



**GOLDEN
DRAGON**
CHINA RESTAURANT

APERITIFS

Pflaumenwein	10.0 %	0.4 dl	5.5
Schlumberger Rosé Schaumwein	11 %	1 dl	7.5
Sake / Japanischer Reiswein	16.5 %	1.5 dl	11
Litchi Sekt	6.7 %	1 dl	7.5

TEE

Jasmin Tee			7
Grüner Tee			7

BIER

Tsingtao Bier		3.3 dl	6
Singha Bier		3.3 dl	6


JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN.



Die Jugendschutzbestimmungen verbieten den Verkauf von alkoholischen Getränken an unter 16-Jährige. Das Grischä geht mit gutem Beispiel voran und schützt die Jugend indem jeglicher Alkohol erst ab 18 Jahren ausgeschenkt wird. Die ServicemitarbeiterInnen dürfen einen Ausweis verlangen.

VORSPEISEN

V	Sojasprossensalat		9
V	Vegetarische Frühlingsrolle		10.5
	Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinsgehacktem und viel Gemüse		10.5
	Ravioli gebacken Wan-Tun mit Poulet gefüllt		10.5
	Dim Sum - gedämpfte Ravioli gefüllt mit Scampi und Schweinefleisch		10.5
	Crevetten-Toast		13
	Poulet Satay Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce		13
	Crevetten Salat		15
	Ab 2 Personen		
	Gemischte chinesische hors d'oeuvres 5 verschiedene Spezialitäten vom Chef ausgewählt, inklusive Crevetten	pro Person	22

SUPPEN

Hühnersuppe mit Mais	9.5
Hühnersuppe mit Glasnudeln	10.5
Raviolisuppe Wan-Tun mit Poulet gefüllt	10.5
 Sauer-scharfe Suppe	11

	vegetarisch
	leicht scharf
	scharf
	sehr scharf


Liebe Gäste,

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.
Geniessen Sie den Abend bei uns und





«an Guatä».

EMPFEHLUNG VOM CHEF

VORSPEISE

Spare ribs mariniert mit Chili, Knoblauch und Peperoni	13.5
Gebratene Ravioli (mit Schweinefleisch)	12.5
 Vegetarische Dim Sum	10

HAUPTGANG

Poulet mit Zitronensauce	31
Rindfleisch mit Zucchini und Karotten	33
 Pikantes Schweinefleisch mit Cashew-Nüssen	31
 Poulet knusprig-scharf	31
 Rindfleisch mit Chilisauce	33
 Schweinefleisch mit Chili und Peperoni	31

HAUPTGERICHTE




TOFU

- ✓ Gebackener Tofu mit chinesischer Sauce 27
- 🌶️ ✓ MaPo Tofu 27




POULET

- Poulet mit Lauch und Ingwer 31
- Poulet mit Bambussprossen und Pilzen 31
- Poulet mit gemischtem Gemüse 31
- Poulet mit Bohnen und Nüssen 31
- Poulet süss-sauer 31
- 🌶️ Poulet Curry mit Erbsen, Strohpilzen und Zwiebeln 31
- 🌶️ Poulet Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce 31
- 🌶️🌶️ Poulet Szechwan mit Zwiebeln, Lauch und Bambussprossen 31






SCHWEINEFLEISCH

Schweinefleisch mit Lauch und Ingwer	31
Schweinefleisch mit Bambussprossen und Pilzen	31
Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse	31
Schweinefleisch mit Bohnen und Nüssen	31
Schweinefleisch süss-sauer	31
 Schweinefleisch Curry mit Erbsen, Strohpilzen und Zwiebeln	31
 Schweinefleisch Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce	31
 Schweinefleisch Szechwan mit Zwiebeln, Lauch und Bambussprossen	31





ENTE

Ente gebraten auf chinesische Art	41
Ente mit Lauch und Ingwer	38
Ente mit Bambussprossen und Pilze	38
Ente mit gemischtem Gemüse	38
Ente mit Bohnen und Nüssen	38
Ente süss-sauer	38
 Ente Curry mit Erbsen, Strohpilzen und Zwiebeln	38
 Ente Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce	38
 Ente Szechwan mit Zwiebeln, Lauch und Bambussprossen	38

RINDFLEISCH

 Knusper-Rindfleisch frittierte Rindfleischstreifen mit Chili	33
Rindfleisch auf der heissen Platte	33
 Rindfleisch mit Chili und Knoblauch	33
Rindfleisch mit Lauch und Ingwer	33
Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen	33
Rindfleisch mit gemischtem Gemüse	33
Rindfleisch mit Bohnen und Nüssen	33
Rindfleisch süss-sauer	33
 Rindfleisch Curry mit Erbsen, Strohpilzen und Zwiebeln	33
 Rindfleisch Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce	33
 Rindfleisch Szechwan mit Zwiebeln, Lauch und Bambussprossen	33

CREVETTEN- UND FISCHGERICHTE

Gedämpfter Heilbutt auf chinesische Art mit Sojasauce und Lauch	31
Frittiertes Heilbutt im Teigmantel mit süß-sauer Sauce	31
Frittiertes Heilbutt im Teigmantel mit Lauch und Ingwer	31
 Riesencrevetten mit Chili	41
Riesencrevetten mit Knoblauch	41
Crevetten mit Lauch und Ingwer	40
Crevetten mit Bambussprossen und Pilzen	40
Crevetten mit gemischtem Gemüse	40
Crevetten mit Bohnen und Nüssen	40
Crevetten süß-sauer	40
 Crevetten Curry mit Erbsen, Strohpilzen und Zwiebeln	40
 Crevetten Kung Po mit Peperoni, Bambussprossen, Karotten und viel Sauce	40
 Crevetten Szechwan mit Zwiebeln, Lauch und Bambussprossen	40

SPEZIALITÄT AB 2 PERSONEN

Peking Ente pro Person 78
(auf Vorbestellung, min. 24 Stunden vorher)

Eines der berühmtesten Gerichte (Menü) und Spezialität der chinesischen Küche. Die Ente wird den Gästen vor dem Essen vorgeführt und die Haut am Tisch in gleichmässige Rauten geschnitten. Diese wird mit Gemüsejulienne in hauchdünne Pfannkuchen gerollt und mit einer speziellen Hoisin-Sauce als erster Gang gegessen. Darauf folgt eine klare Entenbouillon mit Einlage. Anschliessend wird das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten und mit verschiedenen Beilagen als Hauptgang gereicht.

BEILAGEN

✓ Gedämpfter Reis	4.5
Gebratener Reis mit Schinken, Ei und Lauch	8.5
✓ Gebratene Nudeln	8.5
✓ Gebratene Pilze und Bambussprossen	19
✓ Gemischtes gebratenes Gemüse	19
🍝 Reisnudeln mit Riesencrevetten	27

MENÜ LILIE (ab 2 Personen)

pro Person 51

Frühlingsrolle

* * *

Rindfleisch mit Gemüse

Poulet mit süss-sauer Sauce

Gebratener Reis

* * *

2 Kugeln Gletsch Balnot nach Wahl

MENÜ JASMIN (ab 3 Personen)

pro Person 58

Dim Sum

* * *

Ente mit süss-sauer Sauce

 Knusper Rindfleisch

Poulet mit Pilzen und Bambussprossen

Gebratener Reis

* * *

Bananenkräpfen mit Passionsfruchtsorbet

MENÜ HOT (ab 2 Personen)


pro Person

53

 Sauer-scharfe Suppe

* * *

 Rindfleisch mit Chili und Sojabohnen

 Poulet fritiert mit frischen Chili

Gebratener Reis oder Nudeln

* * *

Frische Ananas mit Kokosnuss-Glace

DEKLARATION

FLEISCH

Rind CH
Schwein CH, DE
Geflügel CH, BR*
Ente DE, FR

FISCH

Heilbutt NL
Crevetten VNM/F27

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

DESSERTS

Frische Ananas mit Kokosnuss-Glace 16

Bananenkräpfen mit Passionsfruchtsorbet 16

GLATSCH BALNOT

Glatsch bedeutet nicht nur Glacé auf Romanisch, sondern auch das Beste aus den Bündner Bergen. Mitten im grössten Schweizer Naturpark – dem Parc Ela – im beschaulichen Dorf Surava am Eingang des Albulatals stellt der ausgebildete Bäckermeister Holger Schmidt, Glacé mit den besten regionalen Produkten her.

Glace 4
Tschiculatta (Schokolade) | Tiramisu | Vaniglia | Joghurt | Pistazia
Cocos | Nitschoula (Haselnuss)

Sorbet 4
Ingwer Rum | Paschiun (Passionsfrucht) | Mandarine

Bio Glace 4.5
Mandel | Mocca mit Kaffeestückli

BIO Sorbet 4.5
Zitrone | Erdbeer

Rahm 1.5

BOCCONCINI DAI DAI.

DER süsse kleine Abschluss nach einem feinen Essen:
Gelati-Würfelchen mit Schokoüberzug.

Al Cioccolato (Schokolade)

Ai Lamponi (Himbeere)

Alle Clementine

Al Pinoli (Pinien)

Alla Menta (Pfefferminz)

Alla Panna (Rahm)

CHF 2 / Stk.



GRISCHA GASTRONOMIE



Ein fließender Übergang zwischen Restaurant, Bar und Lounge. Zum Verweilen oder um sich mit Freunden auf einen Drink (oder zwei...) zu treffen. Gerne auch bei guter Musik, die wir auflegen oder ein Gast-DJ.



Käsefondue- und Raclettespezialitäten zum Dahinschmelzen. Auch im Sommer. Und für die Fleischliebhaber eines der besten Fondue Chinoise weit und breit.



Wir sind Feuer und Flamme für Fleischspezialitäten. Im Winter heizen wir den Holzkohlegrill jeden Abend für Sie ein, im Sommer gerne auf Anfrage für hungrige Gruppen.



Wir holen die Küche Japans nach Davos. Authentisch, stilvoll und mega fein. Im Winter von Donnerstag bis Sonntag, und im Sommer geniessen Sie Sushi-Spezialitäten im PulsA Restaurant.



Unser «Chinese» ist weitherum für seine authentische chinesische Küche und das bezaubernde Ambiente bekannt. Keine Lust auszugehen? Mit unserem Take Away Angebot holen Sie sich Chinas Köstlichkeiten ganz einfach nach Hause.

Ausserdem können Sie die Kunst des gepflegten Zigarrenrauchens in authentischem Ambiente in unserer Zino Platinum Cigar Lounge geniessen.

«Willkomma bi ünsch.»