

如意轩
YAN-RUYI
ASIATISCHES RESTAURANT



MENÜ

Albisstrasse 19 | 8038 Zürich | Telefon 044 481 67 27
E-Mail info@rui-restaurant.ch | www.rui-restaurant.ch



Schweizer
Poulet

HERZLICH WILLKOMMEN

热烈欢迎

Sehr geehrter Gast

Die Familie Yan freut sich über Ihren Besuch. Unser Ziel ist, Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Unser Chefkoch hat über 20 Jahre Erfahrung in chinesischer Kochkunst. Die chinesische Küche ist gleichermassen bekannt wie unbekannt. Jeder hat schon von ihr gehört, scheut sich aber, allzu «exotisch» klingende Gerichte auszuprobieren. Dabei liegt das «Geheimnis» dieser Speisen nicht in besonders ausgefallenen Zutaten, sondern in der besonderen Art der Zubereitung. Sie werden sich davon überzeugen, dass die aus stets frischen Lebensmitteln zubereiteten Speisen lecker schmecken. Sollten Sie heute das erste Mal versuchen chinesisch zu essen, dann gratulieren wir Ihnen zu Ihrem Entschluss.

Übrigens: Die Fertigkeit, Ess-Stäbchen zu bändigen, ist keinesfalls Voraussetzung für den Genuss chinesischer Spezialitäten. Sollten Sie schon zu den «Fortgeschrittenen» zählen, dann wollen wir Sie ermuntern, Ihre Fertigkeit weiterhin zu verfeinern.

Denn unser Sprichwort heisst «Übung macht den Meister».

«En Guete»
Ihre Familie Yan



SINCERELY WELCOME

热烈欢迎

Dear Customers

The family of Yan is pleased about your visit. Our goal is to fulfill your dietary desires. Our head chef has over 20 years experience in various Chinese cuisines as well as Japanese Sushi. The Chinese cuisines are equally well-known and unknown. Everybody has heard of them, while few are able to try out all these sound-exotic dishes. The secrets of these dishes are not in particular fancy ingredients but the special ways of preparation and cooking. You will convince yourself that our food that is always made from fresh tastes delicious.

Provided today you are eating Chinese food for the first time, we would like to congratulate your decision.

By the way, the skill of using chopsticks is not the pre-requisite for you to enjoy a meal with Chinese specialties! However, if you are already an “advanced” user, we would encourage you to keep improving the skill.

For our proverb is “practice makes the master”.

«Enjoy»

Yours, Family Yan



VORSPEISE - STARTERS

SUPPEN - SOUPS		CHF
1	Peking-Suppe sauer-scharf <i>Peking soup (sour and hot)</i>	7.90
2	Poulet-Suppe mit Gemüse <i>Chicken soup with vegetables</i>	7.90
3	Wan Tan-Suppe (Teigtaschen mit Poulet und Crevetten) <i>Wan-Tan soup (dumplings of chicken and prawns)</i>	9.90
4	Gemüse-Suppe (mit Glasnudeln) <i>Vegetable soup (with glass noodle)</i>	7.90

VORSPEISEN - STARTERS		CHF
5	Chipan Platte für 2 Personen. Mini Frühlingsrollen mit Wan Tan's & Ebi Tempura <i>Chipan plate for 2 persons. Mini Spring Rolls with Wan Tan's & Ebi Tempura</i>	25.90
6	Mini-Frühlingsrollen (mit Gemüse / 3 Stück) <i>Mini spring rolls (with vegetables / 3 piece)</i>	8.90
8	Gebackene Wan Tan (mit Poulet sweet & sour Sauce / 4 Stück) <i>Fried Wan Tan (of chicken, with sweet sour sauce x 4)</i>	9.90
9	Ebi Tempura (Knusprige Crevetten im Teigmantel / 5 Stück) <i>Ebi Tempura (crispy shrimp coated with dough x 5)</i>	11.90

SALAT - SALAD		CHF
10	Pikanter Salat (Kohlrabi süss-sauer-scharf) <i>Piquant salad (hot)</i>	9.90
11	Gurkensalat mit Knoblauch (würzig) <i>Cucumber salad with garlic (spicy)</i>	9.90
12	Glasnudel Salat mit Koriander (scharf) <i>Prawn salad with glass noodle (hot)</i>	9.90
13	Gartensalat gemischt, mit Haus-Sauce <i>Garden salad mixed with French or home-made sauce</i>	9.90

HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN - HOME-MADE DIM SUM		CHF
14	Shao Mai mit Poulet (3 Stk., gedämpft) <i>Shao-Mai of chicken and prawn (steamed, x 3)</i>	12.90
15	Dumplings mit Gemüse o. Schweinefleisch (4 Stk. gedämpft) <i>Dumplings of vegetable or pork (steamed, x 4)</i>	12.90
16	Bao Zhi mit Gemüse oder Rindfleisch (2 Stk., gedämpft) <i>Bao-Zi of vegetable or beef (steamed, x 2)</i>	9.90
17	Gemischte Dim Sun mit Füllung nach Wahl (6 Stk.) <i>Mixed Dim Sum (x 6)</i>	18.90

HAUPTGERICHT - MAIN DISHES

Serviert mit weissem Reis als Beilage - Served with white rice

	SPEISEN - COURSES	CHF
19	Knuspriges Poulet mit Gemüse und spezial süss-sauer Sauce <i>Crispy chicken with vegetables (choose sauce)</i>	26.90
20	Poulet mit Gemüse und Nüsse nach Gong Bao Art (scharf) <i>Gong-Bao style chicken with vegetable (hot)</i>	26.90
21	Ruyi Poulet mit Zwiebeln , Knoblauch und Chilies (scharf) <i>Ruyi chicken with onions, garlic and chillies (spicy)</i>	26.90
22	Knuspriges Schweinefleisch mit sweet & sour Sauce <i>Crispy pork with sweet & sour sauce</i>	28.90
23	Knusprige Ente mit Gemüse und Gonbao Sauce <i>Crispy duck with vegetables (choose sauce)</i>	32.90
24	Rindfleisch mit Gemüse nach Szechuan Art <i>Szechuan style Beef with vegetable</i>	31.90
25	Knuspriges Rindfleisch mit Sesam und süss-sauer Sauce <i>Crispy beef with sesame and sweet and sour sauce</i>	31.90
26	Gedämpfter Fisch (Tilapia) mit Ingwer Lauch, Korriander & Soja-Sauce <i>Steamed fish (tilapia) with ginger leek, coriander & soy sauce</i>	35.90
27	Crevetten mit Ingwer Lauch und Knoblauch (scharf) <i>Shrimp with ginger leek and garlic (spicy)</i>	35.90
28	Oktopus mit Peperoni und schwarzer Bohnensauce (würzig) <i>Octopus with pepperoni and black bean sauce</i>	29.90
29	Gemüse gemischt mit Glasnudeln <i>Mixed vegetables with glass noodle</i>	18.90
30	Gebratener Reis oder Nudeln mit Gemüse <i>Fried rice or noodle with vegetables</i>	18.90
31	Curryreis oder Nudeln mit Poulet, Schinken und Crevetten <i>Curry rice (or noodle) with chicken, ham and prawn</i>	25.90
32	Knusprige Ente mit hausgemachtem Pfannkuchen nach pekinger Art <i>Crunchy duck with homemade pancake after the Pekingese style</i>	35.90

	KINDERGERICHT - CHILDREN COURSES	CHF
K1	Knuspriges Poulet mit Pommes frites <i>Crispy chicken with French Fries</i>	18.90
K2	Gebratener Reis oder Nudeln mit Poulet <i>Fried rice (or noodle) with chicken</i>	18.90

TIE-PAN - GERICHTE / DISH

AUF GUSSPLATTE - ON HOT-IRON PLATE

CHF

- T1 Drachen und Phönix in rotem Sonnenschein** 35.90
Knusprige Ente & Poulet mit Gemüse & pikanter Knoblauch-sweet & sour Sauce
Dragon and Phoenix in red sunshine
Crispy duck and chicken with vegetables and piquant garlic-sweet & sour sauce
- T2 Duftende Ente** 35.90
Knusprige Ente mit Champignons und Knoblauch-Rahm-Sauce
Sliced duck
Crispy duck with mushrooms and garlic-cream sauce
- T3 Betrunkenes Huhn** 29.90
Poulet mit chinesischem Reiswein, Knoblauch und Ingwer (leicht scharf)
Drunk chicken
Chicken with Chinese red wine, garlic and ginger (minor hot)
- T4 Rindfleisch** 35.90
Mit Zwiebeln, Knoblauch und Chili (sehr scharf)
Beef
With onion, garlic and chili (very hot)
- T5 Acht Köstlichkeiten (scharf)** 35.90
Verschiedene Fleischsorten, Meeresfrüchte und Gemüse
Eight deliciousness (hot)
Various meats, sea foods and vegetables
- T6 Lammfleisch** 39.90
Mit Zi-Ram-Zwiebeln und Lauch (würzig)
Lamb
With Zi-Ram onion and leek (spicy)

TONTOPF - GERICHTE / DISH

Heiss zubereitet - HOT, FRESHLY MADE CHF

T8	Poulet Mit Gemüse und rotem Curry Sauce (scharf)	29.90
	Chicken <i>With vegetables and curry sauce (hot)</i>	
T9	Die drei Schönheiten Verschiedene Meeresfrüchte Crevetten, Oktopus und Gemüse	35.90
	Three beauties <i>Various sea foods Prawn, Octopus und Vegetables</i>	
T10	Ma-Po Tofu Mit Gemüse und Schweinefleisch (scharf)	28.90
	Ma-Po Tofu <i>With vegetable and pork (hot)</i>	
T11	Tofu Mit Gemüse in Szechuan Sauce (scharf)	23.90
	Tofu <i>With vegetables in Szanchan sauce (hot)</i>	

BEILAGEN - SIDE DISHES

		1 Pers.	2 Pers.
B1	Kantonesischer Reis <i>Cantonese rice</i>	5.90	9.90
B2	Knoblauch Reis <i>Garlic rice</i>	5.90	9.90
B3	Gebratene Nudeln <i>Fried noodle</i>	6.90	11.90
B4	Pommes frites <i>French fries</i>	5.90	9.90

PEKING-ENTE - DUCK

ORIGINAL

Ab 4 Personen, für besondere Anlässe. Bitte 3 Tage im Voraus bestellen
4 or more persons, for special occasions. please order 3 days in advance.

VORSPEISE - STARTERS

Salat Platte.

Chipan Platte: Mini Frühlingsrollen mit Ebi Tempura & knusprigen Wan Tan's.

Gemischte Dim-Sum.

Knusprige Entenhaut mit Krabbenchips serviert mit chinesischen Pfannkuchen & Spezialsauce.

salad plate.

Chipan plate: Mini Spring Rolls with Ebi Tempura & crispy Wan Tan's.

Mixed Dim-Sum.

Crispy duck with prawn crackers Served with Chinese pancakes special sauces.

HAUPTGERICHT - MAIN DISH

**Geschnetzeltes Entenfleisch mit verschiedenen, chinesischen Gemüsearten
in Barbecue Sauce nach Peking-Art gebraten**

*Sliced duck with various Chinese vegetables in barbecue
sauce, stir fried under Peking-style*

DESSERT - DESSERT

Hausdessert oder Glace oder Früchte

Home-made dessert or ice cream or fruits

Pro Person

Per Person

CHF 79.90

FLEISCHDEKLARATION - MEAT DECLARATION

Ente <i>duck</i>	Deutschland <i>germany</i>
Poulet <i>poulet</i>	Schweiz <i>switzerland</i>
Rindfleisch <i>beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Fisch <i>fish</i>	Holland <i>Netherlands</i>
Schweinefleisch <i>pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Lamm <i>lamb</i>	Neuseeland <i>New Zealand</i>

ÖFFNUNGSZEITEN - OPENING HOURS

Mo	Ruhetag - rest day	
Di - Fr	11.30 - 14.30	17.30 - 22.30
Sa		17.30 - 22.30
So	12.00 - 14.30	17.30 - 22.30

YAN-RUYI ASIATISCHES RESTAURANT

Albisstrasse 19 | 8038 Zürich | Telefon 044 481 67 27
info@ruyi-restaurant.ch | www.ruyi-restaurant.ch



**Schweizer
Poulet**