

Asian Place

asian food and more

Ein Hauch aus



China



Japan



Thailand

Lassen Sie sich von der asiatischen Esskultur verzaubern und geniessen Sie die einmalige Vielfalt von Südostasien.

Discover the culinary specialities of the Far East as well as the cultural characteristics of this mysterious world.



Healthy Corner

...a healthy way to enjoy your day

Sushi & Sashimi „all you can eat“

Jeden Samstag Abend ab 18.00 Uhr

Sushi und Sashimi die wohl typischsten Gerichte aus Japan mit mehr als Tausend jähriger Geschichte.

Japanische Esskultur traditionell zelebriert

CHF 69.00 pro Person

Sushi and Sashimi are typical Japanese dishes with over thousand years of history and tradition.

An impressive ceremony – indulgence personified.

Saturdays, starting at 6.00 pm, CHF 69.00 per person

Asian Dream Buffet

Jeden Donnerstagabend ab 19.00 Uhr

Lassen Sie sich entführen auf einen kulinarischen Höhenflug durch Südostasien.

Alle Köstlichkeiten was unsere Küche aus den Ländern China, Japan und Thailand zu bieten hat.






CHF 85.00 pro Person, inklusive Welcome Cocktail

*Innovative dishes combining the best that the cuisines of China, Japan and Thailand have to offer in an
“all you can eat” buffet style.*

Thursdays, starting at 7.00 pm

CHF 85.00 per person, Welcome Cocktail included


SUPPEN – SOUPS


-  Hainan scharf-saure Suppe mit Poulet, Tofu und chinesischen Pilzen 12.50
Hainan hot and sour soup with chicken, tofu and Chinese mushrooms
-  Kantonesische Wan Ton Suppe mit Krevetten, Bambus und Frischen Pilzen 14.50
Cantonese Wan Ton soup with shrimps, bamboo and fresh mushrooms
-  Traditionelle japanische Miso Suppe mit Seegras, Tofu und Shitake Pilzen 11.00
Traditional Japanese Miso Soup with seaweed, tofu and shitake mushrooms
-  Feurige Tom Yam Gung Suppe mit Krevetten, Zitronengras, Galangal und Limettenblätter 16.00
Spicy Tom Yam Gung Soup with shrimps, lemon grass, galangal and lime leaves
-  Aromatische Tom Kha Ghai Suppe mit Poulet, Kokosnuss – Milch, Pilzen, Zitronengras und Koriander 13.50
Tom Kha Ghai Soup with chicken, coconut milk, mushrooms, lemongrass and coriander


VORSPEISEN – STARTERS

Königliche Asian Place Auswahl der Besten Vorspeisen, präsentiert auf einer traditionellen „Lazy Susan“ (ab 2 Personen) Pro Person
37.50
Royal selection of Asian Place starters, presented on an imperial Lazy Susan (min. of 2 Persons)

 **Thailändischer Glasnudelsalat mit Krevetten und Limonensauce verfeinert** 17.50
Glassnoodle Salad with shrimps lemon leaves shallots & lime juice

 Chinesische Teigtaschen gefüllt mit Krevetten und Schweinefleisch, serviert mit Chili-Soja Sauce 18.50
Steamed Dim Sum Hargao, Chinese dumplings stuffed with shrimps and pork, served with a chili-soy sauce

 Hausgemachte knusprige Gemüse – Frühlingsrollen mit Pflaumensauce, süsser Chilisauce und einer süss – sauren Sauce 14.50
Homemade crispy vegetable spring rolls with plum sauce, sweet chilli and sweet & sour – sauce

 Feinste Auswahl an Sushi und Sashimi mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce small: 27.50
large: 44.50
Assorted Japanese Sushi and Sashimi, served with wasabi, pickled ginger and soy sauce

 **„Edamame“ Japanische Sojabohnen und Seegras Salat** 14.50
„Edamame“ Japanese soy –bean & Seaweed salad

 **„Gyoza“ gefüllte, japanische Teigtaschen mit Gehacktem vom Poulet und Dashi Soja Sauce** 16.50
„Gyoza“ pan fried Japanese dumplings filled with minced chicken and dashi soy sauce

 Gegrilltes Poulet Satay mit Kokosnuss – Erdnuss Sauce , Ananas, Gurken und Zwiebeln 16.50
Char roasted Chicken Satay with coconut – peanut sauce, pineapple, cucumber and onions

*Alle Preise verstehen sich in SFr. Inkl. Mwst. 7.6% / April 2010
All prices are in SFr. including 7.6% VAT / April 2010*

HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES



Im Wok gebratenes, gemischtes Gemüse mit Pouletstreifen und Austernsauce

Wok fried mixed vegetables with chicken slices and oyster sauce

29.50

Im Wok fritierte Rindsstreifen „Szechuan“ nach Asian Place Art

mit Frühlingszwiebeln und Bambussprossen an getrocknetem und frischem Chili

Wok fried beef slices « Szechuan » Asian Place Style

with spring onions and bamboo shoots, fresh and dried chili

36.50



Gedämpfter Wolfsbarsch China Style mariniert mit Ingwer Frühlingszwiebel und Soya Sauce

Steamed Sea Bass China style with ginger spring onion and Chinese superior soy-sauce

37.00

Gebratene Ente mit Sojasprossen, Karotten und Pilzen

mit würziger Sauce aus fünf Gewürzen, serviert auf einer heissen Platte

Roasted Duck with bean sprouts, carrots, black mushrooms and five spices sauce, served on a hot platter

39.50

Süss – Saures Schweinefleisch oder Poulet oder Krevetten nach Kantoneser Art, mit Frischen Ananasstückchen, Paprika und Zwiebeln

Traditional Cantonese sweet and sour dish with fresh pineapple, sweet pepper and onions

mit Schwein /with pork

mit Poulet /with chicken

mit Krevetten / with "Black Tiger" shrimps

31.50

29.50

43.50

Im Wok fritierte Choy-Sium mit Bio Tofu und Ingwer

Wok fried Choy-Sium with bio tofu and ginger

24.50

Beijing Ente – Das Original-Rezept (für 2 Personen), serviert als 3 – Gang – Menü

1.Gang: Knusprige Entenhaut, serviert mit Crêpes, Gurken, Lauch und Hoi Sin Sauce

2.Gang: Im Wok Gebratene Entenstreifen mit Sojasprossen, Ingwer und Frühlingszwiebeln

Zur Beilage : Gebratener Reis oder Gebratene Eiernudeln mit Gemüse

3.Gang: Entensuppe mit Chinakohl

Asian Place traditional Beijing Duck (for 2 Persons), served as a 3 – Course Menu

1st Course: Crispy duck skin wrapped in crêpes, served with cucumber, leek and Hoi Sin sauce

2nd Course: Wok fried duck stripes with bean sprouts, ginger and spring onions

Side Dish: fried rice or pan fried egg noodles with mixed vegetables

3rd Course: Duck soup with Chinese cabbage

Pro Person

48.00

Alle Preise verstehen sich in SFr. Inkl. Mwst. 7.6% /April 2010

All prices are in SFr. including 7.6% VAT / April 2010

THAILAND



Traditionelles Thai Curry Gelb (mild), Rot (scharf) oder Grün (sehr scharf)
mit authentischen Gewürzen mit Rindfleisch/*with beef*

Traditional Thai Curry yellow (mild), red (hot) or green (very hot) with authentic condiments

38.50

mit Poulet/*with chicken*

29.50

mit "Black Tiger" Krevetten/*with "Black Tiger" shrimps*

44.50

mit Gemüse/*with vegetables*

24.50

Fritierter Wolfsbarsch an thailändischer, süsser Chilisauce

39.50

mit Zitronenblätter, Schalotten, Thai Chili, Zitronengras und Kirschtomaten

Deep fried sea bass on a Thai sweet chili sauce with lime leaves, shallots, Thai chili, lemongrass and cherry tomatoes



Gedünstete & glasierte Thai – Chicken Brust an Limonen Sauce und frischen Mangos

26.50

Steamed & glazed chicken breast with lemon sauce and fresh Mango

Königliche Asian Place Auswahl der besten Hauptgänge, präsentiert auf einer traditionellen
„Lazy Susan“ (ab 2 Personen)

Pro Person

47.50

*Royal selection of Asian Place favourite main dishes, presented on an imperial
Lazy Susan (min. of 2 Persons)*



JAPAN

Gebratenes Lachsfilet nach Nagaya – Art mit Mirin – Weinsauce

33.00

Pan fried salmon fillet "Nagaya Style" with Mirin - Wine sauce

Gebratene Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Dashi-Butter-Sauce

46.50

Pan fried scallops with garlic and Dashi-butter sauce

Gebratenes Rindfleisch mit japanischer Yakinku Sauce, serviert auf einer heissen Platte

37.50

Stir fried beef in Japanese Yakinku sauce, served on a hot platter



Tofu "Japan Style" mit grünem Spargel, Baby Mais & Karotten

15.50

Tofu with green asparagus baby corn & carrots

BEILAGEN – SIDE DISHES

Im Wok zubereitetes Gemüse mit Glasnudeln und Ingwer

11.50

Wok fried mixed vegetables with glass noodles and ginger

Japanischer gebratener Reis mit Knoblauch

8.50

Japanese fried rice with garlic

Gedämpfter thailändischer Jasmin Reis

6.50

Steamed Thai jasmine rice

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse

9.50

Pan fried egg noodles with mixed vegetables

Alle Preise verstehen sich in SFr. Inkl. Mwst. 7.6% / April 2010. All prices are in SFr. including 7.6% VAT / April 2010