



## Meeresfrüchte

Wein-  
empfehlung  
Lorem Ipsum  
Dolor sit amet

- 5.1 Riesengarnelen U6-8  
D, F, K
- 5.2 Lachs mit Pfeffer  
F, K
- 5.3 Jakobsmuscheln  
N



## Veganes Menü

Wein-  
empfehlung  
Lorem Ipsum  
Dolor sit amet

- V1 Aubergine, Pilzmix, Zucchini  
F, K
- V2 Tofu in Stück mit Fruchtsojasauce  
F, K
- V3 Vegane Curry-Poulet-Spiessli  
A



**MeiXin**  
ASIAN DELIGHTS

# Tischgrill



# Bestimmen Sie Ihr Genusserlebnis

Wählen Sie aus zwei Menüoptionen, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu geniessen. Jede Option beinhaltet eine Auswahl an Fleisch und Beilagen aus der Küche.

Tipp aus der Küche: Damit Sie eine möglichst abwechslungsreiche und genussvolle Geschmackserfahrung erleben können, empfehlen wir Ihnen jede Fleischsorte nur einmal auszuwählen.

## Standard-Komposition

pro Person CHF 59.-

200g Fleisch, 2 Sorten Ihrer Wahl

+3 Tagesbeilagen

Salat und Reis

## Premium-Komposition

pro Person CHF 69.-

300g Fleisch, 3 Sorten Ihrer Wahl

+3 Tagesbeilagen

Salat und Reis

## Veganes Menü

pro Person CHF 49.-

Mit verschiedenen pflanzlichen Gerichten

+3 Tagesbeilagen, Salat und hausgemachtes MoMo (gefüllte Teigtaschen)

### Deklaration

Rindfleisch (Schweiz/Argentinien), Poulet (Schweiz), Schweinefleisch (Schweiz), Lamm (Neuseeland), Meeresfrüchte (Norwegen)

### Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Eier | D – Fisch  
E – Erdnüsse | F – Soja | G – Milch | H – Nüsse | I – Sellerie | J – Senf  
K – Sesamsamen | L – Sulfite | M – Lupinen | N – Weichtiere



## Fleischauswahl Rind

Wein-  
empfehlung  
Lorem Ipsum  
Dolor sit amet

### 1.1 Klassisches Seoul-style Short Rib:

F Hohe Marmorierung aus dem vorderen Rückenbereich, in Scheiben ohne Knochen.

### 1.2 Kato Rosu Iron Flat:

F, K Auf Japanische Art in leichter Sauce.

### 1.3 Koreas Baekje Petit Tender:

F Mittelmässige Marmorierung aus dem Schulterdeckel, in kleinen Scheiben.

### 1.4 Taiwan Tenderness Babetstück:

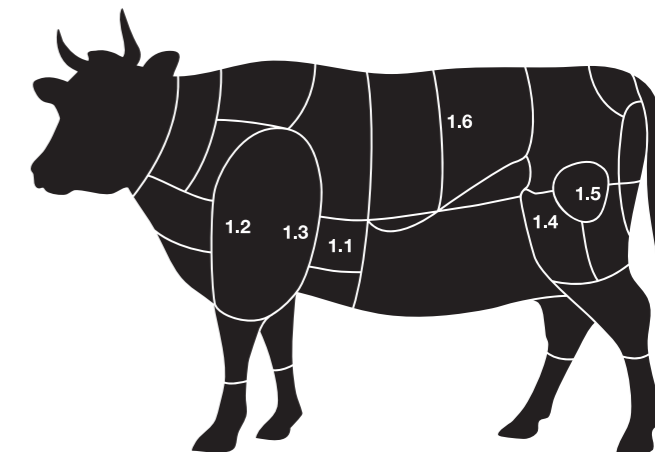
F, K In dünnen Scheiben.

### 1.5 Kaiserlicher Beijing Baby-Top:

F, K In dicken Scheiben.

### 1.6 Thailandisches Peppery Pinnacle mit Koriander-Touch Entrecote:

F, K In Stücken mit Pfeffersauce, Zwiebeln, Kreuzkümmel und Koriander.



## Fleischauswahl Hähnchen

Wein-  
empfehlung  
Lorem Ipsum  
Dolor sit amet

### 2.1 Kimchi Dak-Bokkeum:

F, K Hähnchenkeule in koreanischer pikanter Kimchi-Sauce.

### 2.2 Ga Xao Xot Hau:

D, F, K Hähnchenkeule in vietnamesischer Limetten-Zitronengras-Sauce.

### 2.3 Murgh Malai Curry:

F, G, K Hähnchenbrust in indischer Curry-Joghurt-Thymian-Sauce.



## Fleischauswahl Schwein

Wein-  
empfehlung  
Lorem Ipsum  
Dolor sit amet

### 3.1 Samgyeop-Sal in Jang-Sauce:

F, K Dünne Bauchscheiben in Gewürzsojasauce.

### 3.2 Jungsim-Rollade:

D, F, K Schulter eingerollt in vietnamesischer Austernsauce mit Zitronengras.



## Fleischauswahl Lamm

Wein-  
empfehlung  
Lorem Ipsum  
Dolor sit amet

### 4.1 Lammkoteletten:

F, K Mit Chili, Fenchel und Kreuzkümmel