

CHAMPAGNER / SCHAUMWEIN

Champagne Brut Réserve Nicolas Feuillatte, Champagne, Frankreich	89.00	75 cl / 1 dl
Prosecco dry Paladin, Veneto, Italien	52.50 / 7.50	

WEISSWEINE

Chardonnay Paladin, Veneto, Italien	46.00 / 6.50	75 cl / 1 dl
Riesling Bacheracher Feinherbst Mittelrhein, Deutschland	55.00 / 8.00	
Epeses Reserve Baur au Lac Vins Waadt, Schweiz	52.00 / 7.50	

ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier, Neuenburg, Schweiz	45.00 / 6.50	
---	--------------	--

ROTWEIN

Merlot Paladin, Veneto, Italien	45.00 / 6.50	
Malbec Crios Susana Balbo Wines Mendoza, Argentinien	48.00 / 7.00	
Valpolicella Ripasso, Casa Lupo Ribera del Duero, Veneto, Italien	56.00 / 8.00	
Figuero 12 (Crianza) Garcia Figuero Castilla y Leon, Spanien	60.00 / 8.50	
Fusion V de Toren Coastal Region, Südafrika	95.00	

BIER

Feldschlösschen Original	30 cl	4.8 Vol%	5.00
Feldschlösschen Original	50 cl	4.8 Vol%	7.00
Feldschlösschen Braufrischt	33 cl	5.0 Vol%	5.00
Feldschlösschen Braufrischt	50 cl	5.0 Vol%	7.00
Panache	33 cl	4.8 Vol%	5.00
Panache	50 cl	4.8 Vol%	7.00
Tsingtao Bier	33 cl	4.0 Vol%	5.00
Singha Bier	33 cl	5.0 Vol%	5.00
Schneiderweiss	50 cl	8.2 Vol%	9.50
Alkoholfreies Bier	33 cl		5.00

APÉRITIFS – BITTER VERMOUTHS

Martini Weiss	4 cl	15.0 Vol%	7.50
Martini Rot	4 cl	15.0 Vol%	7.50
Campari	4 cl	23.0 Vol%	7.50
Cynar	4 cl	16.5 Vol%	7.50
Appenzeller	4 cl	29.0 Vol%	7.50
Fernet Branca	2 cl	40.0 Vol%	7.50
Campari Orange	4 cl	20.0 Vol%	9.00
Martini Orange	4 cl	20.0 Vol%	9.00
Aperol Spritz	4 cl	11.0 Vol%	9.50
Gespritzter Weisswein	4 cl		9.50
Lychee Cocktail	1 dl		8.50
Sherry Fino, Gutierrez-Colosia	4 cl	15.0 Vol%	8.00

EDELSPIRITUOSEN

Grappa di Barolo, Ginestra Marolo	2 cl	42.0 Vol%	11.00
Calvados Hors d'age	2 cl	40.0 Vol%	8.50
Armagnac Baron de Sigognac 20 years	2 cl	40.0 Vol%	14.00
The Wild Alps Single Malt Whiskey	2 cl	43.0 Vol%	12.00
Johnny Walker Red Label	2 cl	40.0 Vol%	12.00
Johnny Walker Black Label	2 cl	40.0 Vol%	13.00
Ballentine Whiskey	4 cl	40.0 Vol%	12.00
Williams, Gut Mädikon	2 cl	41.0 Vol%	7.00

Kirsch, Gut Mädikon	2 cl	41.0 Vol%	7.50
Pflümli, Gut Mädikon	2 cl	40.0 Vol%	7.50
Gordon's Gin / mit Tonic	2 cl	37.5 Vol%	7.50 / 12.50
Vodka Absolut / mit Coca Cola	2 cl	40.0 Vol%	10.00 / 13.50
Cointreau	2 cl	40.0 Vol%	8.00
Grand Marnier	2 cl	40.0 Vol%	8.00
Cognac Park VSOP	2 cl	40.0 Vol%	10.50
Cognac Park X.O 20 - 30 jährig	2 cl	40.0 Vol%	17.00
Remy Martin VSOP	2 cl	40.0 Vol%	12.50

ASIATISCHE WEINE

Sake	12 cl	13.50
Plum Sun Luck	12 cl	13.50

MINERAL-TAFELWASSER

Mineral ohne Kohlensäure	33 cl	4.00
Mineral ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
Mineral mit Kohlensäure	33 cl	4.00
Mineral mit Kohlensäure	50 cl	5.50
Coca Cola (Original, Zero)	33 cl	4.00
Rivella (Rot, Blau)	33 cl	4.00
Apfelsaft	30 cl	4.00
Apfel Schorle	30 cl	4.00
Sprite	33 cl	4.00
Fanta	33 cl	4.00
Schweppes Tonic	25 cl	4.00
Schweppes Bitter Lemon	25 cl	4.00
Eistee	30 cl	4.00
Eistee	50 cl	5.50
Oishi Tee	50 cl	5.50
Lychee Saft	35 cl	4.50
Mango Saft	35 cl	4.50
Kokosnuss Saft	35 cl	4.50
Hahnenwasser	30 cl	2.00
Hahnenwasser	50 cl	3.00
Sirup	30 cl	2.00
Sirup	50 cl	3.00
Heisses Wasser	30 cl	2.00
Heisses Wasser	50 cl	3.00
Red Bull	25 cl	4.50

KAFFEE

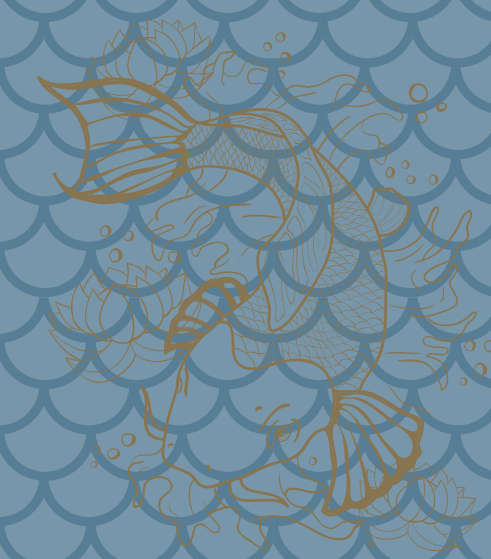
Café Nature / Crème	4.00
Milch Café	4.50
Cappucino	6.00
Café Latte	6.50
Ristretto	4.00
Espresso Nature / Crème	4.00
Espresso Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	7.00
Café Hag Nature / Crème	4.00

TEE

Jasmine Tee	5.00
Grün Tee	5.00
Oolong Tee	5.00
Pfefferminztee	5.00
Ingwertee	5.00

Bestellen Sie unser Essen Online unter:
www.dragonexpress.ch

www.suanlong.ch



WILLKOMMEN IM SUAN LONG OERLIKON

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

SUPPE

1	Szechuan Suppe* (Pouletfleisch, Tofu, Eier, Bambus, Pilze und Glasnudeln)	5.00
2	Wantan Suppe (Wantan-Ravioli mit Crevettenfüllung)	5.50
3	Maissuppe mit Pouletfleisch	5.00
4	Vietnamesische Scharf-Sauer Suppe mit Crevetten*	5.50
5	Tom Ka Gai* (Thailändische Kokosnuss Suppe mit Poulet)	5.00
6	Tom Yum (Thailändische Suppe mit Crevetten)	5.50
7	Eiersuppe mit Gemüse	5.00

VORSPEISE

10	Chinesische Frühlingsrolle (Kabis, Karotten, frittiert)	5.00
11	Thailändische Frühlingsrolle (Pouletfleisch und Gemüse, frittiert)	5.50
12	Vietnamesische Frühlingsrolle mit Schweinefleisch (frittiert)	6.50
13	Goi Cuan - frische vietnamesische Salatrolle/Sommerrolle (nicht frittiert)	
	mit Pouletfleisch	6.00
	mit Rindfleisch	7.00
	mit Crevetten	7.50
14	Gebackene Wan Tan (Crevettenfüllung)	8.50
15	Gebackene Crevetten	10.50
16	Wor Tip (Gebratene Teigtaschen, ca. 10 Min. Wartezeit)	
	mit Schweinefleischfüllung	7.50
	mit Gemüsefüllung	7.50
17	Ha Gao - Crevettenwolken (Gedämpfte Teigtaschen mit Crevettenfüllung, ca. 10 Min. Wartezeit)	8.50
18	Zhu Rou Shao Mai (Gedämpfte Teigtaschen mit Crevettenfüllung, ca. 10 Min. Wartezeit)	7.50
19	Pouletspiessli an einer Satay Sauce*	6.50
20	Gemüse Tempura (Gemüse im Teigmantel frittiert)	6.50
21	Edamame - Mao Dou	6.50
22	Crevettenchips	6.50

SALAT

30	Gemischter Salat	5.50
31	Papaya Salat nach thailändischer Art*	11.50
32	Glasnudeln Salat nach thailändischer Art mit Crevetten*	15.50
33	Poulet Salat nach kambodschanischer Art* (Mais, Tomaten, Gurken, Kabis, Karotten, Poulet, Erdnuss)	12.50
34	Rindfleisch (Entrecôte) Salat nach kambodschanischer Art*	18.50

HAUPTSPEISEN (MIT NATURREIS)

Wählen Sie ihren Favoriten und dazugehörige Kochvarianten aus:

	1) Pouletfleisch	19.50
	2) Rindfleisch	21.50
	3) Schweinefleisch	20.50
	4) Crevetten	25.50
	5) Fisch (Pangasius)	19.50
	6) Tofu	19.50
	7) Ente	25.50
40	An einer Süss-sauer Sauce	
41	Nach Szechuan Art* (Lauch, Zwiebel, Chili und Bambus)	
42	An einer Satay Sauce* (Erdnussauce)	
43	Mit Chop Suey Gemüse (Gemischtes Gemüse)	
44	An einer Schwarzen Bohnen Sauce* (Zucchini, Zwiebeln, Peperoni, Bohnenpaste)	
45	Mit Basilikum und Chili nach kambodschanischer Art* (Thai Basilikum, Chili, Bambus, Peperoni)	

46	Mit Zitronengrass nach kambodschanischer Art* (Zitronengrass, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Chili)	
47	Mit Kernelnüssen nach thailändischer Art* (Kernelnüsse, Peperoni, Zwiebeln, Broccoli)	
48	An einer scharfen Sauce nach Art des Hauses* (Schalotten, Frühlingszwiebeln, Gurken, Chili, Peperoncini)	
49	Rotes Thai Curry* (Mini Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili)	
50	Grünes Thai Curry** (Mini Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili)	
51	Gelbes Thai Curry* (Zwiebeln, Peperoni, Kartoffeln)	
52	Panang Thai Curry* (Bohnen, Chili, Thai Basilikum)	
53	Massaman Thai Curry* (Zwiebeln, Kartoffeln, Kernelnüssen, Massaman)	

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES (MIT NATURREIS)

60	Ente	
	1 - nach kantonesischer Art (Knusprige Ente)	26.50
	2 - an einer Orangensauce	27.50
	3 - an einer Sataysauce*	27.50
	4 - an einer Currysauce*	27.50
	5 - an einer scharf-sauren Sauce*	27.50
	6 - Peking Ente - Knusprige Ente mit Pfannkuchen zum selber packen (serviert ohne Naturreis)	39.50
61	Grilliertes Fleisch nach kambodschanischer Art	
	1 - Pouletoberschenkel	22.50
	2 - Rindfleisch	24.50
	3 - Schweinefleisch	23.50
62	Pouletspiesschen an einer Satay Sauce nach kambodschanischer Art*	20.50
63	Rindfleisch mit Zwiebeln	21.50
64	Kambodschanisches Curry mit Rindfleisch* (Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Zucchini, Bohnen, kleine Auberginen)	23.50
65	Knuspriges Chili Rindfleisch*	23.50
66	Kung Pao Poulet* (getrocknete Chili, frische Chili, Erdnuss, Lauch, Zwiebeln)	20.50
67	Knuspriges Poulet mit fünf Gewürzen*	20.50
68	Knuspriges Poulet nach kambodschanischer Art*	22.50
69	Gebratene Pouletoberschenkel mit Ingwer nach kambodschanischer Art*	20.50

Änderungen von Beilage Naturreis zu (Nr. 40 - 69):

201	Gebratener Reis nach kantonesischer Art (Eier, Erbsen und Schinken)	4.50
202	Gebratener Reis mit Gemüse	5.50
203	Gebratene Nudeln mit Chop Suey Gemüse	4.50
204	Gebratene Reismudeln mit Gemüse	5.50
205	Gebratene Glasnudeln	5.50
206	Chop Suey Gemüse	6.50

GEMÜSE- UND TOFUGERICHTE (OHNE NATURREIS)

80	Chop Suey Gemüse (Gemischtes Gemüse)	15.50
81	Gebratene Winterpilze und Bambussprossen	16.50
82	Gebratene Sojasprossen	15.50
83	Gebratener Babychinakohl	16.50
84	Luo Han Zhai - Buddha Gemüse (Glasnudeln, Zucchini, Karotten, Sojasprossen, Babymais, Pilzen, Babychinakohl)	15.50
85	Tofu mit Broccoli	16.50
86	Ma Po Tofu* (Tofu, Peperoni, Zwiebeln und Pilze)	16.50
87	Tofu mit Gemüse an einer Curry Sauce*	16.50
88	Tofu fünf Gewürzen*	17.50

Beilagen für Gemüse- und Tofugerichte (Nr. 80 - 88):

300	Natur Reis	4.00
301	Gebratener Reis nach kantonesischer Art (Eier, Erbsen und Schinken)	5.00
302	Gebratener Reis mit Gemüse	6.00
303	Gebratene Nudeln mit Chop Suey Gemüse	5.00
304	Gebratene Reismudeln mit Gemüse	6.00
305	Gebratene Glasnudeln	6.00
306	Chop Suey Gemüse	6.50

GEBRATENER REIS (ALS HAUPTSPEISE)

90	Gebratener Reis nach kantonesischer Art (Eier, Erbsen, Schinken)	14.50
91	Gebratener Reis mit Pouletfleisch an einer Satay Sauce*	19.50
92	Gebratener Reis nach Suan Long Art (mit Pouletfleisch und Crevetten)*	19.50
93	Gebratener Reis mit Pouletfleisch mit scharfer Haussauce nach kambodschanischer Art* (Würzig scharf, Gurken, Koriander)	19.50
94	Gebratener Reis mit Gemüse	14.50
95	Gebratener Reis mit Crevetten	22.50

NUDELN (ALS HAUPTSPEISE)

100	Gebratene Nudeln mit Gemüse	14.50
101	Gebratene Nudeln mit Gemüse nach kambodschanischer Art* (Kambodschanische Sataysauce, Gemüse)	14.50
102	Gebratene Nudeln mit Pouletfleisch nach chinesischer Art	19.50
103	Gebratene Nudeln mit Pouletfleisch nach kambodschanischer Art* (Kambodschanische Sataysauce, Gemüse)	19.50
104	Gebratene U Dong Nudeln mit Pouletfleisch (dicke Weizennudeln)	20.50
105	Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	15.50

REISNUDELN (ALS HAUPTSPEISE)

110	Gebr. breite Reismudeln mit Rindfleisch nach kantonesischer Art (Asiatischer Broccoli und Rindfleisch)	23.50
111	Singapur Reismudeln mit Schweinefleisch und Crevetten*	23.50
112	Gebratene Reismudeln mit Pouletfleisch*	20.50
113	Gebratene Reismudeln mit Chop Suey Gemüse	15.50
114	Gebr. breite Reismudeln mit Gemüse nach kambodschanischer Art (Schnittlauch, Erdnuss, Fischsauce)	15.50
115	Pad Thai mit Pouletfleisch und Tofu	19.50

LAUWARME NUDELGERICHTE (ALS HAUPTSPEISE)

120	Lauwarme Reismudeln mit grilliertem Poulet nach vietnamesischer Art*	22.50
121	Lauwarme Reismudeln mit Rindfleisch und Zitronengrass nach kambodschanischer Art*	24.50
122	Lauwarme Reismudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen*	23.50

SÜDOSTASIATISCHE GROSSE NUDELSUPPE

130	Nudelsuppe mit kantonesischer Ente	26.50
131	Nudelsuppe mit Siedfleisch	23.50
132	Shui Jiao Nudelsuppe (Dumplings mit Crevettenfüllung)	26.50
133	Reismudelsuppe mit Rind-Entrecôte an Satay Sauce nach kambod. Art*	26.50
134	Pho Bo (Vietnamesische Reismudelsuppe mit Rind-Entrecôte)	26.50
135	Bun Bo Hue* (Dünne Reismudeln mit Rindfleisch und Zitronengrass)	23.50
136	Nudelsuppe mit Pouletfleisch und Bouillon - Soup Mi	23.50
137	Nudelsuppe mit Winterpilz und Babychinakohl	23.50

SÜDOSTASIATISCHE GROSSE NUDELSUPPE

140	Chef Wan Tan Suppe Shanghai Art (Schweinefleisch- und Babychinakohlfüllung)	24.50
141	Wan Tan Suppe nach Shao Ling Art (Gemüse- und Tofufüllung)	23.50

Wir deklarieren unser Fleisch:

Pouletfleisch: Schweiz	Ente: Deutschland / Holland
Rindfleisch: Schweiz	Pangasius und Crevetten: Vietnam / Thailand
Schweinefleisch: Schweiz	

* = scharf ** = sehr scharf

Alle Preise sind in Schweizerfranken und inklusive Mehrwertsteuer.