dass Essen eine verbindende Erfahrung ist. Es ist ein Akt der Wertschätzung und Fürsorge, wenn man Speisen für die Familie und Freunde zubereitet und sie dann in fröhlicher Runde teilt.

Unsere Gerichte werden nach überlieferten Rezepten und traditionellen Techniken zubereitet. Dabei legen wir grossen Wert auf die Balance von Yin und Yang – von Geschmack, Textur, Farbe und Temperatur. Wir verwenden stets frische, saisonale Zutaten, um nicht nur den authentischen Geschmack zu garantieren, sondern auch die natürliche Bekömmlichkeit unserer Speisen zu gewährleisten. In der chinesischen Tradition gilt eine Mahlzeit als nahrhaft und heilsam für Körper und Geist.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Essens und der Kultur und geniessen Sie die Vielfalt unserer Gerichte. Möge Ihr heutiger Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Moment werden.

CHINESISCHER FEUERTOPF «HUOGUO»

火 锅

Ein kulinarisches Erlebnis, das verbindet!

Der chinesische Feuertopf, in seiner Heimat oft auch als "Yīn-Yáng Huǒguō" 阴阳火锅 bekannt, ist mehr als nur ein Essen. Er trägt diesen Namen aufgrund der beiden Kammern im Topf, die jeweils für eine der beiden Geschmackskreationen – scharf und nicht-scharf – gedacht sind, ähnlich dem Yīn-Yáng-Symbol. Er ist eine Tradition, die Familie, Freunde und Kollegen an einem Tisch versammelt, um gemeinsam zu geniessen und zu feiern. Das Besondere daran? Sie sind selbst der Koch!

Erleben Sie das unvergleichliche Gefühl, frische, hochwertige Zutaten in einer köstlichen, brodelnden Brühe zu garen und Ihre eigene Geschmackskreation zu entwerfen. Unser Feuertopf bietet das Beste aus zwei Welten: eine Kammer gefüllt mit einer würzig-scharfen Brühe und eine zweite mit einer milden, klaren Suppe. So ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Perfekt für jeden Anlass:

Ob für Firmenanstände, Familienfeste oder Geburtstagsfeiern – unser Feuertopf-Erlebnis ist eine unvergessliche Bereicherung für jede Feier.

Zubereitung und Zutaten:

In unserem Restaurant servieren wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an hochwertigen Zutaten, darunter Rindfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Fisch, Garnelen, frisches Blattgemüse, Pilze, Glasnudeln, Nudeln und Kartoffeln. Für die perfekte Würze stehen Ihnen vier bis fünf verschiedene Saucen zur Verfügung, die Sie individuell mischen können.

Nur auf Voranmeldung – ab 4 Personen

Preis pro Person: CHF 55.- (Zusätzliche Portion Fleisch: je CHF 15.-)

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Feuertops und lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise entführen.





Salate

Salads | 沙拉

- | | | |
|---|---|----------|
| 1 | Gemischter Salat
Mixed salad 什锦莎拉 | 9.- CHF |
| 2 | Pikanter Salat mit Weisskohl (Chabis) & Karotten
Spicy pickled Chinese cabbage 辣白菜 | 10.- CHF |
| 3 | Kalter Gurkensalat (Málà, scharf)
Chilled spicy cucumber salad (Málà) 凉拌麻辣黄瓜 | 10.- CHF |

Suppen

Soups | 例汤

- | | | |
|---|--|----------|
| 6 | Sauer-scharfe Suppe
Hot and sour soup 酸辣汤 | 10.- CHF |
| 7 | Wantan-Suppe gefüllt mit Pouletfleisch (Klare Brühe
mit gefüllten Teigtaschen)
Wonton soup (Clear broth dumplings filled with chicken) 云吞汤 | 10.- CHF |

Vorspeisen

Appetizers | 例汤



- | | | |
|----|--|----------|
| 10 | Frühlingsrollen vegetarisch (2 Stück)
Spring rolls vegetarian (2 pcs.) 素春卷 | 11.- CHF |
| 11 | Poulet-Spiessli mit Erdnuss-Sauce
Chicken skewers with peanut sauce 鸡串 | 12.- CHF |
| 12 | Kantonesisches Poulet mit hausgemachter
Ingwersauce
Pulled Chicken with homemade ginger sauce (Cantonese Style)
广式姜蓉鸡丝 | 13.- CHF |
| 13 | Knusprig gebackene Wantan mit Pouletfüllung
(4 Stück)
Fried wontons filled with chicken (4 pcs.) 炸云吞 | 12.- CHF |
| 14 | Goldgebackene Garnelen (4 Stück)
Fried shrimp (4 pcs.) 黄金炸虾排 | 12.- CHF |
| 15 | Hausgemachte Teigtaschen gebraten mit
Schweinefleisch- und Gemüsefüllung (4 Stück)
Pan-fried dumplings with pork and vegetable filling (4 pcs.) 手工猪肉
煎饺 | 13.- CHF |
| 16 | Hausgemachte Teigtaschen gebraten mit
Garnellenfüllung (4 Stück)
Pan-fried dumpling with shrimp filling (4 pcs.) 虾煎饺 | 13.- CHF |
| 17 | Gedämpfte Garnelen-Teigtaschen (4 Stück)
Steamed shrimp dumplings (4 pcs.) 蒸虾饺 | 13.- CHF |
| 18 | Gedämpfte vegetarische Teigtaschen (4 Stück)
Steamed vegetarian dumplings (4 pcs.) 蒸素饺 | 13.- CHF |

Hauptgerichte

Main Dishes | 主菜



Pouletfleisch • Chicken • 鸡肉

- | | | |
|----|--|----------|
| 20 | Gongbao-Pouletfleisch mit Gemüse und Erdnüssen
Gongbao-style spicy chicken with vegetables and peanuts 宫保鸡丁 | 28.- CHF |
| 21 | Poulet süß-sauer mit Ananas
Sweet and sour chicken with pineapple 菠萝咕咾鸡 | 28.- CHF |
| 22 | Poulet nach Sichuan-Art
Spicy sliced chicken 香辣鸡片 | 28.- CHF |
| 23 | Curry Poulet mit Gemüse
Curry Chicken with vegetables 咖喱鸡肉 | 28.- CHF |
| 24 | Poulet mit Gemüse in Satay-Sauce
Chicken with vegetables in Satay sauce 沙爹鸡 | 28.- CHF |

Rindfleisch • Beef • 牛肉

- | | | |
|------|---|----------|
| 30 a | Curry-Rindfleisch mit Gemüse
Curry beef with vegetables 咖喱牛 | 32.- CHF |
| 30 b | Rindfleisch gebraten mit Gemüse in Satey-Sauce
Beef roasted with vegetables in Satey sauce 沙爹牛 | 32.- CHF |
| 30 c | Rindfleisch nach 'Sichuan'-Art (scharf)
Sichuan-style beef (spicy) 四川牛 | 32.- CHF |
| 31 | Rindfleisch gebraten mit Lauch
Beef fried with leek 葱爆牛肉 | 32.- CHF |
| 32 | Knusprige Rindfleischstreifen nach Art des Hauses
Sweet and sour shredded beef 怪味酥炸牛肉丝 | 33.- CHF |
| 33 | In Chili-Brühe gekochtes Rind nach
Sichuan-Art
Sichuan boiled beef in chili broth 水煮牛肉 | 35.- CHF |





Ente • Duck • 鴨

- 40 Knusprige Ente in mundgerechte, dünne Scheiben geschnitten, serviert mit hauchdünнем Fladenbrot, Lauchzwiebeln, Gurkenstreifen und Peking-Sauce
Crispy duck cut into bite-sized, thin slices, served with wafer-thin flatbread, spring onions, cucumber strips and Peking sauce | 北京片皮鴨 37.- CHF
- 41 Extra Portion Fladenbrot (6 Stück)
Extra flatbread (6 pieces) | 另加鴨皮 6 张 7.- CHF
- 42 a Ente knusprig gebacken mit Gemüse in Curry Sauce
Crispy baked duck with vegetables in curry sauce | 咖喱鴨 34.- CHF
- 42 b Ente knusprig gebacken mit Gemüse in Satey-Sauce
Crispy baked duck with vegetables in Satey sauce | 沙爹鴨 34.- CHF
- 42 c Ente knusprig gebacken nach 'Sichuan'-Art (scharf)
Crispy baked duck 'Sichuan'-style (spicy) | 四川鴨 34.- CHF
- 42 d Ente knusprig gebacken mit Orangensauce
Crispy baked duck with orange sauce | 香橙脆鴨 34.- CHF
- 42 e Ente knusprig gebacken mit Knoblauchsauce
Crispy baked duck with garlic sauce | 蒜头鴨 34.- CHF
- 42 f Ente knusprig gebacken süß-sauer mit Ananas
Crispy baked duck sweet and sour with pineapple | 甜酸鴨 34.- CHF

Schweinefleisch • Pork • 猪肉

- 50 Schweinefleisch (Speck) gebraten nach Bauern-Art
Country-style stir-fried pork | 农家小炒肉 26.- CHF
- 51 Mapo-Tofu nach Sichuan-Art
Mapo tofu Sichuan style | 麻婆豆腐 26.- CHF
- 52 Chashao kantonesisches BBQ-Schweinefleisch
Cantonese char siu pork | 广式叉烧猪肉 28.- CHF
- 53 Schweinefiletstreifen in Bierteig zart gebacken
Battered fried pork tenderloin | 软炸里脊 28.- CHF
- 54 Schweinefiletstreifen gebacken, süß-sauer
Sweet and sour pork tenderloin | 糖醋里脊 28.- CHF
- 55 Schweinerippchen süß-sauer
Sweet and sour spare ribs | 糖醋小排 28.- CHF



Meeresfrüchte • Seafood • 海鲜

- 60 Handgemachte Litschi-Garnelenbällchen (nur nach eintägiger Vorbestellung)
Hand-made Lychee shrimp balls (pre-order one day required) | 荔枝虾球 38.- CHF
- 61 Garnelen süß-sauer mit Ananas
Sweet and sour shrimp with pineapple | 菠萝咕噜虾 35.- CHF
- 62 Gedämpfte Garnelen mit Glasnudeln in Knoblauchsauce
Steamed shrimp in garlic sauce with glass noodles | 蒜蓉粉丝虾 35.- CHF
- 63 Gebratene Garnelen mit Gurkenstückchen (natur)
Fried shrimps with cucumber pieces (plain) | 清炒虾仁 35.- CHF
- 64 Garnelen gebacken mit Gemüse in schwarzer Pfeffer-Sauce
Roasted prawns with black pepper | 黑椒虾 34.- CHF
- 65 Fisch gebacken süß und sauer
Sweet and sour baked fish | 甜酸鱼 26.- CHF
- 66 Fisch gebacken mit Gemüse in Curry-Sauce
Fish baked with vegetables in curry sauce | 咖喱鱼 26.- CHF

Vegetarisch | Vegetables | 素菜

70 Shanghai Pak Choi

Shanghai baby bok choy | 上海小白菜

23.- CHF

71 Geschmorter Tofu mit Gemüse in Sojasauce

Red-braised tofu with vegetables | 红烧豆腐

23.- CHF

72 Scharfe Auberginen im Tontopf

Spicy eggplant clay pot | 麻辣茄子煲

26.- CHF



73 Sauerscharfer Chinakohl

Hot and sour Chinese cabbage | 酸辣大白菜

23.- CHF

74 Gebratenes Regenbogengemüse

Stir-fried mixed vegetables | 炒什菜

23.- CHF

Deklaration:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz | Lamm: Neuseeland / Australien |
Hühnerfleisch: Schweiz / Brasilien | Ente: Ungarn / China | Fisch, Crevetten: Vietnam | Brot:
Schweiz | Reis: Thailand

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Gebratene Nudeln | Reis |

Fried Noodles / Rice | 主菜



- | | | |
|----|--|----------|
| 80 | Gebratene Nudeln mit Gemüse
Fried noodles with vegetables 蔬菜炒面 | 22.- CHF |
| 81 | Gebratene Nudeln mit Rind
Fried noodles with beef 牛肉炒面 | 25.- CHF |
| 82 | Gebratene Nudeln mit Poulet
Fried noodles with chicken 鸡肉炒面 | 25.- CHF |
| 83 | Gebratene Nudeln mit Garnelen
Fried noodles with shrimp 虾仁炒面 | 25.- CHF |
| 84 | Gebratener Reis mit Gemüse
Fried rice with vegetables 蔬菜炒饭 | 22.- CHF |
| 85 | Gebratener Reis mit einer Auswahl an Rind, Poulet,
Garnelen
Fried rice with selection of beef, chicken, shrimp) 牛肉/鸡肉/虾仁炒饭 | 25.- CHF |

Alle Speisen inkl. Beilage Jasmin-Reis, andere Beilagen Zuschlag | All dishes include jasmine rice as a side dish; other side dishes are available at an additional cost.

- | | | |
|----|--|---------|
| 86 | Kleine gebratene Nudeln mit Gemüse
Small fried noodles with vegetable 小炒面 | 6.- CHF |
| 87 | Kleiner gebratener Reis
Small fried rice 小炒饭 | 6.- CHF |

Dessert

Dessert | 甜点



Symbolfoto

Liebe Gäste! Runden Sie Ihren genussvollen Aufenthalt in unserem Restaurant perfekt ab: Entdecken Sie unsere exquisite Dessertauswahl und krönen Sie Ihren Besuch mit einem süßen Höhepunkt!

Dear Guests! Perfectly complete your delightful stay at our restaurant: Discover our exquisite dessert selection and crown your visit with a sweet highlight!

Gebackene Banane

Baked Banana | 拔丝香

8.50 CHF

Gebackener Apfel

Baked Apple 拔丝苹果

8.50 CHF

Gebackene Ananas

Baked pineapple | 凤梨拔丝

8.50 CHF

Wünschen Sie zusätzlich 1 Kugel Vanille-Glace?

Would you like to order an additional scoop of vanilla ice cream? | 额外的香草冰淇淋球

3.50 CHF

Mochi (2 Stück) – wählen Sie aus

den Geschmacksrichtungen

Erdbeere, Grüntee,
Passionsfrucht-Mango, Mango,
Kokos, Yuzu-Lemon

9.50 CHF

Mochi (2 pieces) – choose from
strawberry, green tea, passion fruit-
mango, mango, coconut, and yuzu-
lemon flavors | 麻糬 (2 块) ——可选口

味: 草莓、绿茶、百香果芒果、芒果、椰子、
柚子柠檬

