

# 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 Geschmackscreationen – 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 Geschmackscreation 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 Firmenanlässe, 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 Feuertopfs und lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise entführen.







# Salate

Salads | 沙拉

- 1 Gemischter Salat  
Mixed salad | 什锦沙拉 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)<br><i>Spring rolls vegetarian (2 pcs.)</i>   素春卷   | 11.- CHF |
| 11 | Poulet-Spiessli mit Erdnuss-Sauce<br><i>Chicken skewers with peanut sauce</i>   鸡串   | 12.- CHF |
| 12 | Kantonesisches Poulet mit hausgemachter Ingwersauce<br><i>Pulled Chicken with homemade ginger sauce (Cantonese Style)</i>   广式姜蓉鸡丝                                 | 13.- CHF |
| 13 | Knusprig gebackene Wantan mit Pouletfüllung (4 Stück)<br><i>Fried wontons filled with chicken (4 pcs.)</i>   炸云吞   | 12.- CHF |
| 14 | Goldgebackene Garnelen (4 Stück)<br><i>Fried shrimp (4 pcs.)</i>   黄金炸虾排   | 12.- CHF |
| 15 | Hausgemachte Teigtaschen gebraten mit Schweinefleisch- und Gemüsefüllung (4 Stück)<br><i>Pan-fried dumplings with pork and vegetable filling (4 pcs.)</i>   手工猪肉煎饺 | 13.- CHF |
| 16 | Hausgemachte Teigtaschen gebraten mit Garnellenfüllung (4 Stück)<br><i>Pan-fried dumpling with shrimp filling (4 pcs.)</i>   虾煎饺                                   | 13.- CHF |
| 17 | Gedämpfte Garnelen-Teigtaschen (4 Stück)<br><i>Steamed shrimp dumplings (4 pcs.)</i>   蒸虾饺   | 13.- CHF |
| 18 | Gedämpfte vegetarische Teigtaschen (4 Stück)<br><i>Steamed vegetarian dumplings (4 pcs.)</i>   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 Satay-Sauce  
Beef roasted with vegetables in Satay 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





Foto nur zur Veranschaulichung, nur das Hauptgericht ist enthalten

## Ente • Duck • 鴨

- 40    Knusprige Ente in mundgerechte, dünne Scheiben geschnitten, serviert mit hauchdünnem 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張* 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 Satay-Sauce  
*Crispy baked duck with vegetables in Satay 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 | 蒜頭鴨* 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 26.- CHF  
Country-style stir-fried pork | 农家小炒肉
- 51 Mapo-Tofu nach Sichuan-Art 26.- CHF  
Mapo tofu Sichuan style | 麻婆豆腐
- 52 Chashao kantonesisches BBQ-Schweinefleisch 28.- CHF  
Cantonese char siu pork | 广式叉烧猪肉
- 53 Schweinefiletstreifen in Bierteig zart gebacken 28.- CHF  
Battered fried pork tenderloin | 软炸里脊
- 54 Schweinefiletstreifen gebacken, süss-sauer 28.- CHF  
Sweet and sour pork tenderloin | 糖醋里脊
- 55 Schweinerippchen süss-sauer 28.- CHF  
Sweet and sour spare ribs | 糖醋小排



## Meeresfrüchte • Seafood • 海鲜

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





## 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<br><i>Fried noodles with vegetables   蔬菜炒面</i>  | 22.- CHF |
| 81 | Gebratene Nudeln mit Rind<br><i>Fried noodles with beef   牛肉炒面</i>  | 25.- CHF |
| 82 | Gebratene Nudeln mit Poulet<br><i>Fried noodles with chicken   鸡肉炒面</i>   | 25.- CHF |
| 83 | Gebratene Nudeln mit Garnelen<br><i>Fried noodles with shrimp   虾仁炒面</i>  | 25.- CHF |
| 84 | Gebratener Reis mit Gemüse<br><i>Fried rice with vegetables   蔬菜炒饭</i>  | 22.- CHF |
| 85 | Gebratener Reis mit einer Auswahl an Rind, Poulet,<br>Garnelen<br><i>Fried rice with selection of beef, chicken, shrimp)   牛肉/鸡肉/虾仁炒饭</i> | 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<br><i>Small fried noodles with vegetable   小炒面</i> | 6.- CHF |
| 87 | Kleiner gebratener Reis<br><i>Small fried rice   小炒饭</i>                              | 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 | 鳳梨拔丝

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

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

味: 草莓、绿茶、百香果芒果、芒果、椰子、柚子柠檬

