



## Meeresfrüchte

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



## Veganes Menü

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

### Wein- empfehlung

JADE DOVE WEISS 2019 – Italian Riesling, Ugni Blanc  
JADE DOVE ROSÉ 2022 – Cabernet Sauvignon, Cabernet Gernischt  
JADE DOVE ROT 2020 – Cabernet Sauvignon, Merlot



**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

### 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:

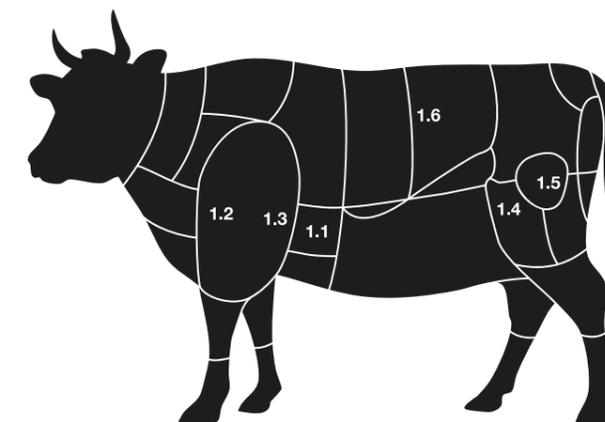
F, K In dünnen Scheiben.

### 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

### 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

### 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

### 4.1 Lammkoteletten:

F, K Mit Chili, Fenchel und Kreuzkümmel