

金龙酒楼

Restaurant Golden Dragon

Spécialités chinoises - Take-Away



Nous vous souhaitons un bon appétit !

MENU Golden Dragon

Consommé de poulet et champignons parfumés

Assortiment « Dim-Sum »

Rouleaux « Nem »

Côtes de porc laquées

Salade chinoise

Crevettes grillées à l'ail

Bœuf à la sauce xo (piquant)

Canard rôti laqué

Riz cantonais

Coupe maison

Min. 2 pers

CHF 72.00 par personne

Menu Canard à la Pékinoise

Potage au canard

Canard laqué avec crêpes

Canard à la sauce xo (piquant)

Canard aux germes de mungo

Riz cantonais

Min. 2 pers

CHF 56.00 par personne

(Canard entier)



Fondue Chinoise

Rouleaux de printemps

Caquelon :

Poulet - Bœuf - Porc

Crevettes - Fruits de mer - Noix St-Jacques

Vermicelles - Légumes

Sauce maison

Glace/Sorbet

Min. 2 pers

CHF 62.00 par personne



Menu GuangDong

Potage aux vermicelles et poulet

Rouleaux de printemps

Salade chinoise

Poulet aigre-doux

Bœuf à la sauce xo (piquant)

Riz sauté à la mode cantonaise

Lychees au sirop

Min. 2 pers

CHF 52.00 par personne

Menu Hong Kong

Potage aigre-piquant

Assortiment « Dim-Sum »

Rouleaux de printemps

Salade chinoise

Bœuf croustillant

Crevettes au curry

Riz cantonais

Légumes « Lo-Hon »

Beignets d'ananas

Min. 2 pers

CHF 62.00 par personne



汤类

Potages Soups

		CHF
01 酸辣汤	Potage aigre-piquant Hot and sour soup	10.00
02 蟹肉竹笋汤	Potage aux crabes et asperges Asparagus and crabmeats soup	10.00
03 云吞汤	Potage aux raviolis impériaux Imperial « Wun-Tun » soup	10.00
04 粉丝鸡汤	Potage aux vermicelles et poulet Soup with vermicelli and chicken	8.00
05 玉米鸡汤	Potage au maïs et poulet Sweet corn soup with chicken	8.00
06 冬阴功汤	Potage *TOM-YAM* (Thai) Hot and sour soup « Thai »	12.00



沙拉

Salades Salads

		CHF
11 中国沙拉	Salade Chinoise Chinese salad	9.00
12 鸡丝沙拉	Salade Chinoise au poulet Chicken salad	12.00
13 大虾沙拉	Salade aux crevettes géantes Shrimps salad	14.00
14 蟹肉沙拉	Salade au crabe Crabmeats salad	14.00
15 牛肉沙拉	Salade au bœuf sauce « Thai » Beef salad "Thai" sauce	14.00
16 海带沙拉	Salade d'algues Seaweed salad	9.00

点心

Entrées **Appetizers**

		CHF
21 春卷	Rouleaux de printemps (2 pces) Spring rolls	7.00
22 越南卷	Rouleaux « Nems » (4 pces) « Nems » rolls	11.00
23 炸云吞	Raviolis frits « Wun-Tun » (4 pces) Deep fried «Wun-Tun»	11.00
24 炸虾	Beignets de crevettes (4 pces) Deep fried shrimps	12.00
25 虾饺	Raviolis vapeur aux crevettes (4 pces) Steamed raviolis with shrimps	12.00
26 烧卖	Raviolis vapeur « Siu-Mai » au porc et aux crevettes (4 pces) Steamed raviolis « Siu-Mai » style	12.00
27 蒸饺	Raviolis vapeur « Pékinoise » (4 pces) Steamed raviolis « peking » style	12.00
27b 菜饺	Raviolis vapeur aux légumes (4 pces) Steamed raviolis vegetables	9.00
28 锅贴	Raviolis rôtis au porc (4 pces) Roasted raviolis pork	12.00
29 烧排	Côtes de porc laquées (4 pces) Spare-ribs	15.00
30 串烧	Brochettes de poulet « saté » (4 pces) Roasted chicken with «sate»	12.00
31 虾多士	Toast crevettes (4 pces) Toast of shrimps	12.00
32 咖喱角	Samosa (4 pces) Samosa	10.00
33 炸鸡翅	Ailes de poulet frites aux épices (4 pces) Chicken wings fried with spices	10.00
34 小笼包	Petits pains chinois (4 pces)	12.00



牛肉

Bœuf Beef

CHF

41 干煸牛	Bœuf croustillant Crispy beef	31.00
42 咖喱牛	Bœuf au curry (jaune/rouge/vert) Curry beef	28.00
43 沙爹牛	Bœuf à la sauce saté Beef in « sate » sauce	28.00
44 杂菜牛	Bœuf aux légumes Beef with mixed vegetables	28.00
45 四川牛	Bœuf à la sauce xo (piquant) Beef with xo sauce	28.00
46 蒜蓉煎牛	Bœuf grillé à l'ail Beef fried with garlic	31.00
47 金不换牛	Bœuf au basilic Beef with basilic	31.00
48 铁板牛	Emincé de bœuf sur ardoise Sliced beef on slate	31.00
49 葱爆牛	Bœuf à l'échalote et aux poireaux Beef with shallots and leeks	28.00
50 洋葱牛	Bœuf aux oignons Beef and onions	28.00
50B 七彩牛肉	Bœuf sauté aux sept couleurs Fried beef in seven colors	32.00



鸡肉

Poulet Chicken

CHF

51 咕嚕鸡	Poulet à la sauce aigre-doux Sweet and sour chicken	24.00
52 咖喱鸡	Poulet au curry (jaune/rouge/vert) Curry chicken	24.00
53 沙爹鸡	Poulet à la sauce saté Chicken in « sate » sauce	24.00
54 杂菜鸡	Poulet aux légumes Chicken with mixed vegetables	24.00
55 四川鸡	Poulet à la sauce xo (piquant) Chicken with xo sauce	24.00
56 金不换鸡	Poulet au basilic Chicken with basilic	27.00
57 宫保鸡	Poulet "Gong-Bao" Chicken in hot sauce	24.00
58 柠檬鸡	Poulet au citron Chicken in lemon juice	27.00
59 干焗鸡	Poulet croustillant Crispy chicken	28.00
60 姜葱鸡	Poulet au gingembre Ginger chicken	24.00
60B 香茅鸡片	Poulet à la citronnelle Lemongrass chicken	27.00
60C 花生鸡	Poulet aux cacahuètes Peanuts chicken	26.00



猪肉

Porc **Pork**

CHF

61 咕嚕肉

Porc à l'aigre-doux

27.00

Sweet and sour pork

62 椒盐排骨

Travers de porc « sel et poivre »

30.00

Roasted spare ribs with hot pepper

63 京都排骨

Travers de porc laqués « Pékinoise »

30.00

Roasted spare ribs peking sauce



海鲜类

Fruits de mer Seafood

CHF

71 甜酸虾	Crevettes à l'aigre-doux Sweet and sour shrimps	29.00
72 咖喱虾	Crevettes au curry (jaune, rouge ou vert) Curry shrimps	29.00
73 沙爹虾	Crevettes à la sauce saté Shrimps in « satay » sauce	29.00
74 铁板虾	Crevettes sur ardoise Shrimps on slate	32.00
75 酱爆虾	Crevettes à la sauce xo (piquant) Shrimps with xo sauce	29.00
76 腰果虾	Crevettes sautées aux noix de cajou Sauted shrimps with cashew nuts	29.00
77 蒜蓉煎虾	Crevettes grillées à l'ail Roasted prawns with garlic	33.00
78 椒盐虾	Crevettes "sel et poivre" Shrimps with hot pepper	33.00
79 柠檬虾	Crevettes au sésame et jus de citron Shrimps with sesame and lemon juice	31.00
81 甜酸鱼片	Beignets de poisson aigre-doux Fritter fish sweet and sour	29.00
82 蒜蓉煎蒂子	Noix de St-Jacques grillées à l'ail Scallops with garlic	39.00



鸭肉

Canard Duck

CHF

91 烤鸭	Canard rôti laqué Roasted duck	31.00
92 四川鸭	Canard à la sauce xo (piquant) Duck with XO sauce	28.00
93 芽菜鸭	Canard aux germes de mungo Duck with fresh bean sprouts	28.00
94 橙鸭	Canard à l'orange Duck with orange sauce	31.00
95 鸭加饼	Canard croustillant avec crêpes (8 pcs) Crispy duck with pancakes	38.00
96 香酥鸭	Canard fondant parfumé aux 5 épices Salted and roasted duck	31.00
97 咖喱鸭	Canard au curry (jaune, rouge ou vert) Curry duck	29.00



蔬菜

Légumes **Vegetables**

		CHF
111 罗汉斋	Légumes « Lo-Hon » « Lo-hon » vegetables	16.00
112 麻婆豆腐	Tofu à la sauce xo (piquant) Bear curd with xo sauce	16.00
113 炒双冬	Champignons parfumés et pousses de bambou au jus d'huîtres Chinese mushrooms and bamboo shoots in oyster sauce	16.00
114 炒银芽	Germes de mungo sautées Beans sprouts	16.00
115 炒青菜	Laitue sautée au gingembre Lettuce with ginger	16.00



饭面

Riz & nouilles Rice & Noodles

CHF

121 斋面	Nouilles sautées aux légumes Fried noodles with vegetables	13.00 ½ port. 7.00
122 星洲米粉	Vermicelles de riz « Singapour » Rice vermillis « Singapore »	22.00
123 虾炒面	Nouilles sautées aux crevettes Fried noodles with shrimps	22.00
124 牛肉面	Nouilles sautées au bœuf Fried noodles with beef	21.00
125 鸡炒面	Nouilles sautées au poulet Fried noodles with chicken	18.00
126 金龙炒面	Nouilles sautées « maison » Fried noodles « Golden Dragon »	25.00
131 虾炒饭	Riz sauté aux crevettes Fried rice with shrimps	22.00
132 牛肉炒饭	Riz sauté au bœuf Fried rice with beef	21.00
133 广东炒饭	Riz sauté à la mode cantonaise (le bol) Fried rice in cantonese style	5.00
134 白饭	Riz nature (le bol) Plain rice	3.50
135 炸薯条	Frites French fries	8.00



甜品

Desserts Desserts

		CHF
D1 塘水荔枝	Lychees au sirop Lychees in sirup	9.00
D2 姜糖	Gingembre confit Candied ginger	9.00
D3 炸生果	Beignets : ananas, pomme ou banane Avec une boule de glace vanille Fritters of pineapple, apple or banana With vanilla ice cream	9.00 12.00
D4 炸雪糕	Beignet glacé Frozen fritter	12.00
D5 火烧雪糕	Parfait mocca flambé Completed mocca singed	14.00
D6 水果拼盘	Les trésors de l'Empereur (min. 2 pers.) The treasures of the Emperor	16.00 pp
D7 拔丝时果	Fruits caramélisés (min. 2 pers.) Caramelized fruits	16.00 pp

Glaces Mövenpick (demandez la carte)