

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.