



Rind (CH), Schwein (CH), Poulet (CH), Ente (DE), Fisch (GRC), Crevetten (Vietnam)

VORSPEISEN

SUPPEN

<i>Szechuan Suppe*</i>	6.50
Scharf-Saure Suppe nach altem Familienrezept mit Poulet, Tofu, Pilzen, Bambussprossen, Glasnudeln und Ei	
<i>Wan-Tan Suppe</i>	7.50
Teigtaschen gefüllt mit Crevetten	
<i>Sup Ga - Tom Ka Gai*</i>	7.50
Süss-Scharfe thailändische Suppe mit Poulet, Chili, Pilzen, Zitronengras, Kokosmilch	
<i>Sup Tom – Tom Yum Gung*</i>	8.50
Scharf-Saure thailändische Suppe mit Crevetten, Pilzen, Zitronengras, Limette, Chili	
<i>House of Ren – Tofu-Suppe mit asiatischer Kresse</i>	6.50
<i>Dan Hua Tang – Eierblumensuppe</i>	6.50
Chinesischer Klassiker - mit Tomaten, Eier, Frühlingszwiebel	
<i>Xie Rou Dan Hua Tang - Eierblumensuppe mit Krabbenfleisch</i>	9.50
Twist des Klassikers - mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Mais, Krabbenfleisch	
<i>Yu Mi Tang – Maissuppe mit Pouletfleisch</i>	6.50
Maissuppe mit Pouletfleisch, Eier und Frühlingszwiebel	

STARTERS

<i>Edamame gedämpft</i>	
- mit Meersalz	7.50
- go Spicy (Chili, Knoblauch, Sojasauce, Sesamöl)	8.50
<i>Chinesische Frühlingsrolle</i>	5.50
Frühlingsrolle frittiert mit Gemüse (Kabis, Karotten)	
<i>Paw Pia Tod – Thaifrühlingsrollen mit Pouletfleisch und Gemüse</i>	7.50
Frühlingsrollen (2 Stk.) mit thailändischer Füllung (Poulet, Karotten, Kabis) & Dip Sauce	
<i>Nem Cha– vietnamesische Frühlingsrollen</i>	
Frittierte vietnamesische Frühlingsrolle mit Salat, Gurke und Kräuter zum einwickeln	
- mit Gemüse	8.50
- mit Pouletfleisch	9.50
<i>Goi Cuon – vietnamesische Sommerrollen</i>	
Frische handgerollte Sommerrollen (nicht frittiert) aus Reisapapier, Salat, frischen Kräutern und Reismudeln und «Nuoc Cham» Sauce	

- mit Pouletfleisch	7.50
- mit Crevetten	8.50
- mit Tofu	7.50
Knuspriger Schweinebauch mit Hoisin und ChilisaUCE	15.50
Crispy Wan-Tans	8.50
Frittierte Wan-Tan Teigtaschen mit Crevetten Füllung	
Crevetten im Teigmantel	12.50
Im Teig frittierte Crevetten, Frühlingszwiebeln, Chili-Knoblauch Mayonnaise	
Pouletspiesse mit Satay Sauce	9.50
Bambusspieße mit marinierten Pouletbrust Stücken an einer Satay Sauce nach altem Familienrezept	
Hatosi – Frittierte Crevetten Ecken auf Toast im Sesammantel	12.50
Grillierte Jakobsmuschel auf Krautsalat	14.50
«House of Ren» Chicken Wings	
Knusprig braun frittierte «Pouletflügel» mit asiatischer BBQ-Sauce oder Spicy BBQ-Sauce	9.50
Gemüse Tempura	10.50
Gemischtes Gemüse Tempura, Mango Dip	
Süßkartoffel Fries	9.50
Frittierte mit zusätzlicher Chili-Knoblauch Sauce	

SALATE

Gemischter Salat an einem Sesamdressing	8.50
Dreierlei Gemüse Salat**	9.50
Gurken, Karotten und Sojasprossensalat, leicht scharfen Sauce	
Daikon Rettichsalat	9.50
Weisser Rettich (Daikon), Frühlingszwiebeln	
Sichuan Okra Salat*	12.50
Okraschoten an einer Chili - Knoblauchdressing	
Gurkensalat mit Tofu Fuzhu*	13.50
Tofu Fuzhu (Tofustangen), Gurke, Chili - Knoblauchdressing	
Tofu Salat Si Chuan Style**	13.50
Seiden Tofu Scheiben, Chili- Knoblauch Dressing	
Som Tam – Grüner Papaya Salat*	12.50
Grüne Papaya, Cherrytomaten, Schlangenbohnen, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Chili-Limetten-Tamarinden Dressing	
Yum Woon Sen - Glasnudeln Salat mit Crevetten*	15.50
Crevetten, Cherry Tomaten, Koriander, Frühlingszwiebel, Chili-Limetten-Dressing	
Scharfer Pouletsalat Chong Qin Art**	15.50
Salat mit Poulet, Gurken, Karotten und Sojasprossen, Chili- Knoblauch Dressing	
Kambodschanischer Pouletsalat	15.50
Gemischter Salat mit Pouletfiletstücken, Koriander, Chili-Limetten-Dressing	
Koh Rong - scharfer Rindfleischsalat	19.50
Kambodschanischer Salat mit geschnittenem Rinds Entrecôte, Cherrytomaten an einer Chili-Limetten-Dressing	

DIM SUMS (10- 12 Minuten)

Wor Tip «Pot Stickers» mit Schweinefleisch (3 Stk.)	8.50
Wor Tip (Teigtaschen) werden in der Pfanne angebraten und anschliessend gedämpft, wodurch ein knuspriger, goldbrauner Boden und eine zarte Knödeloberfläche entstehen.	
Wor Tip «Pot Stickers» mit Gemüse Füllung (3 Stk.)	8.50
Bao Bun Edamame mit Spinat und Soja Sauce (4 Stk.)	8.50
Gedämpfte Buns mit Edamame, Miso, Spinat und süsser Sojasauce	
Xiao Long Bao mit Schweinefleisch (3 Stk.)	11.50
Xiaolongbao sind kleine mit Fleisch und Brühe gefüllte Teigtaschen.	
Ha Gao - mit Crevetten gefüllte Teigwolken (3 Stk.)	9.50
Shao Mai mit Schweinefleisch Füllung (3 Stk.)	8.50
Xia Shao Mai mit Crevetten Füllung (3 Stk.)	11.50
"House of Ren" Dim Sum (10 Stk. – gemischt) (ohne Xia Shao Mai)	25.50

Hauptspeisen

KLASSIKER

serviert mit Jasminreis

Poulet (CH)	23.50
Rind (CH)	24.50
Schwein (CH)	23.50
Crevetten (VN)	27.50
Ente (DE/NL)	27.50
Tofu (CH)	23.50
Gemischtes Gemüse	23.50
Planted Chicken (CH)	23.50

Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart:

Süss Sauer Sauce - Süss-Sauer Sauce, Ananas, Zwiebel, Peperoni

Szechuan Style* - Lauch, Zwiebel, Chili und Bambus

Satay Sauce * - Erdnusssauce nach altem Familienrezept

Chop Suey – Gemischtes Gemüse im Wok angebraten

Schwarzen Bohnen Sauce * Zucchetti, Zwiebeln, Peperoni, Bohnenpaste

Zitronengrass nach kambodschanischer Art * Zitronengrass, Schalotten, Frühlingzwiebeln, Chili

Nach kambodschanischer Art mit Thai Basilikum und Chili* Thai Basilikum, Chili

Kernelnüssen nach thailändischer Art * Kernelnüsse, Peperoni, Zwiebeln, Broccoli

Scharfen Sauce nach Art des Hauses * Schalotten, Frühlingzwiebeln, Gurken, Chili, Peperoncini

Rotes Thai Curry* Mini-Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili

Grünes Thai Curry ** Mini-Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili

Massaman Curry * Zwiebeln, Kartoffeln, Kernelnüssen, Massaman

Kambodschanisches Curry* Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, grüne Bohnen

SIGNATURE DISHES

serviert mit Jasminreis

ENTE

Die «House of Ren» kantonesische Ente ist unsere Spezialität und ein Höhepunkt chinesischer Kochkunst.

Ganze Peking Ente (2 Personen – 3 Gänge) 130.00

- Ente mit Pfannkuchen zum Einrollen
- Entenfleisch gebraten mit Sojasprossen
- zum Abschluss noch Entensuppe

Knusprige Ente – «Signature Dish» mit Pancakes 39.50

Ente nach altem traditionellem Familienrezept. Dazu Gurken, Lauch, Hoisinsauce und kleine Pfannkuchen.

- Extra Portion Pancakes 6.50
- Extra Portion Gurken- und Lauchstreifen 6.50

Knusprige Ente nach kantonesischer Art 28.50

Knusprige Ente à l'Orange 29.50

Kantonesische Ente mit Orangensauce

Knusprige Satay Ente* 29.50

Kantonesische Ente an einer Satay-Erdnussauce nach altem Familienrezept

Geschmorte Ente nach Shanghai Art 36.50

In einer süsslichen Sojasauce geschmort (mit Knochen)

FLEISCH

Xiao Chao Rindfleisch* 27.50

Rindfleisch in dünnen Scheiben leicht knusprig, Chili, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Frühlingszwiebeln

Chengdu Rindfleisch* 27.50

Knuspriges Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chili, Szechuan Pfeffer

Kangding Rindfleisch* 27.50

Gebratenes Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Chili, Peperoni, Sojasauce

Shui Zhu Style**

In einer Chilisauce gekocht

- Rindfleisch 28.50
- Schweinespeck 27.50

Rindfleisch an einer Pfeffer Sauce* 26.50

Rindfleisch an einer asiatischen Pfeffersauce angebraten

Kung Pao Poulet* 24.50

Pouletfleisch, Chili, Erdnuss, Frühlingszwiebeln

Spare Ribs - Schweinerippchen

- kambodschanischer Art 27.50
- Szechuan Pfeffer * 27.50
- Dong Po (geschmort in süsser Sojasauce und Reiswein) 27.50

Hong Shao Rou - Geschmorter Schweinebauch nach Shanghai Art	29.50
Geschmorter Schweinebauch nach Shanghai Art, auch "rotes gekochtes Schweinefleisch" genannt, ist eines der berühmtesten Gerichte aus China.	
Geschmorte Schweinshaxe	27.50
Schweinshaxe langsam in einer süßen Sojasauce geschmort	
Qing Cai (asiatischer Sellerie) mit Rindfleisch im Wok gebraten	26.50
Jiucai (asiatischer Schnittlauch) und Knoblauch im Wok gebraten mit Rindfleisch	27.50
Lotuswurzel mit Schweinebauch im Tontopf serviert	29.50
Frühlingszwiebeln, Knoblauchscheiben und Zwiebeln an einer Chilipaste gebraten	
Gegrilltes Fleisch nach kambodschanischem Rezept*	
- Poulet Oberschenkel	26.50
- Schweinefleisch	26.50
Banh Hoi –gegrillte Spezialität des Hauses (ohne Jasminreis)	
Grilliertes mariniertes Fleisch serviert mit Reismudeln, Kräutern, Gurken und Salat zum selbst einrollen mit «Nuoc Cham» Sauce.	
- Pouletfleisch	31.50
- Schweinefleisch	31.50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Ganzer gedämpfter Wolfsbarsch an einer leichten Sojasauce	43.50
Ganzer Wolfsbarsch gedämpft an Ingwer, Frühlingszwiebel, Koriander und einer leichten Sojasauce	
Ganzer Wolfsbarsch Chongqing*	46.50
Ganzer Wolfsbarsch mit schwarzen Pilzen, Fuzhu (Tofustangen), Bambussprossen, asiatischem Schnittlauch, in Chili und Frühlingszwiebeln gekocht	
Wolfsbarschfilet Chongqing*	36.50
Wolfsbarschfiletstücke mit schwarzen Pilzen, Fuzhu (Tofustangen), Bambussprossen, asiatischem Schnittlauch, in Chili und Frühlingszwiebeln gekocht	
Wolfsbarschfilet mit Mango*	35.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Mango und Koriander an einer Chili-Limettensauce	
Shui Zhu Style Wolfsbarschfilet *	35.50
Wolfsbarschfilet in Chili gekocht *	
Wolfsbarschfilet mit saurem Gemüse*	35.50
Wolfsbarschfilet mit saurem Gemüse und Chili gekocht *	
Chongqing Crevetten*	36.50
Crevetten mit Chili, Frühlingszwiebeln und Sojasauce eingekocht	
Ba Shu Crevetten mit Fuzhu Tofu*	36.50
Gebratene Crevetten an einer Chili Paste mit Lotuswurzeln, Zwiebeln, Peperoni und Fuzhu (Tofustangen)	
Bi Feng Tang Crevetten	36.50
Trocken angebratene Crevetten mit Brotkrümel, Chili und Knoblauch	
Shanghai Crevetten an süßer Sojasauce	34.50
Crevetten langsam in einer süßen Sojasauce eingekocht	
Calamari	29.50
Calamari in einer süßen Sojasauce eingekocht	

Xian Chili Flusskrebse	39.50
- Ingwer, Frühlingszwiebeln	
- Szechuan Pfeffer *	
- Scharf Sauce nach Art des Hauses** (hausgemachte Chilisauce)	
- Sataysauce* (Erdnusssauce nach altem Familienrezept)	

Gebratene Soft Shell Crabs (Butterkrebse)	43.50
- Ingwer und Frühlingszwiebeln	
- Chilisauce	
- Bi Feng Tang - Trocken angebraten mit Brotkrümel, Chili und Knoblauch	

Beilagen Änderung (statt Jasminreis)

Gebratener Reis nach Kantonesischer Art (Eier, Erbsen und Schinken)	5.50
Gebratener Reis mit Gemüse	5.50
Gebratene Nudeln mit Gemüse	5.50
Gebratene Reissnudeln mit Gemüse	5.50
Gebratene Glasnudeln	6.50
Chop Suey Gemüse	6.50
Gebratener Pak Choi	7.50
Gekochte Okra Schoten an Knoblauch Chili-Sauce	9.50
Frittierte Süsskartoffeln	6.50

GEMÜSE UND TOFU (ohne Jasminreis serviert)

Pak Choi im Wok gebraten	17.50
Wasserspinat im Wok gebraten (Morning Glory)	18.50
Brokkoli im Wok gebraten	17.50
Geschmorte Yu Xiang Auberginen*	17.50
Auberginen geschmort in einer berühmten Gewürzmischung aus Szechuan, Sojasauce	
Chop Suey (gemischtes Gemüse) im Wok gebraten	15.50
Gekochte Okra Schoten*	17.50
Gekochte Okra Schoten an Knoblauch & Chili Sauce	
Geschmorte Bambussprossen	21.50
In süsslicher Sojasauce geschmorte Bambussprossen	
Gebratener Blumenkohl im Topf*	17.50
Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Knoblauchscheiben und Zwiebeln an einer Chilipaste gebraten	
Gebratene Lotuswurzel im Topf*	19.50
Lotuswurzel, Frühlingszwiebeln, Knoblauchscheiben und Zwiebeln an einer Chilipaste gebraten	
Gebratene grüne Gemüsepaprika*	17.50
Grüne Gemüsepaprika an einer leicht scharfen Sojasauce angebraten	
Verschiedenes Gemüse in Topf mit «Mian Jin» (Glutenballs)	21.50
Karotten, Bambussprossen, schwarze Pilze, Pak Choi und Gluten Bälle (Weizengluten ist das gleiche Material, aus welchem Seitan hergestellt wird)	

Luo Han Zhai - Buddha Gemüse	17.50
Zucchini, Karotten, Sojasprossen, Babymais, Pilzen, Babychinakohl, Glasnudeln	
Mala Tofu (Ma Po Tofu) *	20.50
Beliebtes chinesisches Gericht aus der Provinz Sichuan, hausgemachte Chili Sauce, Zwiebeln, Peperoni, Tofu	
Tofu nach Art des Hauses *	20.50
Karotten, Bambus, schwarze Pilze, Pak Choi, an einer leichten Chilisauce	
Tofu und Gemüse nach Chong Qin Art **	20.50
Tofu und Gemüse in einer Chilisauce gekocht	
QingCai (asiatischer Sellerie) mit Tofu im Wok gebraten	20.50
Jiucui (asiatischer Schnittlauch) und Knoblauch im Wok mit Tofu gebraten	21.50
Würziger Tofu*	20.50
Tofu in einer leichten Chilipaste, Pfeffer Sauce	

Beilagen für Gemüse- und Tofu Gerichte

Gebratener Reis mit Gemüse	6.00
Gebratene Reismnudeln mit Gemüse	6.00
Gebratene Glasnudeln	7.00
Chop Suey Gemüse	7.00
Gebratener Pak Choi	8.00
Gekochte Okra Schoten an Knoblauch Chili-Sauce	10.00
Frittierte Süsskartoffeln	7.50
Jasminreis nur als Beilage mit Hauptspeise bestellbar	4.00

MIAN - NUDELN

Dan Dan Mian* - Weizennudeln	24.50
Streetfood von der Stange: Verkäufer trugen die Nudelsuppentöpfe früher an Bambusstangen (dan dan), daher haben die scharfen Nudeln ihren Namen. Nudeln mit Frühlingszwiebel, Knoblauch, Pak Choi, Erdnüsse, Chiliöl und gehacktem Pouletfleisch.	
Dan Dan Mian - Variante mit Tofu*	24.50
Lauwarme Reismnudeln mit Gemüse an einer scharf-sauer Sauce des Hauses **	23.50
Reismnudeln mit einer scharf-sauer Sauce zubereitet. Serviert mit Gurken und einem Spiegelei.	
Bun - Vietnamesische Reismnudeln Bowl	
Vietnamesischer Streetfood – mit Gurken, Sojasprossen und Reismnudeln in einer Schüssel	
- mit grilliertem Pouletfleisch	25.50
- mit frittierten vietnamesischen Frühlingsrollen (Gemüse)	25.50
- mit frittierten vietnamesischen Frühlingsrollen (Gemüse und Poulet)	25.50
Pad Thai	
Der thailändische Klassiker. Reisbandnudeln gebraten, Ei, Tamarindenpaste, Knoblauch, Chili, Sojasprossen, Cashewnüsse, Koriander, Frühlingszwiebel und Limette.	
- mit Pouletfleisch	23.50
- Tofu	23.50
Gebratener Udong Nudeln mit Pouletfleisch	23.50
Weizennudeln, Pouletfleisch	

Gebratener Eiernudeln mit Pouletfleisch nach chinesischer Art	23.50
Eiernudeln, Pouletfleisch und Gemüse	
Gebratener Eiernudeln mit Gemüse nach kambodschanischer Art*	16.50
Sataysauce, Currysauce, Gemüse, Kokosmilch	
Kantonesische gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch «Chow Fun»	24.50
Gebratener Glasnudeln mit Gemüse nach chinesischer Art	17.50
Gebraten feine Reismudeln mit Gemüse nach chinesischer Art	16.50
Feine Reismudeln mit verschiedenem Gemüse angebraten	
Singapur Reismudeln mit Pouletfleisch *	23.50
Feine Reismudeln mit verschiedenem Gemüse, Pouletfleisch, Ei und Curry angebraten	

FAN - REIS

Chinesisch gebratener Reis	
- mit verschiedenem Gemüse	16.50
- mit Pouletfleisch und Gemüse	23.50
- mit Crevetten und Gemüse	26.50
Kantonesisch gebratener Reis	16.50
Reis, Eier, Erbsen und Schinken	
Gebratener Reis mit Poulet an Sataysauce nach altem Familienrezept*	23.50
Bai Cha – kambodschanischer Reis mit Poulet*	23.50
Gebratener Reis nach kambodschanischem Rezept mit Pouletfleisch	
Gebratener Reis "House of Ren" – Protein	23.50
Im Gegensatz zu einfachem gebratenem Reis mit Ei enthält dieses Gericht eine grosse Auswahl an Proteinen. Shrimps, Poulet, Frühlingszwiebel, Karotten, Eier.	

BIG BOWLS - NUDELSUPPEN

Nudelsuppe mit kantonesischer Ente und Pak Choi	28.50
Eiernudeln mit kantonesischer Ente, Pak Choi	
Angkor Curry Nudelsuppe mit Rinds Entrecôte*	29.50
Kambodschanisches Currysuppe mit Reismudeln und Rinds Entrecôte	
Mekong Satay Nudelsuppe mit Rinds Entrecôte*	29.50
Kambodschanische Sataysuppe mit Reismudeln und Rinds Entrecôte	
Pho Bo	28.50
Pho Bo ist eine kräftige Rindsbouillon mit Reismudeln, Rinds Entrecôte (CH) und Kräutern. Dazu werden separat Sojasprossen, Kräuter, Chilis, Limette und Saucen gereicht.	
Shui Jiao – Nudelsuppe mit Crevetten-Dumplings	28.50
Eiernudeln mit Crevetten-Dumplings	
Shanghai Wan Tan Suppe	26.50
Wan Tan mit Schweinefleischfüllung und Babychinakohl	
Shao Lin Wan Tan Suppe	26.50
Wan Tan mit Tofu und Pak Choi Füllung	

VEGANE KARTE



VORSPEISEN

<i>House of Ren – Tofu Suppe mit asiatischer Kresse</i>	6.50
<i>Chinesische Frühlingsrolle</i> Frühlingsrolle frittiert mit Gemüse (Kabis, Karotten)	5.50
<i>Edamame gedämpft</i> <ul style="list-style-type: none">- mit Meeressalz Flocken- go Spicy (Chili, Knoblauch, Sojasauce, Sesamöl)	7.50 8.50
<i>Gemüse Tempura</i> Gemüse Tempura serviert mit einem Mango Dip	10.50
<i>Bao Bun Edamame mit Spinat und Soja Sauce (4 Stk.)</i> Vegane Dim Sum mit Edamame und Spinat	8.50
<i>Dreierlei Gemüse Salat**</i> Gurken, Karotten und Sojasprossensalat an einer leicht scharfen Sauce	9.50
<i>Gemischter Salat an einer Sesamsauce</i>	8.50
<i>Som Tam – Grüner Papaya Salat</i> Grüne Papaya, Cherrytomaten, Schlangenbohnen, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Chili-Limetten-Dressing	12.50
<i>Daikon - Scharfer Rettichsalat</i> Weisser Rettich (Daikon), Frühlingszwiebeln	9.50
<i>Sichuan Okra Salat*</i> Okraschoten an einer Chili - Knoblauchdressing	12.50
<i>Gurkensalat mit Tofu Fuzhu *</i> Fuzhu (Tofustangen), Gurke, an einer Chili - Knoblauchdressing	13.50
<i>Tofu Salat Si Chuan Style**</i> Silk Seidentofu Scheiben an einer Chili - Knoblauchdressing	13.50
<i>Nemo Cha– vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse</i> Frittierte vietnamesische Frühlingsrolle mit Salat, Gurke und Kräuter zum einwickeln	8.50
<i>Süßkartoffel Fries</i>	9.50

KLASSIKER

serviert mit Jasminreis

<i>Tofu (CH)</i>	23.50
<i>Chop Suey Gemischtes Gemüse</i>	23.50
<i>Planted Chicken (CH)</i>	23.50

Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart:

Süss Sauer Sauce - Süss-Sauer Sauce, Ananas, Zwiebel, Peperoni

*Si Chuan Style** - Lauch, Zwiebel, Chili und Bambus

Chop Suey - angebraten mit gemischtem Gemüse

*Schwarzen Bohnen Sauce ** - Zucchini, Zwiebeln, Peperoni, Bohnenpaste

*Rotes veganes Thai Curry** - Mini-Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili

HAUPTSPEISEN

ohne Reis serviert

<i>Im Wok gebratener Pak Choi</i>	17.50
<i>Im Wok gebratener Wasserspinaat (Morning Glory)</i>	18.50
<i>Im Wok gebratener Brokkoli</i>	17.50
<i>Geschmorte Yu Xiang Auberginen*</i> Auberginen geschmort in einer würzigen Sojasauce	17.50
<i>Im Wok gebratenes Chop Suey Gemüse</i> Im Wok gebratenes gemischtes Gemüse	15.50
<i>Gekochte Okra Schoten*</i> Gekochte Okra Schoten an Knoblauch – Chili Sauce	17.50
<i>Geschmorte Bambussprossen</i> In süsslicher Sojasauce geschmorte Bambussprossen	21.50
<i>Gebratener Blumenkohl im Topf</i> Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Knoblauchscheiben und Zwiebeln an einer Chilipaste gebraten	17.50
<i>Gebratene Lotuswurzel im Topf</i> Lotuswurzel, Frühlingszwiebeln, Knoblauchscheiben und Zwiebeln an einer Chilipaste gebraten	19.50
<i>Gebratene grüne Gemüsepaprika*</i> Grüne Gemüsepaprika an einer leicht scharfen Sojasauce angebraten	17.50
<i>Verschiedenes Gemüse in Topf mit ZhangXiaoBao «Glutenballs»</i> Karotten, Bambussprossen, schwarze Pilze, Pak Choi, und Glutenballs im Tontopf	21.50
<i>Luo Han Zhai - Buddha Gemüse</i> Zucchini, Karotten, Sojasprossen, Babymais, Pilzen, Babychinakohl, Glasnudeln	17.50
<i>Rotes veganes Curry mit Tofu</i> Der Klassiker unter den Curries	20.50
<i>Mala Tofu (Ma Po Tofu)</i> Beliebtes chinesisches Gericht aus der Provinz Sichuan	20.50
<i>Tofu nach Art des Hauses *</i> Karotten, Bambus, schwarze Pilze, Pak Choi, an einer leichten Chilisauce	20.50
<i>Tofu und Gemüse nach Chong Qin Art **</i> Tofu und Gemüse in einer Chilisauce gekocht	20.50
<i>Gebratener asiatischer Sellerie mit Tofu</i> Sellerie mit Tofu im Wok gebratenen	20.50
<i>Gebratener asiatischer Knoblauch und Schnittlauch mit Tofu</i> Asiatischer Knoblauch-Schnittlauch mit Tofu im Wok gebratenen	21.50
<i>Würziger Tofu</i> Tofu in einer leichten Chilipaste Pfeffer Sauce	20.50

Beilagen für Gemüse und Tofugerichte

<i>Gebratener Reis mit Gemüse</i>	6.00
<i>Gebratene Nudeln mit Gemüse</i>	6.00
<i>Gebratene Reismudeln mit Gemüse</i>	6.00
<i>Gebratene Glasnudeln</i>	7.00
<i>Chop Suey Gemüse</i>	7.00
<i>Gebratener Pak Choi</i>	8.00
<i>Gekochte Okra Schoten an Knoblauch Chili-Sauce</i>	10.00
<i>Frittierte Süsskartoffeln</i>	7.50
<i>Jasminreis nur als Beilage mit Hauptspeise bestellbar</i>	4.00

NUDELN UND REIS (als Hauptspeise)

<i>Dan Dan Mian - Variante mit Tofu*- Weizennudeln</i>	24.50
Der Klassiker ohne Fleisch interpretiert - Streetfood von der Stange: Verkäufer trugen die Nudelsuppentöpfe früher an Bambusstangen (dan dan), daher haben die scharfen Nudeln ihren Namen. Nudeln mit Frühlingszwiebel, Knoblauch, Pak Choi, Erdnüsse, Chiliöl und Tofu	
<i>Gebratener Udong Nudeln mit Gemüse</i>	18.50
Weizennudeln mit Gemüse gebraten	
<i>Gebratener Glasnudeln mit Gemüse nach chinesischer Art</i>	17.50
Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse angebraten	
<i>Gebraten feine Reismudeln mit Gemüse nach chinesischer Art</i>	16.50
Feine Reismudeln mit verschiedenem Gemüse angebraten	
<i>Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse</i>	16.50
Der Klassiker – gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse	
<i>Reismudelsuppe mit Gemüse und Tofu an einer scharfen Suppe nach Art des Hauses*</i>	24.50
Reismudelsuppe mit verschiedenem Gemüse und Tofu	
<i>Reismudelsuppe mit Chop Suey Gemüse</i>	23.50
Reismudelsuppe mit verschiedenem Gemüse	
<i>Shao Lin Wan Tan Suppe</i>	26.50
Wan Tan mit Tofu und Pak Choi Füllung	

Getränkekarte «House of Ren»

SPRITZ & MORE

<i>Negroni</i>	12
<i>Negroni Sbagliato</i>	11
<i>Noninio</i>	12
<i>Aperol Spritz</i>	12
<i>Hugo</i>	12
<i>Ingwerspritz</i>	12
<i>Ingwersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Kumquats</i>	
<i>Pflaumenspritz</i>	12
<i>Pflaumenwein, Thymian, Limetten, Prosecco, Soda</i>	
<i>Lillet Spritz</i>	12
<i>Lillet Rose, Grapefruitsaft, Prosecco</i>	
<i>Spritz Zero</i>	11
<i>Limettensaft, Orangensirup, Tonic Water, Ingwer und Zitronengras</i>	
<i>Martini Weiss</i>	7.50
<i>Martini Rot</i>	7.50
<i>Campari</i>	7.50
<i>Campari Orange</i>	11.50
<i>Gespritzter Weisswein (Süss oder Sauer)</i>	9.50

LONGDRINKS

<i>Alpen Mule</i>	14
<i>Wild Alps Vodka, Limette, Ginger Beer</i>	
<i>Zürich Mule</i>	14
<i>Turicum Gin, Limette, Gurke, Ginger Beer</i>	
<i>Cubra Libe</i>	14
<i>Havana Club, frische Limette, Cola</i>	
<i>Campari Orange</i>	14
<i>Campari, Bio- Orangensaft, frische Passionsfruchtpüree</i>	
<i>Gin Tonic</i>	14
<i>Turicum Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette</i>	

WEINE

In Zusammenarbeit mit Baur au Lac Vins

SCHAUMWEIN

<i>Sekt Brut Rose Schloss Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich (Vegan)</i>	CHF 75/12
<i>Sekt Brut Reserve Schloss Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich (Vegan)</i>	CHF 75/12
<i>Andre Clouet brut Grande Reserve, Champagne</i>	CHF 96/16
<i>Andre Clouet brut The V6 Experience, Champagne</i>	CHF 110
<i>Philipponnat Cuvee 1522, Champagne</i>	CHF 155

WEISSWEIN

<i>Grüner Veltliner, Langenlois Schloss Gobelsburg, Kamptal Niederösterreich, 2021</i>	CHF 55/9
<i>Riesling, Kabinett Karthäuserhof, Ruwel, Moser, 2016 (Vegan)</i>	CHF 60/9.5
<i>Sauvignon B. Sancerre Panseillot, Fargette Guillerault, Loir, 2022 (Bio)</i>	CHF 55/9
<i>Arneis delle Langhe R. Costamagna, Langhe, Piemont, 2022 (Vegan)</i>	CHF 52/8.5
<i>Chardonnay Starmont Merryvale, Napa Valley, Kalifornien, 2018</i>	CHF 60/9.5
<i>Verdejo Quivira Hermanos del Villar, Castilla y León, 2022 (vegan)</i>	CHF 50
<i>Rioja Pláacet Valtomelloso, La Rioja, 2021 (bio)</i>	CHF 59
<i>Chardonnay Carneros Merryvale, Napa Valley, Kalifornien 2018</i>	CHF 98
<i>Chablis Montee Tonnerre Julien Brocard, AC 1er cru, 2020</i>	CHF 102

ROSE

<i>Le Caprice de Clementine Rose Valentines, Côtes du Provence, 2021</i>	CHF 51/8.5
<i>Chateau Les Valentines rose, Côtes du Provence, 2021 (Bio)</i>	CHF 58

ROTWEIN

<i>Altos de l'Hoya Olivares, Jumilla, Murcia, 2020 (Vegan)</i>	CHF 47/8
<i>Malbec Winemaker Marcelo Pelleriti, Mendoza, 2020 (Vegan)</i>	CHF 52/8.5

<i>Casa Lupo Valpolicella Ripasso, Paladin, Valpolicella Superiore Ripasso, 2020</i>	CHF 53/9
<i>Petalos Descendientes de J. Palacios (Mencia), Bierzo, Galizia, 2019</i>	CHF 55/9
<i>Cabernet Sauvignon Benmarco, Susana Balbo Wines, Mendoza, 2019 (Vegan)</i>	CHF 56/9.50
<i>Shiraz Springflat Wild Duck Creek, Bendigo Heathcote, Victoria, 2019</i>	CHF 83
<i>Merlot Due Amici Guido Brivio, Sottoceneri, Tessin, 2019 (Vegan)</i>	CHF 62
<i>Rioja Crianza La Montesa Alvaro Palacios, La Rioja, 2019 (bio)</i>	CHF 55
<i>Poujeaux. Moulis, Bordeaux, 2019</i>	CHF 68

ASIATISCHE WEINE

<i>Chinesischer Reiswein «Shao Xin»</i>	12 cl	19.50
<i>Sake Kizakura Bijito Junmai Ginjo 14.5%</i>	20 cl	13.50
<i>Sake Toko Junmai 15%</i>	20 cl	14
<i>Plum Sun Luck</i>	12 cl	13.50

BIER

<i>Feldschlösschen</i>	33 cl	5.00
<i>Feldschlösschen</i>	50 cl	9.50
<i>Panache</i>	33 cl	5.00
<i>Panache</i>	50 cl	9.50
<i>Tsing Tao Premium</i>	33 cl	5.50
<i>Singha Bier</i>	33 cl	5.00
<i>Tiger Bier</i>	33cl	5.50
<i>Schneiderweiss Bier</i>	50 cl	9.50
<i>Alkoholfreies Bier</i>	33 cl	5.00

EDELSPIRITUOSEN

<i>Grappa di Barolo, Casteli Giuseppe</i>	2 cl	11.00
<i>Marc de Bourgogne</i>	2 cl	22.00
<i>Calvados Hors d'age</i>	2 cl	8.50
<i>Calvados Charles de Granville 1987</i>	2 cl	19.50
	4 cl	36.00
<i>Armagnac Baron de Sigognac 20 years</i>	2 cl	14.00
<i>Benriach 12 years old</i>	4 cl	12.00
<i>Tullibardine, Scott's Selection 1989</i>	4 cl	22.00
<i>Ballentine</i>	4 cl	12.50
<i>Johnny Walker Black</i>	4 cl	12.50
<i>Turicum Gin</i>	4 cl	11.50
<i>Wild Alps Vodka</i>	4 cl	12.50
<i>Absolut Vodka</i>	4cl	11.50
<i>Cointreau</i>	2 cl	8.00
<i>Grand Marnier</i>	2 cl	8.00
<i>Park VSOP</i>	2 cl	10.50

<i>Park X.O (20-30 jährig)</i>	2 cl	17.00
	4 cl	32.00
<i>Park Cigar Blend</i>	2 cl	19.50
<i>Bacardi Weisser Rum</i>	4 cl	12.50
<i>Bacardi Schwarzer Rum</i>	4 cl	12.50
<i>Calvados Morin Père & Fils</i>	4 cl	9.50
<i>Remy Martin VSOP</i>	2 cl	9.50
<i>Remy Martin XO</i>	2 cl	17.00
<i>Port Finest Reserve Ruby Port</i>	5 cl	8.00
<i>Mei Kuei Lu Chien 54%</i>	2 cl	13.50

MINERAL

<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	50 cl	5.80
<i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	33 cl	4.80
<i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	50 cl	5.80
<i>Coca-Cola (Original, Zero)</i>	33 cl	4.80
<i>Rivella (Rot, Blau)</i>	33 cl	4.80
<i>Apfelsaft / Schorle</i>	33 cl	4.80
<i>Sprite</i>	33 cl	4.80
<i>Fanta</i>	33 cl	4.80
<i>Schweppes Tonic</i>	25 cl	4.80
<i>Ice Tea</i>	30 cl	4.80
<i>Ice Tea</i>	50 cl	5.80
<i>Oishi Tea</i>	50 cl	5.80
<i>Lychee Saft</i>	35 cl	4.80
<i>Mango Saft</i>	24 cl	4.80
<i>Kokosnuss Saft</i>	35 cl	4.80
<i>Hahnenwasser</i>	30 cl	2.00
<i>Hahnenwasser</i>	50 cl	3.00
<i>Sirup</i>	30 cl	1.00
<i>Orangensaft</i>	30 cl	5.80

KAFFEE

<i>Kaffee (Nature/Creme)</i>		4.6
<i>Americano</i>		4.6
<i>Caffè Latte</i>		5.5
<i>Cappuccino</i>		5.5
<i>Latte Macchiato</i>		6.5
<i>Flat White</i>		5.50
<i>(Extra shot Espresso + 1.3)</i>		
<i>Kaffee HAG</i>		4.6
<i>Espresso</i>		4.6
<i>Doppio Espresso</i>		5.80
<i>Espresso Macchiato</i>		4.80
<i>Doppio Espresso Macchiato</i>		6
<i>Kalte Schoggi</i>		6
<i>Heisse Schoggi</i>		6.50

TEE (Offener Tee serviert im 4dl Kännchen)

GUNPOWDER ZHU CHA - GRÜNER TEE	7.50
<i>Der Klassiker unter den grünen Tees mit einem gerollten Blatt und anregendem Aroma.</i>	
GINSENG FLIGHT OF DRAGON - AROMATISIERTER GRÜNER TEE	6.50
<i>Die Mischung aus feinsten Grünteas, fruchtigen Aromen und Ginseng entwickelt erst die Süße und danach die Schärfe von Ginseng.</i>	
ROYAL PAI MU TAN - GRÜNER TEE	6.50
<i>Weißer Tee mit großen, ungerollten Blättern und sehr vielen weißen Tips, blumig mild und bekömmlich.</i>	
CHINA LUNG CHING FIST - GRÜNER TEE	9.50
<i>Das lange und gepresste Blatt zeichnen diesen Chinattee aus, der ein feinmildes Aroma verströmt.</i>	
JASMINE PEARLS BAI YIN - AROMATISIERTER GRÜNER TEE	9.50
<i>Ein erstklassiger, chinesischer Frühlingstee, der mit Jasminblüten aromatisiert und von Hand zu kleinen Kugeln gerollt wird.</i>	
FINE JASMINE	6.50
<i>Fine Jasmine ist ein eleganter und harmonisch schmeckender chinesischer Tee mit dem Aroma von frischen Jasminblüten.</i>	
JASMINE TING YUAN	7.50
<i>Dieser Grüntee mit gleichmäßigen und sehr langen Blättern und vielen Blattspitzen enthält Jasminblüten, die ihm einen vollen Körper geben.</i>	
MILK OOLONG - AROMATISIERTER GRÜNER TEE	6.50
<i>Dieser ganz außergewöhnliche Oolong hat fein gedrehte Blätter und verbindet den Geschmack des Oolong mit frischen Milchcharakter.</i>	
CHAMOMILE MEADOW - KRÄUTERTEE	6.50
<i>Dieser sanfte Tee wird aus hochwertigen Kamillenblüten gewonnen. Er weist einen charakteristisch würzigen, angenehmen Geschmack auf.</i>	
MANILA MANGO - AROMATISIERTER FRÜCHTETEE	6.50
<i>Diese köstliche Früchteteemischung vereint den fruchtigen Geschmack von süßer Mango und cremiger Vanille.</i>	
BAVARIAN MINT	6.50
<i>Frische Pfefferminze mit einem angenehmen und vitalisierenden Geschmack.</i>	
VERVEINE	7.50
GINSENG VALLEY – KRÄUTERTEE	6.50
<i>Ein spezieller Wellness Tee mit der Ginseng Wurzel und vielen anderen Kräutern.</i>	
LEMONGRASS – KRÄUTERTEE	6.50
<i>Zitronengras, ein belebender Aufguss mit Zitronengeschmack.</i>	
JAPANESE LINDEN – KRÄUTERTEE	7.50

Lindenblüten, sehr mild und weich im Aufguss mit einem Hauch von Honig.

GOLDEN ASSAM SANKAR FTGFOP- SCHWARZER TEE

6.50

Dieser Assam Broken besticht Teeliebhaber durch sein volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma.

ENGLISH BREAKFAST ST. ANDREWS - SCHWARZER TEE

6.50

Traditioneller Breakfast Tee, gemischt aus besten Ceylontees mit einer goldenen Tassenfarbe und einem kräftig aromatischen Geschmack. Ideal für den Genuss mit einem Schuss Milch.

SUPERIOR OOLONG JIN HUANG - SCHWARZER TEE

7.50

Ein Oolong der absoluten Spitzenklasse mit einem Hauch von Nuss und leuchtender, heller Tassenfarbe.

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen –
Tabelle*