

## THE CHEDI MENU

Lachs & Hamachi Tatar, Kristal Kaviar, Gurke,  
Yuzu Sauerrahm

*Vase No.10, Domaine Mermetus  
Waadt, Schweiz*

\*\*\*\*\*

Auswahl von gedämpften Dim Sums  
Garnele, Ente, Rind, Jakobsmuschel

*Riesling Kung Fu Girl, Charles Smith  
Washington, Vereinigte Staaten von Amerika*

\*\*\*\*\*

Urner Kalbsmedaillon, Alpenkräuter, Pfifferlinge,  
Spitzkohl, Spätzli

*Merlot Riserva, Cantina il Cavaliere  
Tessin, Schweiz*

\*\*\*\*\*

Marroni Törtchen, Mandarinen Sorbet

*Beerenauslese Rosé, Frey  
Pfalz, Deutschland*

Menu 145 pro Person  
Weinempfehlung unseres Sommeliers 75 pro Person

## THE SWISS SHARING MENU

*Eine Auswahl an schweizerisch-inspirierten Gerichten zum Teilen*

Lokale Forelle, Rande, Dill, Frühlingszwiebel Crème Fraîche  
Pochiertes Kalbsfilet - Salat, Kalbszunge, Kapern, Cornichons  
Büffel Mozzarella, gebratene Peperoni, Balsamico

*Petite Arvine, Jean-René Germanier  
Wallis, Schweiz*

\*\*\*\*\*

Ravioli mit Rind & Oliven, Waldpilze,  
Schnittlauch-Butter-Sauce

*Gamay Sauvage, Jean-Pierre Pellegrin,  
Genf, Schweiz*

\*\*\*\*\*

Pot-Au-Feu vom Reh, Schwein & Poulet,  
Wintergemüse, Meerrettich Crème

*Blaufränkisch Kalk & Schiefer, Nittnaus  
Burgenland, Österreich*

\*\*\*\*\*

Crème Caramel, marinierte Kirschen  
Helles & Dunkles Schokoladen Mousse, Himbeeren

*Pinot Noir Muté, Donatsch  
Graubünden, Schweiz*

Menu 150 pro Person  
Weinempfehlung unseres Sommeliers 75 pro Person

## THE DIM SUM MENU

### Gedämpfte Dim Sum

Ha Gou - Krevetten Dumpling

Sichuan Gou - Garnelen & Sichuan Pepper

Gai Gou- feiner Poulet Dumpling

Ya Gou - Ente, Bambussprossen, Shiitake

Xialong Bao - Dumpling Shanghaineser Art, Schwein

Bonheur Gou - Garnelen, Poulet & Spinat Dumpling

Rinds Sui Mai - klassischer Won Ton Rinds-Dumpling

Garnelen Sui Ma - Garnelen & Schweine Dumpling

Tofu Gou - Tofu, Kohl, Shiitake, Bambussprossen

Char Sui Pao ( 2 Stk ) - BBQ Schwein im Brötchen

### Gebratene Dim Sum

Frühlingsrolle - Chinesisches Gemüse

Knuspriger Garnelen Wan Tan

Knuspriger Gemüse Wan Tan

Pekinesische Ya Gou - gebratener Enten Dumpling

Wor Tip - gebratener Schwein & Kohl Dumpling

Hausgemachte Soja & Chili Saucen 

Individueller Korb, 4 Stück 20  
Dim Sum nach Wahl 95

## THE ASIAN SHARING MENU

*Eine Auswahl an asiatisch-inspirierten Gerichten zum Teilen*

Yam Nuea - gegrillter Rind-Salat   
Murgh Tikka - mariniertes Poulet von unserem Tandoor Ofen  
Vietnamesische Reispapierröllchen mit Garnelen


*Gewürztraminer, Urs Pircher  
Zürich, Schweiz*

\*\*\*\*\*

Auswahl an Dim Sum  
Garnelen, Ente, Rind, Schwein, Jakobsmuschel, Gemüse

*Riesling Kung Fu Girl, Charles Smith  
Washington, Vereinigte Staaten von Amerika*

\*\*\*\*\*

Gebratenes Black Pepper Rindsfilet   
Gedämpfter Zander auf kantonesische Art - Ingwer, Soja, Shiitake  
Jhinga Makhani - Krevetten Curry, Tomaten, Bockshornklee  
Phad Thai mit Poulet, Erdnüssen, Tamarinde  
Gebratener Reis mit Gemüse & Naan Brot

*Shiraz, Torbreck  
Barossa Valley, Australien*




\*\*\*\*\*

Gedämpfter Schokoladen Bao, Schwarzes Sesam Eis  
Kokosperlen, Kokosnuss Eis

*Gewürztraminer Vendange Tardive, Trimbach  
Elsass, Frankreich*

Menu 150 pro Person  
Weinempfehlung unseres Sommeliers 75 pro Person

Herkunft: Rind, Kalb, Schweinefleisch, Poulet, Ziege, Süswasserfisch - Schweiz  
Gänseleber, Wachtel, Ente - Frankreich; Reh - Österreich  
Salzwasserfisch & Meeresfrüchte - Frankreich, Australien, Vietnam und Schottland

Gerichte gekennzeichnet mit  sind medium pikant  
Gerichte gekennzeichnet mit  sind sehr pikant  
Gerichte gekennzeichnet mit  sind mit einem Minimum an Natrium und Fetten zubereitet

Alle Preise in Schweizer Franken inkludieren 7.7% MwSt.