



Merci pour
votre fidélité

【中華樓】

ZHONG HUA GASTRONOMIE ASIATIQUE



Bienvenu et bon appétit

欢迎光临祝您用餐愉快

Herzlich Willkommen und

Guten Appetit

MENU A (22,50.-)

- Potage pékinois ou Plateau Maison Peking Gulaschsuppe oder Spezialteller
- Un Plateau : Eine Platte :
Scampis aux légumes Scampis mit Gemüse
Boeuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln
Canard croquant Knusprige Ente
- DESSERT: Lychees avec glace

MENU B (25,90.-)

- Potage pékinois Peking Gulaschsuppe
- Plateau Maison ou Dim-Sim Spezialteller oder Dim-Sim
- Un Plateau : Eine platte :
Scampis croustillants Knusprige Scampis
Poulet piquant Pikantes Hühnerfleisch
Viande de porc panée Paniertes Schweinefleisch
Poisson frit Gebackener Fisch
Viande de boeuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln
- DESSERT: Sorbet au citron avec du crémant

POTAGES / SUPPEN 汤

1. Potage de poulet aux vermicelles et aux champignons 4,50.-
Hühnerfleischsuppe mit Glasnudeln und Champignons
2. Potage piquant pékinois 4,90.-
"Peking"-Gulaschsuppe
3. Potage de tomates avec du boeuf 4,90.-
Tomatensuppe mit Rindfleisch
4. Potage aux scampis piquants (thai) 6,50.-
Scharfe Scampisuppe
5. Potage aux raviolis chinois (Wangtang) 5,50.-
Chinesische Raviolisuppe



ENTRÉES / VORSPEISEN 头盘

6. Croquette de printemps 4,50.-
Frühlingsrolle
7. Brochette de porc et de poulet à la sauce cacahuète 5,90.-
Schweinefleisch und Hühnchensaté mit Erdnussauce
- 7a. Raviolis de scampis marinés dans une sauce spéciale 7,90.-
Marinierte Ravioli mit Scampifüllung und einer Spezialsauce
8. Plateau Maison Zhong Hua 8,90.-
Hausplatte Zhong Hua
9. Cuisses de grenouilles à l'ail, au sel et au poivre 7,90.-
Froschschenkel mit Knoblauch, Salz und Pfeffer
10. Scampis croustillants à la sauce chilli douce 8,50.-
Knusprige Scampis mit süßer Chillisauce
11. Raviolis chinois grillés (Jiaozi) 6,90.-
Chinesische gegrillte Raviolis

【 中華樓 】

ZHONG HUA GASTRONOMIE ASIATIQUE

- | | |
|--|--------|
| 12. Salade aux scampis et aux crabes
Scampi und Krabbensalat | 9,50.- |
| 13A. Roulades vietnamiennes (Nems)
Vietnamesische Frühlingsrollen | 5,90.- |
| 13B. Raviolis aux crevettes à la vapeur (Ha kao)
Gedämpfte Ravioli mit Krabbenfleisch | 5,50.- |
| 13C. Raviolis mixtes à la vapeur (Dim-Sim)
Verschiedene gedämpfte Teigtaschen | 8,90.- |

Plat de viande / Fleischgerichte 肉类



- | | |
|---|---------|
| 15. Côtelette d'agneau sauce au poivre 黑椒羊排
Lammkotelett in Pfeffersauce | 19,50.- |
| 16. Agneau à la façon Zhong Hua 红焖羊肉煲
Lamm nach Art des Hauses | 15,90.- |
| 17. Viande de boeuf aux oignons et aux champignons 洋葱蘑菇牛肉
Rindfleisch mit Zwiebeln und Champignons | 13,50.- |
| 18. Viande de boeuf à la poêle sauce piquante 铁板辣汁牛肉
Rindfleisch mit pikanter Sauce im Brutzelteller | 15,50.- |
| 19. Filet de boeuf avec légumes à la sauce au poivre 黑椒牛肉
Rindfleischfilet mit Gemüse in Peffersauce | 18,50.- |

【 中華樓 】

ZHONG HUA GASTRONOMIE ASIATIQUE



- | | |
|--|---------|
| 20. Viande de boeuf caramélisée 大千牛肉
Karamelisiertes Rindfleisch | 15,90.- |
| 20A. Viande de boeuf à la poêle sauce aigre-douce piquante
甜酸辣铁板牛肉
Rindfleisch mit süß-sauer scharfer Sauce im Brutzelteller | 14,50.- |
| 26. Viande de porc piquante (spécialité chinoise) 辣炒猪肉
Pikantes Schweinefleisch (Chinesische Spezialität) | 13,90.- |
| 27. Travers de porc à la façon Zhong Hua 香脆排骨
Spareribs nach Art des Hauses | 14,50.- |
| 28. Variété de viandes croustillantes à la sauce chilli douce
香脆炸肉片
Verschiedene knusprige Fleischsorten mit süßer Chillisauce | 13,90.- |
| 39. Poulet croustillant à la sauce aigre-douce 香脆鸡柳
Knusprige Hühnerfleisch mit süß-sauer Sauce | 13,50.- |
| 40. Poulet au curry jaune à l'ananas frais 咖喱菠萝鸡
Hühnerfleisch mit gelbem Curry und frischer Ananas | 14,50.- |
| 41. Poulet au curry rouge à la façon thaï 泰式红咖喱鸡
Hühnerfleisch mit rotem Curry nach thailändischer Art | 15,50.- |
| 42. Poulet à la sauce au vin rouge 红酒鸡
Hühnerfleisch in Rotweinsauce | 14,90.- |
| 43. Poulet impérial 宫爆鸡丁
Hühnerfleisch nach Kaiser Art | 13,90.- |
| 44. Poulet à la sauce barbecue piquante à la poêle 辣炒铁板鸡
Hühnerfleisch mit pikanter Barbecuesauce im Brutzelteller | 14,50.- |

【 中華樓 】

ZHONG HUA GASTRONOMIE ASIATIQUE

- | | |
|---|---------|
| 45. Crêpes de canard à la pékinoise 北京鸭
Eingerollte Peking Ente | 15,90.- |
| 45A. Canard "Yu Lin" (spécialité maison) 油淋鸭
"Yu Lin"-Ente (Spezialität des Hauses) | 15,90.- |
| 46. Canard grillé à l'orange 香甜橙鸭
Gebackene Ente mit Orangensauce | 15,90.- |
| 47A. Croquant de canard au soja à la poêle (sauce piquante)
铁板辣汁鸭
Knusprige Ente mit Sojasprossen im Brutzelteller
(pikante Sauce) | 16,90.- |
| 47B. Canard à l'ananas et au curry jaune 菠萝咖喱鸭
Ente mit Ananas und gelbem Curry | 15,90.- |
| 48. Canard sauté au curry rouge à la façon thai 泰式红咖喱鸭
Ente mit rotem Curry nach thailändischer Art | 18,00.- |
| 49. Canard sauté à la bière chinoise (sauce) 啤酒鸭
Ente mit einer chinesischen Biersauce | 18,00.- |

Fruits de mer / Meeresfrüchte 海鲜类



- | | |
|--|---------|
| 30. Coquilles St. Jacques à l'ail et à la vapeur 蒜蓉带子
Gedämpfte Jacobsmuscheln mit Knoblauch | 21,50.- |
| 31. Scampis et calamars à l'ail, au sel et au poivre 椒盐鱿鱼大虾
Scampis und Tintenfisch mit Knoblauch, Salz und Pfeffer | 16,50.- |

【 中華樓 】

ZHONG HUA GASTRONOMIE ASIATIQUE



- | | |
|--|---------|
| 32. Scampis à l'ananas frais 新鲜菠萝虾
Scampis mit frischer Ananas | 16,90 |
| 33. Scampis à l'ail et à la vapeur 蒜蓉虾
Gedämpfte Scampis mit Knoblauch | 16,50.- |
| 34. Scampis à la façon maison 石烹虾
Scampis nach Art des Hauses | 19,50 |
| 35. Scampis au curry rouge et au Cognac 酒烧咖喱虾
Scampis mit rotem Curry und mit Cognac | 18,00.- |
| 37. Scampis croustillants au blé doré 香脆麦片虾
Knusprige Scampis mit goldenem Weizen | 16,90.- |
| 37A. Scampis à la poêle sauce aigre-douce piquante 铁板甜酸虾
Scampis mit pikanter süß-saurer Sauce im Brutzelteller | 17,00.- |
| 37B. Scampis sauce piquante à la poêle 铁板辣子虾
Pikante Scampis im Brutzelteller | 17,50.- |
| 49. Poisson frit à la sauce aigre-douce piquante 香脆鱼块
Gebakener Fisch mit pikanter süß-saurer Sauce | 14,50.- |
| 50. Poisson à la vapeur aux légumes 清蒸鱼片
Gedämpfter Fisch mit Gemüse | 14,50.- |
| 53. Filet de saumon avec légumes à la poêle 铁板三文鱼
Lachsfilet mit Gemüse im Brutzelteller | 16,50.- |
| 54. Calamars sautés aux légumes à la sauce piquante 辣炒鱿鱼
Tintenfisch mit Gemüse in pikanter Sauce | 14,90.- |

RIZ ET NOUILLES / 炒饭/面
REIS-UND NUDELGERICHTE



- | | |
|--|---------|
| 55. Riz grillé au poulet à la façon coréenne 石锅鸡肉拌饭 | 13,90.- |
| Gegrillter Reis mit Hühnerfleisch nach koreanischer Art | |
| 55A. Riz sauté aux scampis et au poulet 大虾鸡肉炒饭 | 14,50.- |
| Gebratener Eierreis mit Scampis und Hühnerfleisch | |
| 58A. Riz risolé spécial (Nasi Goreng) 什锦炒饭 | 13,50.- |
| Gebratener Spezialeierreis | |
| 59. Nouilles sautées au poulet 鸡丝炒面 | 11,90.- |
| Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch | |
| 60. Nouilles sautées à la viande de boeuf et au kimchi 辣炒泡菜牛肉面 | 14,50.- |
| Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Kimchi | |
| 62. Nouilles sautées aux viandes mixtes et aux scampis 什锦炒面 | 14,90.- |
| Gebratene Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Scampis | |
| 63. Nouilles de riz aux oeufs et aux légumes 蔬菜炒米粉 | 11,90.- |
| Reisnudeln mit Gemüse und Eiern | |
| 64. Nouilles aux fruits de mer à la poêle 铁板海鲜面 | 15,90.- |
| Nudeln mit Meeresfrüchten im Brutzelteller | |
| 65. Soupe de nouilles aux scampis et au boeuf 大虾牛肉汤面 | 15,90.- |
| Nudelsuppe mit Scampis und Rindfleisch | |

Desserts/Nachspeisen 甜点



- | | |
|--|--------|
| 68. Boules de riz farcies aux différents parfums
Reiskrapfen mit verschiedenen Füllungen | 6,50.- |
| 69. Beignets de fruits flambés avec glace vanille
Flambierte Früchtekrapfen mit Vanilleeis | 6,50.- |
| 70. Ananas frais | 5,50.- |
| 71. Colonelle | 5,00.- |
| 72. Lychees | 4,50.- |
| 73. Nougat à l'italienne | 5,00.- |
| 74. Tiramisu Glacé | 5,00.- |
| 75. Orange Givrée | 4,50.- |
| 76. Noix de coco Givrée | 5,50.- |
| 77. Ananas Givré | 5,50.- |
| 78. Café glacé | 5,50.- |
| 79. Irish coffee | 6,50.- |
| 80. Boule de glace: Vanille, fraise, pistache, noisette,
mocca, chocolat, citron, framboise | 2,50.- |

MENU DU JOUR

ENTRÉES AUX CHOIX: POTAGE PÉKIN OU CROQUETTE

- | | |
|--|----------|
| M1. Variété de viandes et légumes à la poêle
Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse im Brutzelteller | 11, 90.- |
| M2. Nouilles sautées aux scampis et au poulet
Gebratene Nudeln mit Scampis und Hühnerfleisch | 11,90.- |
| M3. Canard rissolé à la sauce piquante aux légumes
Gebackene Ente mit scharfer Soße und Gemüse | 12,50.- |
| M4. Viande de boeuf aux oignons
Rindfleisch mit Zwiebeln | 11,90.- |
| M5. Poulet aux légumes à la sauce curry jaune
Hühnerfleisch mit Gemüse in gelbem Curry Sauce | 11,90.- |
| M6. Viande de porc croustillant à la sauce aigre-douce
Schweinefleisch paniert mit süß-sauer Soße | 11,90.- |
| M7. Poisson frit à la sauce douce
Gebackener Fisch mit süßer Sauce | 11,90.- |
| M8. Poulet caramélisé
Karamelisiertes Hühnerfleisch | 12,50.- |

PLATS COMBINÉS GEMISCHTE PLATTE



- | | |
|---|---------|
| 101. Fruits de mer au curry rouge à la façon thaï
Meeresfrüchte mit rotem Curry nach thailändischer Art | 18,00.- |
| 102. Viande de boeuf et scampis à la sauce au poivre
Rindfleisch und Scampis mit Pfeffersauce | 16,00.- |
| 103. Variété de viandes et scampis avec haricots noir
Verschiedene Fleischsorten und Scampis mit schwarzen Bohnen | 15,00.- |
| 104. Canard, scampis et boeuf à la poêle avec sauce aigre-douce piquante
Ente, Scampis und Rindfleisch mit scharfer süß-sauerer Sauce im Brutzelteller | 17,50.- |
| 105. Scampis croustillants et poulet piquant
Knusprige Scampis und pikantes Hähnchen | 15,50.- |
| 106. Scampis, canard et poulet croustillants à la sauce chilli douce
Knusprige Scampis, Ente und Hühnerbrust mit süßer Chillisauce | 16,90.- |
| 107. Canard rissolé et boeuf aux oignons
Gebackene Ente und Rindfleisch mit Zwiebeln | 15,50.- |
| 108. Tofu sauté aux légumes
Gemüseplatte mit Tofu | 12,50.- |



114. Barbecue coréen 23,90.- par personne

韩国烧烤

Barbecue pour 2 personnes comprenant une variété de viandes et fruits de mer

Koreanischer Barbecue 23,90.- Pro Person

Barbecue für 2 Personen mit

Verschiedenen Fleischsorten und Meeresfrüchten

110. Fondue chinoise 23,90.- par personne

中式火锅

Fondue pour 2 Personnes avec une variété de viandes et fruits de mer

Chinesischer Feuertopf 23,90.- Pro Person

Feuertopf für 2 Personen mit

verschiedenen Fleischsorten und Meeresfrüchten

