

# **Herzlich Willkommen**

im **China Restaurant**

# **Tai Yien**

Ihr Besuch freut uns.  
Wir werden alles tun um Sie zu verwöhnen und Ihnen einen  
genussreichen Aufenthalt zu bieten.

Familie Su

**Tai Yien**  
**China Restaurant**  
**Dorfstrasse 2**  
**3084 Wabern**

**Tel. 031 961 64 00 Fax 031 961 64 01**

**Spezialitäten aus China**

## Specialties from China

### Weine / Wines

|            |  |             |            |              |
|------------|--|-------------|------------|--------------|
| <b>W17</b> | <b>China rot CS Chang Li Area "Mystical Asia"</b>      | <b>5 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>19.80</b> |
|            |  | <b>1 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>4.60</b>  |
| <b>S1</b>  | <b>Shao Hsing Hua Tiao Chiew<br/>(Reiswein / Sake)</b> | <b>1 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>8.00</b>  |
| <b>W3</b>  | <b>Pflaumenwein</b>                                    | <b>1 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>7.00</b>  |
| <b>W4</b>  | <b>Lychee-Schaumwein</b>                               | <b>1 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>7.00</b>  |
| <b>W5</b>  | <b>Cüpli</b>   | <b>1 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>9.00</b>  |
| <b>S2</b>  | <b>Tai Yien Cocktail</b>                               | <b>1 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>9.00</b>  |

### Bier / Beer

|           |                               |              |            |             |
|-----------|-------------------------------|--------------|------------|-------------|
| <b>B1</b> | <b>Tsing Tao Bier (China)</b> | <b>33 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>5.60</b> |
|           | <b>Singha Bier (Thai)</b>     | <b>35 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>5.80</b> |

### Liqueure / Liqueure

|           |                                      |             |            |             |
|-----------|--------------------------------------|-------------|------------|-------------|
| <b>S3</b> | <b>Rosenliqueur Mei Kuei Lu 54 %</b> | <b>2 cl</b> | <b>Fr.</b> | <b>8.50</b> |
|-----------|--------------------------------------|-------------|------------|-------------|

## Aperitif Aperitif

|           |                      |                 |             |            |             |
|-----------|----------------------|-----------------|-------------|------------|-------------|
| <b>S4</b> | <b>Cynar</b>         | <b>16.50 %</b>  | <b>40 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>7.00</b> |
| <b>S5</b> | <b>Campari</b>       | <b>23.00 %</b>  | <b>40 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>7.00</b> |
| <b>S6</b> | <b>Martini weiss</b> | <b>15.50 %</b>  | <b>40 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>5.50</b> |
| <b>S7</b> | <b>Martini rot</b>   | <b>15.50 %</b>  | <b>40 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>5.50</b> |
| <b>S8</b> | <b>Pastis</b>        | <b>40 .00 %</b> | <b>40 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>6.00</b> |

# Offenweine / Open wines

Wunderbare Begleiter zu chinesischen Spezilitäten  
unsere **Tai Yien Weine** rot und rosé

W6

W7

Feine Frucht, harmonisch und rund

Frisch, fruchtig, schmeichelhaft

Flasche 5 dl Fr. 19.50 / 1 dl Fr. 4.20

|                      |     |                                |      |       |      |      |
|----------------------|-----|--------------------------------|------|-------|------|------|
| <u>Weiss / White</u> | W8  | Chardonnay de Genève AOC       | 5 dl | 19.00 | 1dl  | 4.60 |
|                      | W9  | Yvorne AOC                     | 5 dl | 23.50 | 1dl  | 5.50 |
|                      | W10 | Epresses AOC                   | 5 dl | 23.50 | 1dl  | 5.50 |
| <u>Rosé / rosé</u>   | W11 | Oeil de Perdrix du Valais AOC  | 5 dl | 23.50 | 1dl  | 5.50 |
|                      | W12 | Dôle blanche du Valais AOC     | 5 dl | 23.50 | 1dl  | 5.50 |
| <u>Rot / red</u>     | W13 | Dôle du Valais AOC             | 5 dl | 19.00 | 1 dl | 4.60 |
|                      | W14 | Epresses rouge AOC             | 5 dl | 25.00 |      |      |
|                      | W15 | Primitivo di Manduria DOC      | 5 dl | 22.00 | 1 dl | 4.60 |
|                      | W16 | Cabernet Sauvignon Kalifornien | 5 dl | 19.80 | 1dl  | 4.60 |
|                      | W17 | China CS « Mystical Asia »     | 5 dl | 19.80 | 1 dl | 4.60 |

Ein wunderbarer Halbliter – Flasche “Sélection du Patron”

W18 Rioja Crianza DOCa „El Coto“ 2007 5 dl 28.50

# Flaschenweine

## Bottled wines

### Weissweine Schweiz/ White wines Switzerland

#### **W19 Yvorne AOC**

##### **Grand vin vaudois Riem, Daupp**

Ein schön ausgewogener Wein, frisch und fruchtig; eignet sich hervorragend als Apérowein und als Begleiter für feine Gerichte.

**Flasche 70cl Fr. 45.00**

### Weissweine Frankreich/ White wines France

#### **W20 Sancerre blanc**

##### **Hubert Brochard**

Dieser edle Tropfen wird aus Sauvignon blanc Trauben auf modernste, schonende Arte gekeltert. Er zeichnet sich aus durch ein erstaunlich intensives, fruchtiges, nach Zitrusfrüchten duftendes Aroma. Ein weicher und eleganter Begleiter zu Vorspeisen, Fisch und leichten Fleischgerichten.

**Flasche 75cl Fr. 39.50**

### Roséwein Schweiz / Rosé wines Switzerland

#### **W21 Œil de Perdrix**

##### **Château d'Auvernier**

Ein fruchtiger, spritziger Tropfen, der zu vielen Fleischgerichten harmoniert. Sehr geeignet auch für kräftige Vorspeisen.

**Flasche 75cl Fr. 43.00**

# Flaschenweine

## Bottled wines

### Rotweine Schweiz / Red wines Switzerland

#### **W22 Yvorne rouge AOC**

##### **Feu d'amour**

Ein fruchtiger Schweizer Rotwein, der sich sehr gut zu Poulet – Enten – und leichten Fleischgerichten eignet.

Die Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer

**Flasche    75cl    Fr. 47.00**

**W23    Epesses rouge AOC**  
**Riem, Daupp**  
Aromatisch, fruchtig und samtig. Geniessen Sie diesen Rotwein zu Geflügel und leichten Fleischgerichten.

**Flasche    75cl    Fr. 44.00**

**W24    Dôle du Valais AOC**  
**Riem, Daupp**  
Ein feiner, schön abgerundeter Dôle. Er passt hervorragend zu den typischen chinesischen Gerichten

**Flasche    75cl    Fr. 35.50**

### **Rotwein Kalifornien / Red wine California**

**W25    Cabernet Sauvignon**  
**Beringer Vineyards**  
Würziges Eichenaroma verbunden mit einer wunderbaren Frucht.  
Ein körperreicher, mitteltgewichtiger Wein, der alle kräftigen Fleischspeisen sehr gut begleitet.

**Flasche    75cl    Fr. 49.00**

### **Rotweine Frankreich/ Red wines France**

**W26    Fleurie**  
**Cru du Beaujolais    Riem, Daupp**  
Er besticht durch sein blumig-fruchtiges Aroma, das an Veilchen, getrocknete Rosen und rohe Früchte erinnert. Kräftige rote Fleischspeisen begleitet er ebenso gut wie Geflügel und weisses Fleisch.

**Flasche    75cl    Fr. 36.50**

**W27    Mercurey**  
**Capuano-Ferreri & Fils**  
Sehr schöne Aromen von roten Früchten in der Nase. Ein kräftig gebauter Rotwein, der vor allem zu geschmacksintensiven Gerichten passt.

**Flasche    75cl    Fr. 49.00**

**W28    Château Magan la Gaffelière MC 2003 / 2004**  
**Grand cru, St. Emilion**  
Ein kräftiger und eleganter, aromatischer Wein, der hervorragend zu pikanten und kräftig gewürzten Speisen passt.

**Flasche    75cl    Fr. 69.00**

# Flaschenweine

## Bottled wines

### Rotweine Italien/ Red wines Italy

**W29 Chianti Classico Riserva „La Madonnina“  
Tre Bicchieri G.R: Triacca**

Nach feinen Kräutern duftend, mit einem samtigen, eleganten Körper.  
Passt sehr gut zu vielerlei kräftigen Gerichten.

**Flasche 75cl Fr. 39.00**

**W30 Primitivo „Quattro Venti“  
Puglia IGT**

Es ist ein charaktvoller Wein mit einem wohlriechenden Duft und fruchtigem Geschmack.

**Flasche 75cl Fr. 37.00**

**W31 Amarone „Villa Angelo“  
della Valpolicella DOC**

Der Amarone ist ein sehr körperreicher, trockener Wein der lange gelagert werden kann. Er passt zu allen Braten und zu Wild, wird aber auch als Aperitif sehr geschätzt.

**Flasche 75cl Fr. 72.00**

### Rotweine Spanien/ Red wines Spain

**W32 Tierra de Santana  
Navarra DO Barrica de Roble**

Eine Harmonie aus den bekannten Rebsorten Tempranillo und Cabernet.  
Sehr zu empfehlen zu allen rassigen Fleischgerichten.

**Flasche 75cl Fr. 37.00**

**W33 Solar de Becquer Reserva  
Rioja DOC**

Sehr aromatisch, erinnert an dunkle Beeren und gedörrte Früchte. Feine dezente Holznote. Ein wunderbarer Begleiter zu herzhaften Fleischgerichten.

**Flasche 75cl Fr. 47.50**

**W18 El Coto  
Rioja Crianza DOCa**

Dieser Wein ist 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut worden und hat danach in der Flasche nachgereift. Er hat eine intensive rubinrote Farbe und einen leichten, ausgewogenen Geschmack nach Eichenholz und Vanille.

**Ein wunderbarer Halbliter „Sélection du Patron“ 50 cl Fr. 28.50**

## Schaumweine Sparkling Wines

|           |                          |  |             |            |             |
|-----------|--------------------------|--|-------------|------------|-------------|
| <b>W5</b> | <b>Cüpli brut</b>        |  | <b>1 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>9.00</b> |
| <b>W4</b> | <b>Lychee Schaumwein</b> |  | <b>1 dl</b> | <b>Fr.</b> | <b>7.00</b> |

## Spirituosen Spirits

|            |                      |                |             |            |             |
|------------|----------------------|----------------|-------------|------------|-------------|
| <b>S9</b>  | <b>Grappa</b>        | <b>40.00 %</b> | <b>20 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>6.00</b> |
| <b>S10</b> | <b>Calvados</b>      | <b>40.00 %</b> | <b>20 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>6.00</b> |
| <b>S11</b> | <b>Vieille Prune</b> | <b>40.00 %</b> | <b>20 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>6.00</b> |

|            |                               |                |             |            |             |
|------------|-------------------------------|----------------|-------------|------------|-------------|
|            | <b><u>Cognac / Cognac</u></b> |                |             |            |             |
| <b>S12</b> | <b>Rémy Martin V.S.O.P.</b>   | <b>40.00 %</b> | <b>20 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>8.50</b> |

|            |                                 |                |             |            |              |
|------------|---------------------------------|----------------|-------------|------------|--------------|
|            | <b><u>Whisky / Whisky</u></b>   |                |             |            |              |
| <b>S13</b> | <b>Johnnie Walker Red Label</b> | <b>40.00 %</b> | <b>40 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>9.50</b>  |
| <b>S14</b> | <b>Jack Daniel</b>              | <b>40.00 %</b> | <b>40 g</b> | <b>Fr.</b> | <b>10.00</b> |

## Getränke kalt - Getränke heiss Cold drinks - Warm drinks

### Mineralwasser / Mineralwater

|     |                         |      |     |      |
|-----|-------------------------|------|-----|------|
| G1  | Valser                  | 5 dl | Fr. | 6.00 |
| G2  | Valser                  | 3 dl | Fr. | 4.00 |
| G3  | Valser ohne Kohlensäure | 3 dl | Fr. | 3.80 |
| G4  | Fanta                   | 3 dl | Fr. | 4.50 |
| G5  | Sprite                  | 3 dl | Fr. | 4.50 |
| G6  | Süssmost                | 3 dl | Fr. | 4.50 |
| G7  | Coca Cola               | 3 dl | Fr. | 4.50 |
| G8  | Coca Cola light         | 3 dl | Fr. | 4.50 |
| G9  | Rivella rot             | 3 dl | Fr. | 4.50 |
| G10 | Rivella blau            | 3 dl | Fr. | 4.50 |
| G11 | Rivella grün            | 3 dl | Fr. | 4.50 |
| G12 | Schweppes Tonic         | 2 dl | Fr. | 4.50 |
| G13 | Granini Orange          | 2 dl | Fr. | 4.50 |
| G14 | Granini Tomaten         | 2 dl | Fr. | 4.50 |

### Bier / Beer

|    |                        |        |     |      |
|----|------------------------|--------|-----|------|
| B1 | Tsing Tao Bier (China) | 3,3 dl | Fr. | 5.60 |
| B2 | Stange                 | 3 dl   | Fr. | 4.60 |
| B3 | Herrgöttli             | 2 dl   | Fr. | 4.60 |
| B4 | Singha Bier (Thai)     | 3,3 dl | Fr. | 5.80 |
| B5 | Clausthaler            | 3,3 dl | Fr. | 5.50 |

### Kaffee / Coffee

|     |              |  |     |      |
|-----|--------------|--|-----|------|
| G15 | Kaffee crème |  | Fr. | 3.70 |
| G16 | Espresso     |  | Fr. | 3.70 |
| G17 | Kaffee Hag   |  | Fr. | 3.70 |

### Tee / Tea

|     |             |         |     |      |
|-----|-------------|---------|-----|------|
| G18 | Jasmintee   | Portion | Fr. | 4.90 |
| G19 | Grüntee     | Portion | Fr. | 4.90 |
| G20 | Ti Kuan Yin | Portion | Fr. | 4.90 |