

Black Tiger Bouquet Crevettes

71 *Sichuan Xia*	nach Szechuan Art (🔪)	CHF 42.50
72 *Tian La Xia*	mit rassistiger süss-scharfer Sauce (🔪)	43.50
73 *Gong Bao Xia*	Gebraten mit Knoblauch, Chili als Kong Po Art mit gerösteten Kernalnüssen	42.50
74 *HungShao Xia*	Gebraten mit Soja-Sauce, Knoblauch und Basilikum	42.50
75 *Ju Ming Xia*	Grillierte "Black Tiger" in der Schale mit Knoblauchbutter und Basilikum	44.50
77 *GueiWei Xia*	Gebraten als Grossmama Rezept (🔪)	42.50

Alle Gericht mit Jasmin Reis serviert
Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Meeresfrüchten

81 *HongShao Yu*	Seeteufelgebratennach chinesischer Art dazu Basilikum, Lauch und schwarze Pilze	CHF 41.50
82 *Dou Chi Yu*	Seeteufel sautiert mit kräftiger Sojabohnen Sauce mit Peperoni und Zwiebeln verfeinert	41.50
83 *Gan Jian Longli*	Seezunge gebraten nach Art des Hauses (g.)	58.50
84 *Qing Zheng Yu*	Seezunge gedämpft mit Frühlingszwiebeln und Ingwer übergossen mit Soja Sauce (g.)	58.50
85 *Ju Gan Bei*	Grillierte Jacob-Muscheln mit Knoblauchbutter und Basilikum	47.50
87 * ShuiZhu Yu*	~Heimweh~ Sichuan Style, wie man in China isst mit Schwarz-Pilzen und Glasnudeln, sautiert mit Chili, Knoblauch	38.50

Alle Gericht mit Jasmin Reis serviert
Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Vegi Park

91 *Yu-Schan Tofu*	Tofu sautiert, nach "Sze-Chuan" Art (🔪) mit Gemüse garniert, mit Knoblauch, Ingwer und Chili...gewürzt	CHF 32.50
94 *Gongbao ToFu*	Tofu sautierte, mit knackigen Gemüsewürfeln und gerösteten Kernalnüssen (🔪)	32.50
96 *Sizzling - Tofu*	Tofu mit Ingwer, Basilikum und Lauch gewürzt	33.50
101 *Gan Shao Gu*	Knusprige Shiitake-Pilzstreifen im Teig, mit Chili und Knoblauch (🔪)	30.50
102 * Ga Li Cai*	Gemischte Gemüse Roter Curry Sauce (🔪) mit Zitronengras und Curryblättern	28.50
103 *Luohan Zhai*	"Bauernfest" mit verschiedenem Gemüse, Pilzen und Glasnudeln, sautiert mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer, übergossen mit Soja Sauce. Im Ton topf serviert.	26.50
104 *Gongbao Cai*	Knackige Gemüsewürfel sautiert, nach rassistiger Kung-Po Art und mit gerösteten Kernalnüssen (🔪)	28.50

Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Beilagen

106 * Chao Shi Jin *	Gemischtes Gemüse	CHF 7.50	CHF 14.50
111 *ChaoMian*	Gebratene Eiernudeln	4.50	12.50
112 *Fen Si*	Sautierte Glasnudeln	5.50	12.50
113 *ChaoFan*	Gebratener Reis mit Lauch, Karotten und Ei	4.50	12.50
114 *SuanFan*	Knoblauchreis mit geröstetem Knoblauch, Lauch und Ei	4.50	12.50

Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Peking Ente

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

Entensuppe mit Entenstreifen und Glasnudeln oder Szechuan-Enten Gewürzsuppe(scharf)

Verschiedene Entengerichte nach Wahl (1 Ente für 2 Gerichte)
Gemischtes Gemüse "Chop-Suey"
Gebratener Reis

Haus Dessert
Pro Person sfr. 82.50

Auf Bestellung 2 Tage im Voraus

- 1 Sizzling Entenfleisch mit Frühlingszwiebeln und Ingwer
- 2 Sautiert mit Gemüse und gerösteten Kernalnüssen
- 3 An Roter Curry Sauce (scharf)
- 4 Sautiert mit Bambussprossen und Pilzen
- 5 nach Szechuan Art (scharf)
- 6 an rassistiger Sauce mit Knoblauch und Chili (scharf)
- 7 an Schwarzpfeffersauce auf Zwiebeln unterlage
- 8 an süss-sauer Sauce, mit knackigem Gemüse garniert



唐人街

China City

10% Rabatt
Über die Gasse

www.chinacity.ch

China Restaurant City Wettingen

Tel: 056 426 95 91





City

Chinesische Kochkunst für Europäische Gourmets

City WETTINGEN

Unsere Produkte

Rindfleisch	CH
Kalbfleisch	CH
Lammfleisch	New Zealand
Schweinefleisch	CH
Poulet	CH&Brasilien
Ente	Deutschland
Crevetten	Vietnam/ Thailand
Fisch	Firma Fisch Dörig
Teigwaren	Hausgemacht
Gemüse	CH



Liebe Gäste

Unseren Gästen gemütliche Stunden zu bereiten und die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten galt schon immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Da unsere Speisekarte sich je nach Jahreszeit ändert, finden Sie hier die momentan geltenden Spezialitäten, sowie einen Auszug unserer aktuellen Speisekarte.

Jürg und Rita Leuthold, sowie das ganze Team wünschen Ihnen guten Appetit.

Tang Suppen

CHF

1. *Suan La Tang*	Szechuan Gewürzsuppe	9.50
2. *Tofu Tang*	Tofusuppe mit Tomaten, Eiern und gehacktem Gemüse	9.50
3. *Fen Si Ji Tang*	Hühner Bouillon mit Pouletstreifen und Glasnudeln	9.50
4. *Don Gu Ji Tang*	Hühner Bouillon mit Pouletstreifen und Shiitake-Pilz	12.50
5. *Hundun Tang*	Ravioli Suppe gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch und Frühlingszwiebeln	10.50
6. *Tai Xia Tang*	Crevettensuppe "Tom-Yam"	16.50

Sha La Salat

CHF

7 *Fen Si Sha La*	Roastbeef oder Riesenervetten auf Glasnudeln mit frisch gepresstem Zitronensaft, Knoblauch und Chili Sauce	21.50
8 *Hua Yuan Sha La*	Gemischter Saison Salat Sesamol Sauce, Italienische Sauce oder French Dressing	9.50
9 *Mu Gua Sha La*	Papaya Salat an Zitronensaft, Tomaten, Knoblauch und Chili Sauce	14.50
10 *Lü Sha La*	Knusprige Shiitake-Pilzen auf Nüssli-Salat angerichtet	16.50
24 *Kao Niu Rou*	Carpaccio Roastbeef mit Sichuan Sauce	21.50

Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Qian Cai Vorspeisen

CHF

20 *Ping Pan*	Royal-City mit süss-sauer Sauce (Frühlingsrolle, gebackene Ravioli & Curry Taschen, Schweinerippchen, Chips)	19.50
21 *Su Ping Pan*	Vegetarisch Hors-d'oeuvre mit süss-sauer Sauce (Frühlingsrolle, gebackene Gemüse-Ravioli & Currytaschen, knusprige Shiitake-Pilze, Papaya Salat...)	19.50
11 *Chun Juan*	Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, dazu süss-sauer Sauce	8.50
12 *Zha Hundun*	Ravioli mit gehacktem Schweinefleisch oder Gemüse gefüllt, dazu süss-sauer Sauce	11.50
13 *Curry Jiao*	Currytaschen mit gehacktem Rindfleisch oder Gemüse gefüllt, dazu süss-sauer Sauce	11.50
22 *Zha Pai Gu*	Frittierte Schweinerippchen Hongkong Style, dazu süss-sauer Sauce	13.50
23 *Zha Tu Si*	Frittierte Crevetten & Poulet Toast, dazu süss-sauer Sauce	12.50

Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Qian Cai Vorspeisen

Gerillte

CHF

25 *Ji Rou Chuan*	Grillierte Poulet-Spiessli mit Erdnuss-Satay Sauce	14.50
26 *Ju Xia*	Grillierte Crevetten mit Knoblauchbutter und Basilikum	17.50
27 *Ju Gan Bei*	Grillierte Jacob-Muscheln mit Knoblauchbutter und Basilikum	19.50

Teigtaschen

CHF

14 *Guo Tie*	Gebratene Teigtaschen mit gehacktem Rindfleischfleisch gefüllt	17.50
15 *Zheng Jiao*	Gedämpfte Teigtaschen, Gefüllt mit...	15.50
A.	Gemischten *Dim-Sum*	
B.	Schweinefleisch	
C.	Rindfleisch	
D.	Crevetten	
E.	Gemüse	

Süss-sauer Fans & Curry Fans

süss-sauer Sauce, mit knackigem Gemüse garniert

Roter Curry Sauce, mit Zitronengras und Curryblättern

CHF

Süss-sauer

30 Rindfleisch	39.50
31 Poulet	29.50
35 Schweinefleisch	30.50
37 Crevetten	39.50
38 Fisch	37.50
92 Tofu	32.50

Roter Curry oder Grün Curry

CHF

40 Rindfleisch	41.50
33 Poulet	34.50
54 Schweinefleisch	37.50
76 Crevetten	42.50
86 Fisch	39.50
93 Tofu	33.50

Alle Gericht mit Jasmin Reis serviert
Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Die zartesten Steaks von Metzgermeister

CHF

43 SaLang	Entrecôte	190g	45.50
47 NiuLiu	Rindsfilet	190g	47.50
48 XiaoNiu	Kalbfleisch Bäggli	200g	46.50
49 YangRou	Lammrückenfilet	200g	46.50

Diese Gerichte servieren wir mit diversen Saucen

A. *Zhao Cai*	nach Art des Chefs mit Knoblauch-Kräuterbutter, Salz & Pfeffer	
B. *Jiangchong*	mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer, übergossen mit Soja Sauce	
C. *Ga Li*	Roter Curry Sauce, mit Zitronengras und Curryblätter	
D. *Sichuan*	nach Szechuan Art mit chinesischem Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt	
E. *Tian La*	mit rassisger süss-scharfer Sauce	
F. *Heijiao*	Schwarzer Pfeffersauce	
G. *Sa Za*	mit einer feinen würzigen "Sa-Za" Sauce	

Alle Gericht mit Jasmin Reis serviert
Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Schweizer Metzger in der Chinesischen Küche

CHF

Niu Rou	Rindfleisch (Natura Beef, nur Eckstücke Schweiz, BSE geprüft)	
41 *Gan Shao Niu Rou Si*	Knusprige Rindfleischstreifen im Teig, mit Chili und Knoblauch	38.50
42 *La Wei Niu Rou Si*	Gebratene Rindfleisch, mit Chili und Knoblauch	42.50
44 *Gongbao Niu Rou*	Rindfleisch geschnetzelt nach Kung-Po Art mit knackigen Gemüsewürfeln und gerösteten Kernelaüssen	39.50
45 *Sichuan Niu Rou*	Rindfleisch geschnetzelt nach Szechuan Art mit Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt	39.50
46 *Jiangchong Niu Rou*	Geschnetzelte Rindfleisch sautiert, mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer, übergossen mit Soja Sauce	42.50

Schweizer Metzger in der Chinesischen Küche

CHF

Ji Rou	Poulet (CH & Brasilien)	
34 *Yao Guo Ji Rou*	sautiert, mit knackigen Gemüsewürfeln nach Kung-Po Art und gerösteten Kernelaüssen	33.50
57 *Sichuan Ji Rou*	nach Szechuan Art mit Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt	34.50
Zhu Rou	Schweinefleisch (Natura Pork, Zwiebeln nur Bäggli Schweiz)	
51 *Yang Cong Zhu Rou*	Gebraten mit gerösteten Zwiebeln Streifen und mit Austern Sauce verfeinert	34.50
52 *Hei Jiao Zhu Rou*	an schwarzer Pfeffersauce	36.50
53 *Yu Xiang Rou Si*	Sautierte Fleischstreifen nach "Yu-Schan" Art mit knackigem Gemüse garniert, mit Knoblauch, Ingwer und Chili... gewürzt	34.50
58 *Shui Zhu Rou*	~Heimweh~ Sichuan Style, wie man in China isst mit Schwarz-Pilzen und Glasnudeln, sautiert mit Chili, Knoblauch	38.50

Alle Gericht mit Jasmin Reis serviert
Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.

Cui Pi Ya

Knusprige Grillierte Ente

61 *Shao Ya*	nach Art des Hauses	34.50
62 *Cheng Zhi Ya*	mit frisch gepresstem Orangensaft und Grand Marnier verfeinert	37.50
63 *XiangSu Ya*	Knusprige Streifen mit Pfannkuchen gerollt, dazu Lauch und Gurken an einer delikaten "Hoi-Sin" Sauce	41.50
64 *Sichuan Ya*	Nach Szechuan Art mit chinesischem Gemüse garniert, mit Chili und Lauch gewürzt	39.50
65 *Jing Jiang Ya*	mit einer feinen "Hoi-Sin" Peking Sauce	39.50
66 *Tian La Ya*	mit rassisger süss-scharfer Sauce	39.50

Alle Gericht mit Jasmin Reis serviert
Bei Fragen der kleineren Gerichte, wenden Sie sich an das Personal.