Mosi's®
Der Restaurant Kurier

238 Hongkong Dragon - Chinesisch, Asiatisch

SUPPEN / SOUP

100 Crevetten - Fischsuppe - Shrimps - fish soup 13.00
Suppe mit Pangasiusfilet und Riesencrevettenstücke

101 Wan-Tan Suppe 8.50
hausgemachte chinesische Ravioli, gefüllt mit Crevetten und Pouletfleisch, serviert in klarer Boullion

102 Gemüse Suppe mit Eier - Vegetables soup with egg 7.50
Vegetarische Suppe mit Gemüse und Eier

103 Gewürz Suppe (scharf und Sauer) - Spicy sour soup 8.50
Suppe mit Pouletfleisch, Pilzen, Bambussprossen, Karotten und Glasnudeln

104 Glasnudelsuppe mit Rindfleisch - Minced beef thick soup 10.50
bekanntes Suppengericht aus Hangzhou

105 Hühnerfleischsuppe mit Mais - Chicken soup with sweet corn 8.50
Suppe mit süssem Mais und Pouletfleischstückchen

106 Hühnerfleischsuppe mit Nudeln - Chicken soup with glassnoodles 8.50
Gemüse und Glasnudeln mit Pouletfleisch serviert In einer klaren Bouillon

107 Hühnerfleischsuppe mit chinesischen Pilzen - Chicken soup with chinese mushroom 9.00
chinesische Pilze mit Pouletfleisch in einer klaren Hausgemachten Bouillon

108 Entensuppe - Duck soup 10.00
Pekingentenstückli serviert in einer klaren Boullion

VORSPEISEN / STARTER

109 Frühlingsrollen Gemüse (2 St.) - Springrolls (vegetable) 10.50
hausgemachte Frühlingsrollen nach kaiserlichen Art mit Gemüse

110 Hühnerfleischspiesschen mit Sataysauce - Deep fried chicken with satay sauce 11.00
hausgemachte Erdnusssauce

111 Wan-Tan gebacken (Ravioli) - Deep fried Wan-Tan 11.50
knusprige gebackene chinesische Ravioli mit Crevetten und Pouletfleisch serviert mit einer süss/chili Sauce

112 Crevetten gebacken mit Sesamtoast-Deep fried shrimps with Sesamtoast 16.00
Frittierte Garnelen mit Sesamtoast

113 Crevetten im Teig gebacken - Deep fried shrimps 16.00
gebackene Black-Tiger Riesencrevetten serviert mit einer Süss/chili Sauce

114 Gedämpfte Siu Mai 11.50
Steamed Siu Mai (Ca 20 Min) gefühlt mit Krevetten und Schweinefleisch

115 Dim Sam 1 (Mischung vom Nr. 10 bis Nr. 14) 20.50
Dim Sam 1 (Mixed from No. 10 to 14)

116 Gedämpfte Fan Ko 10.50
Steam dumpling with pork &vegetable (Ca 20 Min) ,schweinefleisch Teigtaschen

117 Gedämpfte Ha Kao 11.50
Steam Ha Kao (Ca 20 Min) Krevetten Teigtaschen

118 Gebackene Gemüsedumpling (Spinatteig gefüllt mit Spinat) 9.50
Deep fried vegetable dampling

119 Samosa Kartoffel & Curryteigtaschen - Deep fried Samosa 9.50
gefüllt mit Kartoffeln und Curry

120 Schweinerippe grilliert 11.50
Grilled spareribs

121 Gemischter Vorspeisen (Mischung von 211 bis 215) 18.50
Dim Sam 2 (Mischung von 211 bis 215)

122 Xiao Long Bao 11.00
Xiao Long Bao (Ca 20 Min) ein bekannter Genuss, gedämpfte hausgemachte chinesische Knödel gefülltmit Schweinefleisch

123 Guo Tie 11.00
Guo Tie(Ca 20 Min) Jiaozi, ein traditionelles Neujahrsessen, hausgemachte chinesische Teigtaschengefüllt mit Schweinefleisch

SALAT / SALAD

127 Chinesischer Salat - Chinese salad 11.50
Pikanter Chabissalat nach Si-chuan Art

128 Gemischter Salat mit Crevetten - Mixed salad with shrimps 19.50
frischer gemischter Salat mit Riesencrevetten, serviert mit hausgemachter französischer Sauce

129 Gemischter Salat - Mixed salad 9.50
Eisberg, Karotten und mit chinesischen Pilzen serviert und Glasnudeln

130 Soja-Sprossen Salat - Soja bean salad 10.00
frischer Soja-Sprossensalat serviert mit französischer Sauce

CREVETTEN / SHRIMPS

131 Crevetten gebraten nach mongolischer Art 41.00
Hot plate Shrimps in Mongol style

132 Crevetten gebraten an gelber Curry Sauce 37.50
Pan fried Shrimps with Curry Sauce

133 Crevetten gebraten Gong-Bao (scharf) 37.50
Pan fried Shrimps Gong-Bao (spicy)

134 Crevetten gebraten Si-Chuan (scharf) 39.50
Pan fried Shrimps Si-Chuan (spicy)

135 Crevetten gebacken mit süss/sauer Sauce 39.50
Deep fried Shrimps with sweet and sour sauce

136 Crevetten im Teig gebacken - Deep fried shrimps 39.50
Panierte Riesencrevetten, serviert an süss/chili Sauce

137 Crevetten gebraten mit kernel-Nüssen 36.50
Pan fried shirmps with Cashew nuts

138 Crevetten gebraten Chop-Suey (Gemüse) 37.50
Pan fried Shrimps with mixed vegetable

139 Crevetten gebraten an scharfer Tomatensauce 41.00
Pan fried Shrimps with tomato chili Sauce

140 Crevetten Spiesschen an Satay Sauce 37.50
Shrimps with Satay Sauce

141 Crevetten mit schwarzem Pfeffer - Pan fried Shrimps with black pepper 39.50
Im Wok gebratene Schwarze Tigercrevetten mit Schale, mit Zwiebeln und Peperoni

142 Crevetten gedämpft mit Knoblauch - Steamed Shrimps with garlic 41.50
Schwarze Tigercrevetten mit Schale, gedämpft mit Knobblauchsauce

143 Crevetten mit Ingwer und Lauch 41.50
Pan fried Shrimps with Ginger and Leek

FISCH / FISH (PANGASIUSFILET)

144 Fisch gebacken süss/sauer 27.50
Fish sweet and sour

145 Fisch gebacken an Currysauce 27.50
Fish with curry sauce

238 Hongkong Dragon - Chinesisch, Asiatisch

146 Fisch gebacken mit chinesischer Sauce - Fish with chinese sauce 27.50
Lauch, Bambus, chinesische schwarze Pilze, Karotten mit Sojasauce

147 Fisch gebacken an Chilly Sauce (scharf) - Fish with chili sauce 27.50
Peperoni, Zwiebeln mit Tomaten und Chilisauce

148 Fisch gebraten mit Chop-Suey (Gemüse) 27.50
Pan fried Fish with mixed vegetable

149 Fisch gedämpft an schwarzer Bohnensauce 29.50
Steamed fish with black bean sauce

150 Fisch mit Zitronensauce 27.50
Deep fried Fish with lemonsauce

151 Gedämpfter Fisch mit Frühlingslauch und Ingwer an chinesischer Sauce 29.50
Steamed fish with ginger and spring onion

152 Fisch nach mongolischer Art 30.50
Hot plate fish in Mongol style

153 Fisch gebraten nach Si-chuan Art (scharf) 27.50
Panfried fish Si-chuan style (spicy)

ENTE / DUCK

154 Ente grilliert nach chinesischer Art - Roast Duck in Chinese style 38.00
Die bekannte knusprige Ente mit hausgemachter klaren Sauce

155 Ente grilliert an Gewürzsauce - Roast Duck with Spicy Sauce 38.00
Knusprige Ente mit hausgemachter Gewürzsauce

156 Ente gebraten mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen - Pan fried Duck with Chinese mushroom 39.00
Shiitake, Bambus, Karotten und Lauch

157 Ente gebraten mit Ananas (scharf) 37.00
Pan fried Duck with Pineapple (spicy)

158 Entenfilet gebacken an Orangensauce - Duckfilet with Orange Sauce 37.00
Knusprig panierte Entenfilet

159 Knusprige Ente mit Pflaumensauce 38.00
Crispy duck with plum sauce

160 Knusprige Ente mit süsser Chili Sauce 38.00
Crispy duck with sweet-chilli sauce

161 Knusprige Ente mit Honig 38.00
Crispy duck with honey

162 Ente nach mongolischer Art mit Orangensauce - Duck with Orange Sauce in Mongol style 39.00
Knusprige Ente serviert auf heisser Platte mit Orangensauce

HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

163 Hühnerfleisch gebraten nach mongolischer Art 31.50
Hot plate chicken in mongol style

165 Hühnerfleisch gebraten Gong-Bao (scharf) 28.50
Pan fried chicken Gong-Bao (spicy)

166 Hühnerfleisch gebraten Si-Chuan (scharf) 28.50
Pan fried chicken Si-Chuan (spicy)

167 Hühnerfleisch gebacken Süss-Sauer 28.50
Deep fried chicken sweet and sour

168 Hühnerfleisch gebraten mit Ananas 28.50
Pan fried chicken with pineapple

169 Hühnerfleisch gebraten mit Cashew Nüssen 29.50
Pan fried chicken with cashew nuts

170 Hühnerfleisch gebraten mit Chop Suey (Gemüse) 29.50
Pan fried chicken with mixed vegetable

171 Hühnerfleisch gebraten mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen 29.50
Pan fried chicken with chinese mushroom and bamboo-shots

172 Hühnerfleisch gebacken an Zitronensauce - Chicken with lemon sauce 28.50
Panierte Pouletbruststreifen serviert mit hausgemachter Zitronenensauce

173 Hühnerfleisch Spiesschen mit Satay Sauce 28.50
Chicken with Satay sauce

174 Hühnerfleisch gebraten mit Lauch und Ingwer 28.50
Panfried chicken with ginger and leek

175 Zweimal gebratenes Hühnerfleisch (scharf) 29.50
Twice-Cooked chicken slices (spicy)

SCHWEINEFLEISCH / PORK

176 Schweinefleisch gebraten nach mongolischer Art 32.00
Hot plate pork in Mongol style

177 Schweinefleisch gebraten an Curry Sauce 30.00
Pan fried pork with curry sauce

178 Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen 31.00
Pan fried pork with Chinese mushroom & bamboo shoots

179 Schweinefleisch gebraten Si-Chuan (scharf) 30.00
Pan fried pork Si-Chuan (spicy)

180 Schweinefleisch gebacken Süss-Sauer 30.00
Deep fried pork sweet and sour

181 Schweinefleisch gebraten Chop-Suey (Gemüse) 30.00
Pan fried pork with mixed vegetable

182 Schweinefleisch gebraten mit Cashew Nüssen 31.00
Pan fried pork with cashew nuts

183 Schweinefleisch Spiesschen mit Satay Sauce 30.00
Pork with Satay sauce

184 Schweinerippe grilliert barbecue Art 30.00
Grilled sparerips

185 Char siu barbecue Art - Char siu roast pork barbecue style 32.00
Schweinefilet mit Honig, Sojasauce, Hoisinsauce, Reiswein und fünf verschiedene Gewürze - Bekanntes, traditionelles kantonesisches Gericht

LAMMFLEISCH / LAMB

186 Lammfleisch gebraten an Thai Curry Sauce 39.50
Pan fried Lamb with Thai curry sauce

187 Lammfleisch gebraten Si-Chuan (scharf) 39.50
Pan fried lamb Si-Chuan (spicy)

188 Lammfleisch gebraten nach mongolischer Art 40.50
Pan fried lamb Mongol style

RINDFLEISCH / BEEF

189 Rindfleisch gebraten mit Ananas 32.50
Pan fried beef with Pineapple

190 Rindfleisch gebraten an Curry Sauce 32.50
Pan fried beef with curry sauce

191 Rindfleisch gebraten Gong-Bao (scharf) 34.00
Pan fried beef Gong-Bao (spicy)

192 Rindfleisch gebraten Si-Chuan (scharf 34.00
Pan fried beef Si-Chuan (spicy)

193 Rindfleisch gebraten nach chinesischer art - Hot plate beef with tomato/chili sauce 35.50
mit Peperoni, Zwiebeln serviert mit Tomaten/Chili Sauce serviert auf heisser Platte

194 Knusprige Rindfleisch im trocken gebraten - Crispy beef (spicy) 35.50
knuspriges Rindfleisch mit Honig und Gemüse

195 Rindfleisch gebraten mit Cashew Nüssen 35.50
Pan fried beef with Cashew nuts

196 Rindfleisch mit chinesischen Pilzen & Bambussprossen 35.50
Pan fried beef with Chinese mushroom & bamboo shoots

197 Rindfleisch gebraten mit Austern Sauce - Pan fried beef with oyster sauce 34.00
mit Zwiebeln, Karotten, Broccoli und Bambus

198 Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln 34.50
Pan fried beef with onions

199 Rindfleisch gebraten nach mongolischer Art 35.50
Hot plate beef mongol style

200 Rindfleisch gebraten Chop-Suey (Gemüse) 32.50
Pan fried beef with mixed vegetable

238 Hongkong Dragon - Chinesisch, Asiatisch

201 Rindfleisch Spiesschen mit Satay Sauce 32.50
Pan fried beef with satay sauce

202 Rindfleisch mit Ingwer und Lauch 34.50
Panfried beef with ginger and leek

203 Zweimal gebratenes Rindfleisch (scharf) - Twice-cooked beef slices (spicy) 35.50
mit Zwiebeln, Peperoni, Bambus an Hoisinsauce

GEMÜSE / VEGETABLE

204 Bambussprossen und chinesische Pilze gebraten 21.00
Pan fried bamboo shoots & Chinese mushroom

205 Gemischter Gemüse Chop-Suey gebraten 15.00
Pan fried mixed vegetable

206 Soja-sprossen gebraten 16.00
Pan fried soja sprouts

TOFU

207 Tofu gebacken süss/sauer 23.50
Pan fried Tofu sweet and sour

208 Tofu gebacken an chinesischer Sauce 23.50
Pan fried Tofu in chinese sauce

209 Mapo Tofu (scharf) - Pan fried Mopo (spicy) 29.50
Gehacktes Schweinefleisch mit Gemüse in einer bekannten scharfen Sauce. (Beliebtes, klassisches Si-chuan Gericht)

210 Tofu gebacken Si-chuan (scharf) 23.50
Pan fried Tofu with Si-Chuan style (spicy)

NUDELN / NOODLES

211 Eiernudeln gebraten mit Hühnerfleisch 25.50
Pan fried noodles with chicken

212 Eiernudeln gebraten mit Schweinefleisch 27.50
Pan fried noodles with pork

213 Eiernudeln gebraten mit Rindfleisch 29.50
Pan fried noodles with beef

214 Eiernudeln gebraten mit Crevetten 35.50
Pan fried noodles with shrimps

215 Eiernudeln gebraten mit Soja – Sprossen 12.00
Pan fried noodles with soja sprouts

216 Reisnudeln gebraten nach Singapur Art - Pan fried rice-noodles in singpor style 16.00
Feine Reisnudeln mit Eier, Trutenschinken, Gemüse verfeinert mit gelbem Curry

REIS / RICE

217 Reis Natur 4.00
Steamed rice

218 Reis gebraten nach Kantonesicher Art - Fried rice in cantonese style 12.00
Gebratener Reis mit Ei, Trutenschinken, Frühlingslauch

219 Reis gebraten mit Gemüse (ohne Fleisch) - Fried rice with vegetable (without meat) 12.00
Gebratener Reis mit Eier, Pilze und Gemüse

220 Reis gebraten mit Hühnerfleisch 19.50
Fried rice with chicken

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

221 Gerichte gebraten nach Shanghai Art (mit Gemüse und Sesam an einer süsslich- scharfen Sause) - Pouletfleisch 28.50
Dishes pan fried in Shanghai style (with vegetable and sesame, light sweet spicy sauce) - with Chicken

222 Gerichte gebraten nach Shanghai Art (mit Gemüse und Sesam an einer süsslich- scharfen Sause) - mit Rindfleisch 34.50
Dishes pan fried in Shanghai style (with vegetable and sesame, light sweet spicy sauce) - with Beef

223 Gerichte gebraten nach Shanghai Art (mit Gemüse und Sesam an einer süsslich- scharfen Sause) - mit Crevetten 39.50
Dishes pan fried in Shanghai style (with vegetable and sesame, light sweet spicy sauce) - with Shirmps

224 Gerichte gebraten nach Malay-Gongbao Art (mit Gemüse und Malay chilli an einer hausgemachten Malay Sauce) - mit Pouletfleisch 28.50
Dishes pan fried in Malay-Gongbao style (with vegetabe and malay chilli with home made malay sauce) - with Chicken

225 Gerichte gebraten nach Malay-Gongbao Art (mit Gemüse und Malay chilli an einer hausgemachten Malay Sauce) - mit Rindfleisch 34.50
Dishes pan fried in Malay-Gongbao style (with vegetabe and malay chilli with home made malay sauce) - with Beef

226 Gerichte gebraten nach Malay-Gongbao Art (mit Gemüse und Malay chilli an einer hausgemachten Malay Sauce) - mit Lammfleisch 39.50
Dishes pan fried in Malay-Gongbao style (with vegetabe and malay chilli with home made malay sauce) - with Lamb

903 Gerichte gebraten nach Malay-Gongbao Art (mit Gemüse und Malay chilli an einer hausgemachten Malay Sauce) - mit Crevetten 39.50
Dishes pan fried in Malay-Gongbao style (with vegetabe and malay chilli with home made malay sauce) - with Shirmps

904 Gerichte im Wok gebraten mit schwarzem Pfeffer und Gemüse garniert - mit Pouletfleisch 28.50
Dishes pan fried with black pepper and vegetable - with Chicken

905 Gerichte im Wok gebraten mit schwarzem Pfeffer und Gemüse garniert - mit Rindfleisch 34.50
Dishes pan fried with black pepper and vegetable - with Beef

906 Gerichte im Wok gebraten mit schwarzem Pfeffer und Gemüse garniert - Lammfleisch 39.50
Dishes pan fried with black pepper and vegetable - with Lamb

907 Gerichte im Wok gebraten mit schwarzem Pfeffer und Gemüse garniert - mit Crevetten 39.50
Dishes pan fried with black pepper and vegetable - with Shirmps

908 Fans Topf (Glasnudeln mit gemahlenen Bohnesauce und Gemüse) - mit Pouletfleisch 28.50
Pot fans (glassnoodle with ground bean sauce and vegetable) - with Chicken

909 Fans Topf (Glasnudeln mit gemahlenen Bohnesauce und Gemüse) - mit Rindfleisch 34.50
Pot fans (glassnoodle with ground bean sauce and vegetable) - with Beef

910 Fans Topf (Glasnudeln mit gemahlenen Bohnesauce und Gemüse) - mit Crevetten 39.50
Pot fans (glassnoodle with ground bean sauce and vegetable) - with Shirmps

911 Gerichte im Wok gebraten mit Thai curry und Gemüse - mit Tofu 23.50
Dishes pan fried with thai curry and vegetable - with Tofu

912 Gerichte im Wok gebraten mit Thai curry und Gemüse - mit Pouletfleisch 28.50
Dishes pan fried with thai curry and vegetable - with Chicken

913 Gerichte im Wok gebraten mit Thai curry und Gemüse - mit Rindlfleisch 34.50
Dishes pan fried with thai curry and vegetable - with Beef

914 Gerichte im Wok gebraten mit Thai curry und Gemüse - mit Ente 38.00
Dishes pan fried with thai curry and vegetable - with Duck

915 Eiernudelsuppentopf - mit Pouletfleisch 26.50
Noodlesoup

916 Eiernudelsuppentopf - mit Rindfleisch 31.50
Noodlesoup

917 Eiernudelsuppentopf - mit Crevetten 33.50
Noodlesoup

918 Eiernudelsuppentopf - mit Ente 32.50
Noodlesoup

919 Eiernudelsuppentopf - mit mit Won-Ton (Chinesische Ravioli 25.00
Noodlesoup

238 Hongkong Dragon - Chinesisch, Asiatisch