

EIN SCHUSS KÜCHENPHILOSOPHIE

Zeit & Lust.

Liebe Gäste, nehmen Sie sich ruhig Zeit. Geniessen Sie das Blättern in den Kompositionen, die wir für Sie zusammengestellt haben. Wir nehmen uns anschliessend gerne die Zeit, für Sie mit frischen Zutaten zu kochen und nicht mit vorgefertigten Produkten.

Wir garantieren Ihnen köstliche, chinesische Spezialitäten und beste fernöstliche Gerichte. Unsere Blun-Chi Küche ist authentisch asiatisch – ohne Schweizer Kompromisse.

Gerne bereiten mein Team und ich für Sie spezielle, asiatische Gerichte nach Ihren Wünschen zu. Dazu brauchen wir eine Vorlaufzeit von 24 Stunden. Für Informationen und Beratung fragen Sie bitte meine Kolleginnen im Service. Guten Appetit!

ET SI AVANT DE MANGER

Le temps et l'envie

Chers hôtes, prenez tout votre temps. Celui de feuilleter les compositions que nous avons élaborées pour vous. Nous nous réjouissons de consacrer tout le temps nécessaire pour apprêter à votre intention des mets à base d'ingrédients frais plutôt que des produits déjà préparés.

Nous vous garantissons des spécialités chinoises délicieuses et des mets extraordinaires d'Extrême-Orient. Notre cuisine du restaurant Blun-Chi est authentique asiatique – sans des compromis Suisse.

Avec plaisir mon équipe et moi nous préparons pour vous des mets asiatiques spéciaux à vos souhaits. Pour ça nous avons besoin un délai de réalisation de 24 heures. Pour des informations et conseils veuillez-contacter mes collègues au service. Bon appétit!

A PINCH OF KITCHEN PRINCIPLES

Whatever takes your fancy

Dear Guests, please take a few moments to glance leisurely through the menu and decide which dishes appeal to you. We will then happily take the time to prepare them for you with fresh ingredients and not with processed foods.

We ensure you delicious, Asian specialties and Far East dishes. Our Blun-Chi kitchen is authentic Asian – without Swiss compromises.

With pleasure my team and I will prepare special, Asian dishes for you upon request. For that purpose we will need a time to handle of 24 hours. For information and advice please contact my colleagues in the service. Enjoy your meal!

Kah Hing Loke

Blun-Chi Chefkoch

Chef de cuisine Blun-Chi

Kleines Blun-Chi
Petit Blun-Chi
Small Blun-Chi

4006 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 people

p.P. CHF 61.—

Scharf-saure Pekinesische Suppe
Soupe Pékinoise aigre-piquante
Hot-sour Peking soup

Oder / ou / or

Gebackene Frühlingsrollen (2 Stück)
Rouleaux de printemps (2 pièces)
Springrolls (2 pieces)

* * *

Hühnerfleisch süss-sauer
Poulet aigre-doux
Chicken sweet and sour

Schweinefleisch nach Szechuan Art
Porc à la façon de Szechuan
Pork Szechuan style

Weisser Reis
Riz blanc
White rice

* * *

Warmer Sesam-Cake mit Yuzu-Glace
Milchreis-Chips und gebackene Schokolade
Gâteau chaud de sésame, glace yuzu, chips de riz au lait et crumble de chocolat cuit au four
Warm sesame seed cake with yuzu ice cream, rice pudding chips and baked chocolate crumble

Mittleres Blun-Chi
Moyen Blun-Chi
Medium Blun-Chi

4007 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 people

p.P. CHF 72.—

Gebackene Spezialitäten aus Peking „Dim Sum“
Délices de Pékin frits „Dim Sum“
Fried specialities from Peking „Dim Sum“

* * *

Geschmorte Ente nach asiatischer Art
Canard braisé à l'asiatique
Braised duck Asian style

Rindfleisch Kon Bon nach malaysischer Art (scharf)
Bœuf Kon Bon à la malaisienne (épicé)
Beef Kon Bon malaysian style (spicy)

Gebratener Reis nach Kantoneser Art
Riz sauté Cantonais
Fried rice Cantonese style

* * *

Mango-Panna Cotta mit Kokos-Tapioka-Suppe
Tamarinden-Gebäck und Bergamott-Gel
Panna cotta à la mangue et soupe de coco et tapioca, biscuit au tamarin et gelée de bergamote
Mango panna cotta with tapioca-coconut soup, tamarind biscuit and bergamot jelly

Grosses Blun-Chi
Grand Blun-Chi
Large Blun-Chi

4008 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 people

p.P. CHF 93.—

Raviolisuppe „Won Ton“
Soupe aux raviolis „Won Ton“
Ravioli soup „Won Ton“

* * *

Krevetten-Sesamtoast mit Salat
Toast aux crevettes et sésame avec salade
Shrimps-sesame toast and salad

* * *

Hühnerfleisch an Zitronensauce
Poulet au citron
Chicken with lemon sauce

Rindfleisch nach Szechuan Art
Boeuf à la mode de Szechuan
Beef Szechuan style

Gebratener Reis nach Kantoneser Art
Riz sauté Cantonais
Fried rice Cantonese style

Broccoli mit Pilzen und Pinienkernen
Brocoli aux champignons et graines de pignons
Broccoli with mushrooms and pine nuts

* * *

Gefrorenes Litschi-Espuma mit Litschisalat und Pistazien-Crémeux.
Espuma de lychee glacée, salade de lychee et crémeux de pistaches.
Frozen lychee espuma with lychee salad and pistachio cream.

Vegetarier Blun-Chi
Blun-Chi végétarien
Vegetarian Blun-Chi

4009 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 people

p.P. CHF 52.—

Chinesische Glasnudelsuppe
Soupe aux vermicelles chinois
Soup with Chinese glass noodles

* * *

Gebackene Frühlingsrollen
Rouleaux de printemps
Springrolls

* * *

Tofu mit Bambus und chinesischen Pilzen (scharf)
Tofu aux bambous et champignons chinois (épicé)
Tofu with bamboo shoots and Chinese mushrooms (spicy)

Chop-Suey Gemüse
Légumes Chop-Suey
Chop-Suey vegetables

Weisser Reis
Riz blanc
White rice

* * *

Sorbet-Variation
Variation de sorbet
Sorbet variation

Kinder Blun-Chi
Blun-Chi enfants
Children Blun-Chi

4010

CHF 26.—

Kleine gebackene Frühlingsrollen
Petits rouleaux de printemps frits
Small fried springrolls

* * *

Hühnerfleisch süss-sauer
Poulet aigre doux
Sweet and sour chicken

Weisser Reis
Riz blanc
White Rice

* * *

Smarties Coupe
Coupe Smarties
Smarties ice cup

Suppen Soupes Soups

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 52 | Scharf-saure Pekinesische Suppe
<i>Soupe Pékinoise aigre piquante</i>
Hot-sour Peking soup | 10.— |
| 53 | Hühnersuppe mit Reisnudeln
<i>Soupe de poulet aux nouilles de riz</i>
Chicken soup with rice noodles | 10.— |
| 54 | Chinesische Raviolisuppe Won Ton
<i>Soupe aux raviolis chinois Won Ton</i>
Chinese ravioli soup Won Ton | 10.— |
| 56 | Chinesische Glasnudelsuppe
<i>Soupe aux vermicelles chinoises</i>
Chinese glass noodle soup | 10.— |
| 57 | Thailändische Tom Yum Suppe mit Gambas
<i>Soupe Tom Yum thaïlandaise aux gambas</i>
Thai soup Tom Yum with gambas | 12.— |
| 58 | Krabbenfleischsuppe mit Eierfäden
<i>Bisque de crabes aux œufs</i>
Crab meat soup with egg drops | 14.— |

Vorspeisen
Entrees
Appetizers

101	Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse (2 Stück) <i>Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces)</i> Springrolls with vegetables (2 pieces)	10.—
102	Kleine gebackene Frühlingsrollen mit Huhn und Curry <i>Petits rouleaux de printemps frits au poulet et curry</i> Small fried springrolls with chicken and curry	11.—
103	Gebackene Ravioli „Won Ton“ <i>Raviolis frits „Won Ton“</i> Fried ravioli „Won Ton“	12.—
104	Gedämpfte Ravioli mit Schweinefleischfüllung „Siu-Mei“ <i>Ravioli étuvés farcis au porc „Siu-Mei“</i> Steamed ravioli filled with pork meat „Siu-Mei“	12.—
105	Gedämpfte Ravioli mit Krevettenfüllung „Ha-Kao“ <i>Ravioli étuvés farcis aux crevettes „Ha-Kao“</i> Steamed ravioli filled with shrimps „Ha-Kao“	12.—
106	Gedämpfte Spezialitäten aus Peking „Dim-Sum“ <i>Délices de Pékin étuvés „Dim-Sum“</i> Steamed specialties from Peking „Dim-Sum“	15.—
107	Gebackene Spezialitäten aus Peking „Dim-Sum“ <i>Délices de Pékin frits „Dim-Sum“</i> Fried specialties from Peking „Dim-Sum“	15.—
108	Gebackene Scampi nach chinesischer Art <i>Scampi frits à la chinoise</i> Fried scampi chinese style	19.—

Vorspeisen
Entrees
Appetizers

151	Vietnamesischer Gemüsesalat <i>Salade aux légumes vietnamiennes</i> Vietnamese vegetable salad	15.—
152	Riesengarnelen auf knusperigem Salat, Sesam Vinaigrette <i>Crevettes géantes sur salade croquante, vinaigrette au sésame</i> Giant shrimps on crispy salad with sesame dressing	25.—
153	Krevetten-Sesamtoast mit Salat <i>Toast aux crevettes et sésame avec salade</i> Shrimps-sesame toast and salad	19.—
154	* Hausgemachte „Dim Sum“ * „Dim Sum“ fait maison * Homemade „Dim Sum“	19.—
161	* Hausgemachte „Dim Sum“ Vegetarisch * „Dim Sum“ fait maison végétarien * Homemade vegetarian „Dim Sum“	15.—
162	* Krevetten-Sesamtoast * <i>Toast aux crevettes et sésame</i> * Shrimps-sesame toast	10.—

Huhn Poulet Chicken

301	Hühnerbrust mit Honig <i>Poulet au miel</i> Chicken with honey	33.—
302	Hühnerbrust nach Szechuan Art <i>Poulet à la mode Szechuan</i> Chicken Szechuan style	33.—
303	Hühnerbrust mit Bambussprossen und Pilzen <i>Poulet aux germes de bambou et champignons</i> Chicken with bamboo-shoots and mushrooms	33.—
304	Hühnerbrust an Zitronensauce <i>Poulet à la sauce au citron</i> Chicken with lemon sauce	33.—
305	Hühnerbrust süss-sauer <i>Poulet aigre-doux</i> Chicken sweet and sour	33.—
306	Hühnerbrust mit Curry <i>Poulet au curry</i> Chicken curry	33.—
308	Hühnerbrust mit Ingwer <i>Poulet au gingembre</i> Chicken with ginger	33.—
309	Hühnerbrust mit Pak Choi <i>Poulet avec Pak Choi</i> Chicken with Pak Choi	33.—

Schweinefleisch

Porc

Pork

401	Schweinefleisch süss-sauer <i>Porc aigre-doux</i> Pork sweet and sour	32.—
402	Schweinefleisch nach Szechuan Art <i>Porc à la mode Szechuan</i> Pork Szechuan style	32.—
403	Schweinefleisch mit Curry <i>Porc au curry</i> Pork with curry	32.—
406	Schweinefleisch mit chinesischem Gemüse <i>Porc aux légumes chinois</i> Pork with Chinese vegetables	32.—

Kalb

veau

Veal

408	Kalbfleischstreifen aus dem Wok mit Ingwersauce <i>Lanières de veau au wok à la sauce au gingembre</i> Veal strips with ginger sauce from the wok	40.—
409	Kalbfleischstreifen aus dem Wok mit Zitronengras-Chili-Sauce <i>Lanières de veau au wok à la sauce citronnelle et chili</i> Veal strips with lemongrass chili sauce from the wok	40.—

Rindfleisch Boeuf Beef

451	Rindfleisch Kon Bon nach malaysischer Art (scharf) <i>Bœuf Kon Bon à la malaisienne (épicé)</i> Beef Kon Bon malaysian style (spicy)	38.—
452	Rindfleisch nach Szechuan Art <i>Bœuf à la mode de Szechuan</i> Beef Szechuan style	38.—
453	Rindfleisch mit Sataysauce <i>Bœuf sauté à la sauce Satay</i> Fried beef with Satay sauce	38.—
454	Rindfleisch im Ananasboot mit Ginger parfümiert, Pflaumensauce <i>Bœuf à l'ananas parfumé au gingembre, sauce aux pruneaux</i> Beef with pineapple perfumed with ginger, plum sauce	38.—
455	Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen <i>Bœuf aux germes de bambou et champignons</i> Beef with bamboo-shoots and mushrooms	38.—
456	Rindfleisch mit rotem Thai Curry <i>Bœuf au curry Thai rouge</i> Beef with red Thai curry	38.—
457	Rindfleisch mit Pak Choi und Ingwersauce <i>Bœuf au Pak Choi et sauce au gingembre</i> Beef with Pak Choi and ginger sauce	38.—
458	Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer <i>Bœuf au poivre noir</i> Beef with black pepper	38.—
459	Knusprig gebratenes Rindfleisch <i>Boeuf sauté croustillant</i> Crispy fried beef	38.—

Ente Canard Duck

351	Geschmorte Ente nach asiatischer Art <i>Canard braisé à l'asiatique</i> Braised duck Asian style	39.—
352	Ente in roter Thai Curry Sauce <i>Canard au curry rouge thaïlandais</i> Duck with red Thai curry	36.—
353	Ente mit Honig <i>Canard au miel</i> Duck with honey	39.—
354	Ente mit chinesischem Gemüse <i>Canard aux légumes chinois</i> Duck with Chinese vegetables	36.—
355	Ente nach Szechuan Art <i>Canard à la mode Szechuan</i> Duck Szechuan style	36.—
356	<p>* Peking Ente dazu Suppe, Gemüse und gebratener Reis</p> <p>* <i>Canard à la mode de Pékin</i> <i>avec soupe, légumes et riz sauté</i></p> <p>* Peking duck with soup, vegetables and fried rice</p> <p style="margin-left: 40px;">* auf Vorbestellung für 2 Personen (min. 24 Std.)</p> <p style="margin-left: 40px;">* <i>pour 2 personnes sur commande (min. 24 heures)</i></p> <p style="margin-left: 40px;">* for 2 persons on request (min. 24 hours)</p>	168.—

Fische und Meeresfrüchte
Poissons et fruits de mer
Fish and Seafood

253	Gebratenes Doradenfilet mit thailändischer Sauce <i>Filet de dorade royale poêlé à la sauce thaïlandaise</i> Fried gilthead fillet with thai sauce	42.—
254	Gedämpftes Doradenfilet mit Ingwer und Sesamöl in Sojasauce <i>Filet de dorade royale poché au gingembre et huile de sésame à la sauce soja</i> Poached gilthead fillet with ginger and sesame oil in soya sauce	42.—
255	Gebratene Riesenkrevetten (scharf gewürzt) <i>Crevettes géantes sautées (très piquant)</i> Fried giant shrimps (very spicy)	45.—
257	Gebratene Riesenkrevetten an süss-saurer Sauce <i>Crevettes géantes sautées à la sauce aigre-douce</i> Fried giant shrimps with sweet and sour sauce	45.—
258	Gebratene Riesenkrevetten mit Currysauce <i>Crevettes géantes sautées à la sauce au curry</i> Fried giant shrimps with curry sauce	45.—
260	Riesenkrevetten nach Szechuan Art <i>Crevettes géantes à la mode de Szechuan</i> Fried giant shrimps Szechuan style	45.—
261	Riesenkrevetten mit Broccoli und Pinienkernen <i>Crevettes géantes avec brocoli et pignons</i> Fried giant shrimps with broccoli and pine nuts	45.—

Vegetarisch Vegetarien Vegetarian

155	Chop-Suey Gemüse <i>Légumes Chop-Suey</i> Chop-Suey vegetables	12.—
156	Tofu mit Gemüse <i>Tofu aux légumes</i> Tofu with vegetables	18.—
157	Tofu mit scharfer Sauce <i>Tofu à la sauce piquante</i> Tofu with a spicy sauce	18.—
158	Gebratene Soyasprossen mit Sesamöl <i>Pousses de soja sautées à l'huile de sésame</i> Sautéed soya bean sprouts with sesame oil	15.—
159	Pak Choi mit Knoblauchsauce <i>Pak Choi à la sauce à l'ail</i> Pak choi with garlic sauce	15.—
160	Brokkoli mit Austernsauce und Pinienkernen <i>Brocoli aux graines de pignon et sauce aux huîtres</i> Broccoli with pine nuts and oyster sauce	16.—

Beilagen Garnitures Side Dishes

74	Weisser parfümierter Reis* <i>Riz blanc parfumé</i> White perfumed rice	5.—
75	Gebratener Reis nach Kantoneser Art* <i>Riz sauté cantonais</i> Fried rice Cantonese style	10.—
76	Gebratene Reismudeln mit Curry* <i>Nouilles de riz sautées au curry</i> Fried rice noodles with curry	10.—
77	Gebratene Reismudeln „Blun-Chi“ <i>Nouilles de riz sautées „Blun-Chi“</i> Fried rice noodles „Blun-Chi“	10.—
78	Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen* <i>Nouilles de riz sautées avec pousses de soja</i> Fried rice noodles with soya-beansprouts	10.—
	* Beilagen mit Fleisch <i>Garnitures avec viande</i> Side dishes with meat	+ 15.—
	Beilagen mit Krevetten <i>Garnitures avec crevettes</i> Side dishes with shrimps	+ 20.—

**Getränke
Boissons
Beverages**

Tsingtao-Beer	33 cl	6.50
Sake Genji Reiswein / <i>alcool de riz</i> / rice wine	1.5 dl	15.—
Choya Plum Pflaumenwein <i>Vin de pruneaux</i> Plum wine	1 dl	6.50

Nachspeisen

Desserts

Desserts

Warmer Sesam-Cake mit Yuzu-Glace	14.—
Milchreis-Chips und gebackene Schokolade	
<i>Gâteau chaud de sésame, glace yuzu, chips de riz au lait et crumble de chocolat cuit au four</i>	
Warm sesame seed cake with yuzu ice cream, rice pudding chips and baked chocolate crumble	
Mango-Panna Cotta mit Kokos-Tapioka-Suppe	
Tamarinden-Gebäck und Bergamott-Gel	14.—
<i>Panna cotta à la mangue et soupe de coco et tapioca, biscuit au tamarin et gelée de bergamote</i>	
Mango panna cotta with tapioca-coconut soup, tamarind biscuit and bergamot jelly	
Gefrorenes Litschi-Espuma mit Litschisalat und Pistazien-Crémeux	14.—
<i>Espuma de lychee glacée, salade de lychee et crémeux de pistaches.</i>	
Frozen lychee espuma with lychee salad and pistachio cream.	

Glacen Glaces Ice-cream

Mountain Ice Cream wird von Pernet Comestibles mit natürlichen Produkten hergestellt.

GLACEN

Vanille Bourbon / <i>vanille bourbon</i> / bourbon vanilla	pro Kugel <i>la boule</i>	3.50
Mokka / <i>café</i> / coffee	per scoop	
Schokolade / <i>chocolat</i> / chocolate		
Stracciatella / <i>Stracciatella</i> / Stracciatella	mit Rahm	+2.—
Kokosnuss / <i>noix de coco</i> / coconut		
Doppelrahm / <i>double crème</i> / double cream		
Pistazien / <i>pistache</i> / pistachio		
Zimt / <i>canelle</i> / ciammon		

SORBETS

Zitrone / <i>citron</i> / lemon	pro Kugel <i>la boule</i>	3.50
Apfel / <i>pomme</i> / apple		
Litschi / <i>litchi</i> / lychee	per scoop	
Mango / <i>mangue</i> / mango		
Frappé verschiedene Sorten <i>Frappé différentes variétés</i> Milkshakes different varieties		10.—

Deklaration Déclaration Declaration

Fleisch Herkunft

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Ente	Deutschland/Frankreich

Folgende Produkte werden in unserer Küche verarbeitet:

Glutenhaltiges Getreide	Sellerie
Weizen	Pilze
Eier	Soja
Milch	Krebstiere
Senf	Fische
Diverse Nüsse und Mandeln	Kiwi
Erdnussöl	Erdbeeren
Sesamsamen	Äpfel
Sulfite	

Sollten Sie auf eine der hier aufgeführten oder auf andere Zutaten eine Intoleranz haben oder allergisch reagieren, informieren Sie bitte das Servicepersonal oder fragen Sie nach Martin Böttcher, eidg. Dipl. Diätkoch.

Jugendschutz

Kein Alkohol an unter 16-Jährige.
Keine Spirituosen, Alkopops und Tabak an unter 18-Jährige.
Das Personal ist befugt einen gültigen Ausweis zu verlangen.