



MODERN CHINESE CUISINE

M E N U

现代中餐

A MODERN EXPRESSION OF CHINESE CUISINE

关于锦宴

ÜBER SILK HOUSE/ ABOUT SILK HOUSE

锦宴以川菜与粤菜为基础，以现代手法重新演绎中国料理。菜单由 Chef Bing Luo 创作，融合传统中国烹饪技法、国际视野与现代餐饮理念。

Silk House interpretiert chinesische Küche auf moderne Weise, verwurzelt in der Sichuan- und kantonesischen Kochtradition. Die Speisekarte trägt die Handschrift von Chef Bing Luo und verbindet jahrzehntelange Erfahrung mit internationaler Perspektive.

Silk House presents modern Chinese cuisine rooted in the traditions of Sichuan and Cantonese cooking. The menu showcases Chef Bing Luo's culinary creations, inspired by decades of Chinese cooking and international culinary experience.

锦宴招牌

ÜBER SILK HOUSE/ SILK HOUSE SIGNATURES

精选爱尔兰 Silver Hill 银山鸭，源自1962年培育的独有品种，专为高品质北京烤鸭而精选，肉质丰润鲜嫩，烤后皮香酥脆。

Silver Hill aus Irland Silver Hill Duck aus Irland – eine exklusive, seit 1962 entwickelte Entenzucht, speziell für hochwertige Pekingente ausgewählt.

Selected Irish Silver Hill Irish Silver Hill Duck – an exclusive breed developed since 1962 and specially selected for premium Peking Duck.

北京烤鸭

Peking Duck



整只北京烤鸭
Ganze Pekingente
Whole Peking Duck

CHF 168
G

半只北京烤鸭
Halbe Pekingente
Half Peking Duck

CHF 98
G

四分之一只北京烤鸭
Viertel Pekingente
Quarter Peking Duck

CHF 58
G

瑞士苹果饲养猪叉烧
Char Siu vom Schweizer Apfelschwein
Swiss Apple-Fed Pork Char Siu

CHF 26

点心

DIM SUM/ *DIM SUM*

锦宴点心拼盘 Silk House Dim-Sum-Platte <i>Silk House Dim Sum Platter</i>	CHF 28 G
各式手工自制水饺 Aswahi hausgemachter Dumplings <i>Selection of Homemade Dumplings</i>	CHF 22 G
春卷 Knusprige Frühlingsrollen <i>Crispy Spring Rolls</i>	CHF 16 G

凉菜

KALTE VORSPEISEN/ *COLD STARTERS*

棒棒鸡 Bang-Bang-Hähnchen <i>Boom Boom Chicken</i>	CHF 24 
口水鸡 Gedämpftes Poulet ohne Knochen mit aromatischem Chiliöl-Sichuanpfeffer-Dressing <i>Boneless Steamed Chicken with Aromatic Chili & Sichuan Peppers Oil Dressing</i>	CHF 24 
葱拌猪肚 Schweinemagen mit Frühlingszwiebeln <i>Pork Tripe with Spring Onion</i>	CHF 22
夫妻肺片 Rindfleisch und Kutteln nach Sichuan-Art in Chiliöl & Sichuan Pfeffer Dressing <i>Sichuan-Style Beef & Tripe with Chili & Sichuan Pepper Oil</i>	CHF 24  N
麻酱菠菜 Spinat mit Sesamsauce <i>Spinach with Sesame Sauce</i>	CHF 18
姜汁芦笋配水晶粉 Spargel & Glasnudeln mit Ingwer-Dressing <i>Asparagus & Glass Noodles with Ginger Dressing</i>	CHF 22
烧椒拌茄子 Aubergine mit geröstetem Chili <i>Smoky Aubergine with Roasted Chilli</i>	CHF 20 
自家腌三文鱼配柠檬汁 Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Dressing <i>House-Cured Salmon with Lemon Dressing</i>	CHF 28 F

汤品

SUPPEN/ SOUPS

素酸辣汤 Vegetarische Sauer-Scharf-Suppe <i>Vegetarian Hot & Sour Soup</i>	CHF 8 / Person  G
椰香姜汁南瓜羹 Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kokos <i>Pumpkin & Ginger Soup with Coconut</i>	CHF 8 / Person
经典药膳鸡汤 Klassische Kräuter-Hühnersuppe <i>Classic Herb Chicken Soup</i>	CHF 13 / Person

主厨招牌

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS/ CHEF'S SIGNATURES

招牌咕咾鸡 Signature Hähnchen süss-sauer <i>Signature Sweet & Sour Chicken</i>	CHF 33
荷叶粉蒸排骨 Schweinerippchen im Lotusblatt mit Reismehl <i>Lotus Leaf Steamed Pork Ribs with Rice Flour</i>	CHF 23 
荷叶蒸鸡 Hähnchen im Lotusblatt mit Reismehl <i>Lotus Leaf Steamed Chicken with Rice Flour</i>	CHF 25 
招牌蒜香排骨 Signature Schweinerippchen mit Knoblauch <i>Signature Garlic Pork Ribs</i>	CHF 33 E
招牌生锅鸡 Chef Bing Luos Signature-Hähnchen im Tontopf <i>Chef Bing Luo's Signature Clay Pot Chicken</i>	CHF 38  M
港式黑椒鸡 Hongkong-Hähnchen mit schwarzem Pfeffer <i>Hong Kong Black Pepper Chicken</i>	CHF 26 M, E
宫保鸡丁 Kung-Pao-Hähnchen <i>Kung Pao Chicken</i>	CHF 26 
招牌山城辣子鸡 Signature Shancheng Chili-Hähnchen <i>Signature Shancheng Chilli Chicken</i>	CHF 28  E
锦宴焖香芋 Geschmorte Taro-Wurzel nach Silk-House-Art <i>Silk House Braised Taro</i>	CHF 29 M
鱼香火爆小牛肝 Wok-gebratene Kalbsleber Yu-Xiang-Art <i>Yu Xiang Wok-Fried Veal Liver</i>	CHF 39 

肉类

FLEISCH/ MEAT

黑安格斯牛扒 CHF 68
Black-Angus-Ribeye mit schwarzer Pfeffersauce **M**
Black Angus with black pepper sauce

姜醋烩牛骨 CHF 58
Geschmorte Rinderrippe mit Ingwer & Essig **M**
Braised Beef Short Rib with Ginger & Vinegar

海鲜与鱼

MEERESFRÜCHTE & FISCH/ SEAFOOD & FISH

鲈鱼 (约800g) CHF 68
Wolfsbarsch (ca. 800 g) – gedämpft / Sichuan Shui Zhu /
Sichuan-Sauerkraut / Rahmsauce
Sea Bass (approx. 800g) – Steamed / Sichuan Shui Zhu /
Sichuan Pickled Mustard Greens / Crepe Sauce **F, M, E**


海鲷 (约800g) CHF 58
Dorade (ca. 800 g) – Shanghai-Art / Sichuan in **F, M, E**
Sauce geschmort 
Sea Bream (approx. 800g) – Shanghai-Style Braised /
Sichuan Sauce Braised

多宝鱼 CHF 88/kg
Steinbutt – gedämpft / mit Waldpilzen, schwarzem **F, E**
Trüffel & Hummer-Sauce
STurbot – Steamed / Wild Mushrooms, Black Truffle
& Lobster Sauce

龙虾 (至少提前一天预订) CHF 98/kg
Hummer – mindestens 1 Tag im Voraus bestellen **C, E**
Lobster – pre-order at least one day in advance

宫保大虾 CHF 34
Kung-Pao-Riesengarnelen  **C**
Kung Pao King Prawns

金沙大虾球 CHF 34
Riesengarnelen mit gesalzenem Eigelb **C, E**
Golden Salted Egg Yolk King Prawns

时蔬 · 素菜

GEMÜSE & VEGETARISCH/ VEGETABLES & VEGETARIAN

- | | |
|--|---|
| 素菜麻婆豆腐
Vegetarischer Mapo-Tofu
<i>Vegetarian Mapo Tofu</i> | CHF 26
 |
| 鱼香茄子煲
Aubergine im Tontopf nach Yu-Xiang-Art
<i>Yu Xiang Aubergine Clay Pot</i> | CHF 26
 |
| 干煸四季豆
Trocken gebratene Sichuan-Bohnen
<i>Sichuan Dry-Fried Green Beans</i> | CHF 24
 |
| 手撕包菜
Wok-gebratener handgezügelter Kohl
<i>Wok-Fried Hand-Torn Cabbage</i> | CHF 20
 |
| 蒜蓉炒小白菜
Pak Choi mit Knoblauch aus dem Wok
<i>Wok-Fried Pak Choi with Garlic</i> | CHF 22 |
| 蒜蓉炒通菜
Wasserspinaat mit Knoblauch aus dem Wok
<i>Wok-Fried Morning Glory with Garlic</i> | CHF 24 |
| 锦宴香烤花菜
Gerösteter Blumenkohl nach Silk-House-Art
<i>Silk House Roasted Cauliflower</i> | CHF 24 |

主食

REIS & NUDELN/ RICE & NOODLES

- | | |
|---|--|
| 锦宴炒乌冬
Gebratene Udon-Nudeln nach Silk-House-Art
<i>Silk House Fried Udon</i> | CHF 26
M |
| 锦宴炒河粉
Gebratene Reismudeln nach Silk-House-Art
<i>Silk House Fried Rice Noodles</i> | CHF 26
M, E |
| 担担面
Dan-Dan-Nudeln
<i>Dan Dan Noodles</i> | CHF 23
 P |
| 主厨炒饭
Gebratener Reis des Küchenchefs
<i>Chef's Fried Rice</i> | CHF 19 |
| 白米饭
Gedämpfter Reis
<i>Steamed Rice</i> | CHF 5 |

甜品

DESSERTS/ *DESSERTS*

- | | |
|--|--------|
| 黄金芝麻球配雪糕 (3粒)
Goldene Sesambällchen mit Eis (3 Stück)
<i>Golden Sesame Balls with Ice Cream (3 pieces)</i> | CHF 15 |
| 自制麻薯 (3粒)
Hausgemachte Mochi (3 Stück)
<i>Homemade Mochi (3 pieces)</i> | CHF 12 |
| 锦宴布丁
Silk House Pudding
<i>Silk House Pudding</i> | CHF 8 |
| 时令水果拼盘 (2人份)
Saisonale Früchteplatte (für 2 Personen)
<i>Seasonal Fresh Fruit Platter (for 2)</i> | CHF 18 |

过敏原标识

ALLERGENE/ *ALLERGY KEY*

- | | |
|------------------------------------|--|
| G <i>Gluten</i> | N <i>Nüsse / Nuts</i> |
| E <i>Ei / Eg</i> | C <i>Krebstiere / Crustaceans</i> |
| F <i>Fisch / Fish</i> | M <i>Weichtiere / Molluscs</i> |
| P <i>Erdnüsse / Peanuts</i> |  <i>Schärfe / Spicy</i> |

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Serviceteam vor der Bestellung.
Please inform our staff before ordering if you have a food allergy or intolerance.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices are in CHF and include VAT.



Silk House 锦宴
CHINESE CUISINE

📍 Unterrütistrasse 2,
8135 Langnau am Albis

☎ 044 713 10 03

✉ info@silkhousedining.ch