
LEMONGRASS

CHINA · VIETNAM · THAILAND · KAMBODSCHA

HERKUNFT UNSERER FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE

Rind (CH), Schweinefleisch (CH), Poulet (CH), Ente (DE), Fisch (GRC), Crevetten (Vietnam)

* scharf · ** sehr scharf · Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Herzlich willkommen im Lemon Grass

Liebe Gäste

Essen verbindet. Es erzählt Geschichten, weckt Erinnerungen und bringt Menschen zusammen.

Schon in meiner Kindheit erfüllte früh am Morgen der Duft von Kräutern und Gewürzen unser Zuhause. In unserer Familie wurden traditionelle Rezepte über Generationen weitergegeben – von Müttern an Töchter und Söhne. Bis heute steckt in jedem Gericht ein Stück unserer Geschichte und ganz viel Herz.

Gerichte wie kambodschanischer Fisch Amok, gegrillte Auberginen mit Basilikum und Chili, Lobster Gan Shao, Butterkrebs oder Crevetten an Tamarindensauce verbinden diese Tradition mit einer frischen, modernen Küche.

Wir laden Sie herzlich ein, die Aromen und Vielfalt Asiens zu entdecken. Geniessen Sie eine kulinarische Reise voller Geschmack, Kultur und besonderer Momente.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihre Gastgeberin

Lien

Suppe

1	Szechuan Suppe* Scharf-saure Suppe nach altem Familienrezept mit Poulet, Tofu, Pilzen, Bambussprossen, Glasnudeln und Ei	7.50
2	Wan Tan Suppe Teigtaschen gefüllt mit Crevetten	8.50
3	Kambodschanische Gemüsesuppe mit Poulet und Zitronengras	7.50
4	Vietnamesische scharf-saure Suppe mit Crevetten* Mit Ananas, Tomaten, Sojasprossen und Chili	10.50
5	Tom Ka Gai – Thai-Kokossuppe mit Pouletfleisch Süss-scharfe thailändische Suppe mit Poulet, Chili, Pilzen, Zitronengras, Kokosmilch	9.50
6	Thai scharf-sauer Suppe mit Pouletfleisch* Karotten, Zucchini, Zitronengras, Chili und Koriander	8.50
7	Maissuppe mit Krabbenfleisch Mit Eiern und Frühlingszwiebeln	12.50

Vorspeise

11	Chinesische Frühlingsrolle (Gemüse) Mit Kabis und Karotten, frittiert	6.50
12.1	Vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse Frittiert, serviert mit Salat, Gurke und Kräutern zum Selbereinwickeln	13.50
12.2	Vietnamesische Frühlingsrollen mit Pouletfleisch	13.50
13	Vietnamesische Sommerrollen Frische handgerollte Sommerrollen (nicht frittiert) aus Reispapier, Salat, frischen Kräutern und Reismudeln	
	Mit Pouletfleisch	11.50
	Crevetten	15.50
	Tofu	12.50

Vorspeise

14	Thai-Frühlingsrollen mit Pouletfleisch und Gemüse Frittiert mit Poulet, Karotten und Kabis	7.50
15	Gebackene Wan Tan Frittierte Wan-Tan-Teigtaschen mit Crevettenfüllung	15.50
16	Gebackene Crevetten Im Teig frittierte Crevetten mit knuspriger Panade	15.50
17	Knusprig gebratener Butterkrebs nach kambodschanischer Art*	21.50
18	Khmer Tempura mit Gemüse Frittiertes Gemüse im Teigmantel nach kambodschanischer Art	16.50
19	Pouletspiessli mit Satay-Sauce* Bambusspieße mit marinierten Pouletbruststücken an einer Satay-Sauce nach altem Familienrezept	13.50
20	Gedämpfte Edamame	8.50

Salate

21	Vietnamesischer Salat* Kabissalat mit Karotten, Sojasprossen, Erdnuss und vietnamesischem Dressing	8.50
22	Thailändischer Papayasalat* Cherrytomaten, Schlangenbohnen, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Chili-Limetten-Tamarinden-Dressing	13.50
23	Tofusalat mit Mango nach kambodschanischer Art*	16.50
24	Crevettensalat mit Mango nach kambodschanischer Art*	19.50
25	Glasnudelsalat mit Crevetten nach thailändischer Art* Mit Cherrytomaten, Sellerie, Chili-Limetten-Dressing	19.50
26	Thailändischer Rindfleischsalat* Rindsentrecôte, Cherrytomaten mit Chili-Limetten-Dressing	22.50

Dim Sum

Die Dämpfzeit für unsere Dim Sum beträgt ca. 10 Minuten

31	Wor Tip mit Gemüsefüllung	13.50
	Wor Tip (Teigtaschen) werden zuerst gedämpft und anschliessend in der Pfanne angebraten, wodurch ein knuspriger, goldbrauner Boden und eine zarte Knödeloberfläche entstehen.	
32	Wor Tip mit Schweinefleischfüllung	13.50
33	Ha Gao – mit Crevetten gefüllte Teigwolken	14.50
34	Shao Mai mit Schweinefleischfüllung	13.50
35	Lemongrass Dim Sum Mix für 1 Person	16.50
36	Lemongrass Dim Sum Mix für 2 Personen	29.50



Hauptspeisen

Ihre individuelle Auswahl

Wählen Sie bei den folgenden Gerichten Ihren Favoriten mit der dazugehörigen Zubereitungsart aus

1	Pouletfleisch	26.50
2	Rindfleisch	29.50
3	Schweinefleisch	27.50
4	Crevetten	33.50
5	Tofu	27.50

41 Süß-sauer Sauce

Ananas, Zwiebel, Peperoni

42 Szechuan Style*

Lauch, Zwiebel, Chili und Bambus

43 Satay-Sauce serviert auf einer Sizzling-Platte*

Erdnusssauce nach altem Familienrezept

44 Chop Suey – Gemischtes Gemüse im Wok angebraten

45 Kung Pao*

Mit Chili, Bambus, Peperoni, Karotten, Zucchetti

46 Gebraten mit Thai Basilikum und Chili

Bohnen, Auberginen, Peperoni, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Zitronengras

47 Gebraten mit Basilikum nach kambodschanischer Art*

Scharf-würzig, mit Bohnen, Auberginen, Pilzen, Peperoncini, Broccoli und Zitronengras

48 Mit Cashewnüssen nach thailändischer Art

Cashewnüssen, Peperoni, Zwiebeln, Broccoli

49 Mit Ingwer gebraten nach Thai-Art*

50 Rotes Thai Curry*

51 Grünes Thai Curry**

Spezialitäten

Die Lemongrass-Ente (Shao Ya) ist unsere Spezialität und ein Höhepunkt der chinesischen Kochkunst.

61	Ganze Peking Ente (2 Personen – 3 Gänge)	145
	Ente mit Pfannkuchen zum Einrollen · Entenfleisch gebraten mit Sojasprossen · Zum Abschluss Entensuppe	
62	Knusprige Ente – «Signature Dish» mit Pancakes	45.50
	Ente nach altem traditionellem Familienrezept. Dazu Gurken, Lauch und Pfannkuchen.	
63	Chinesisch gebratene Ente nach kantonesischer Art	35.50
64	Chinesisch gebratene Ente an einer Satay-Sauce*	36.50
65	Chinesisch gebratene Ente an einer Orangensauce	36.50
66	Gebratene Ente mit einer frischen kambodschanischen Mangosauce	36.50
67	Gebratene Ente mit Currysauce nach kambodschanischer Art mit junger Kokosnuss*	36.50
68	Pouletfleisch an einer Zitronensauce nach chinesischer Art	26.50
69	Bun – Gegrilltes Pouletfleisch nach vietnamesischer Art serviert mit Reismudeln und Salat*	32.50
70	Knuspriges Pouletfleisch Gan Shao nach chinesischer Art*	28.50
71	Gegrillte Auberginen an einer scharf-sauren Sauce nach kambodschanischer Art mit Poulet*	28.50
72	Gebratene Kernelnüsse mit Pouletfleisch nach chinesischer Art	28.50
73	Knuspriges Rindfleisch Gan Shao nach chinesischer Art*	31.50
74	Xiao Chao Rindfleisch*	31.50
	Rindfleisch in dünnen Scheiben, Chili, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Frühlingszwiebeln	
75	Gegrillte Auberginen an einer scharf-sauren Sauce nach kambodschanischer Art mit Rindfleisch*	31.50
76	Bo La Lot – Gegrillte Rindfleischröllchen in Betelblätter	33.50
	Vietnamesische Spezialität serviert mit Reismudeln und Salat zum selber packen	
77	Gegrilltes Schweinefleisch nach vietnamesischer Art	32.50
	Vietnamesische Spezialität, serviert mit Reismudeln und Salat zum selber packen	
78	Schweinsrippchen gebraten mit Knoblauch-Frühlingszwiebeln und Chili*	29.50

Meeresfrüchte

81	Gegrillte Auberginen an einer scharf-sauren Sauce nach kambodschanischer Art mit Crevetten*	36.50
82	Gegrillte Crevetten an einer frischen jungen Tamarinden-Chili-Sauce nach kambodschanischer Art*	36.50
83	Kambodschanisches Curry mit grillierten Crevetten und jungen Kokosnuss*	36.50
84	Gan Shao Crevetten nach chinesischer Art serviert auf einer Sizzling-Platte*	36.50
85	Gebratene Calamares mit Frühlingszwiebeln und jungem grünem Pfeffer nach kambodschanischer Art*	32.50
86	Kambodschanischer Fisch «Amok» (Kabeljau)	44.50
87	Gebratener Fischfilet Loup de Mer an einer frischen jungen Tamarinden-Chili-Sauce nach kambodschanischer Art*	42.50
88	Gebratener Fischfilet Loup de Mer an einer Ingwer-Chili-Sauce nach kambodschanischer Art*	42.50
89	Gebratener Fischfilet Loup de Mer mit Mango an einer Chili-Sauce nach kambodschanischer Art*	42.50
90	Gan Shao Lobster, serviert auf einer Sizzling-Platte*	64.50
91	Lobster gebraten mit Frühlingszwiebeln und Ingwer, serviert auf einer Sizzling-Platte	64.50
92	Knusprig gebratener Butterkrebs nach kambodschanischer Art*	36.50

Beilagen

101	Gebratener Reis nach kantonesischer Art (Eier, Erbsen und Schinken)	12.50
102	Gebratener Reis mit Gemüse	12.50
103	Gebratene Nudeln mit Gemüse	12.50
104	Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	13.50
105	Jasminreis	4.00

Gemüse (Beilagen)

111	Chop Suey (gemischtes Gemüse) im Wok gebraten	15.50
112	Pak Choi im Wok gebraten	16.50
113	Wasserspinat im Wok gebraten (Morning Glory)	17.50
114	Gebratene Auberginen nach Yu Xiang Art*	16.50

Nudelgerichte als Hauptspeise

121	Pad Thai mit Tofu	25.50
122	Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Poulet	25.50
123	Pad Thai mit Poulet	25.50
124	An Zitronengras gebratenes Poulet*	28.50
	Vietnamesischer Klassiker serviert auf Reismudeln	
125	Singapur Nudeln*	29.50
	Reismudeln mit Poulet, Crevetten und Sojasprossen	
126	An Zitronengras gebratenes Rindfleisch*	31.50
	Vietnamesischer Klassiker serviert auf Reismudeln	

Reisgerichte als Hauptspeise

131	Kantonesisch gebratener Reis	21.50
	Eier, Erbsen und Schinken	
132	Gebratener Reis mit Pouletfleisch	26.50
133	Gebratener Reis mit Pouletfleisch und einer Satay-Sauce	26.50

Grosse Nudelsuppen

141	Nudelsuppe mit kantonesischer Ente und Pak Choi	34.50
142	Pho Bo – Vietnamesische Reismudelsuppe mit Rinds-Entrecote	28.50
143	Phnom Penh Nudelsuppe	28.50
	Reismudeln mit Meeresfrüchten und Poulet nach kambodschanischer Art	



Danke für Ihren Besuch

Wir freuen uns, Sie bald wieder auf eine kulinarische Reise durch
Asien zu entführen.

MENÜ · AKTUELLES · RESERVATION

www.restaurant-lemongrass.ch

WEITERE BETRIEBE ENTDECKEN

www.suanlong.ch

CHINA · VIETNAM · THAILAND · KAMBODSCHA

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie gerne unsere Service-Mitarbeiter.