

Asian Place

asian food and more

Thurgauerstrasse 101 | 8152 Zürich-Glattpark

Lassen Sie sich von der asiatischen Esskultur verführen und geniessen Sie die einmalige Vielfalt von Südostasien. China, Japan und Thailand; und alles vereint in einem Restaurant – Asian Place.

Discover the culinary specialities of the Far East as well as the cultural characteristics of this mysterious world. China, Japan und Thailand; all united in one restaurant – Asian Place.



China



Japan



Thailand

Sushi & Sashimi „all you can eat“

Sushi und Sashimi sind typisch japanische Gerichte mit über tausend Jahren Geschichte und Tradition. Sie sind möglicherweise die berühmtesten Beispiele der japanischen Küche in anderen Ländern geworden.

Bei uns erleben Sie diese Zeremonie hautnah.

Jeden Samstag Abend ab 18.00 Uhr

Sfr. 69.00 pro Person

Sushi and Sashimi are typical Japanese dishes with over thousand years of history and tradition. Perhaps they have become the most visible example of Japanese cuisine in other countries.

An impressive ceremony – indulgence personified.

Saturdays, starting at 6.00 pm, Sfr. 69.00 per person

Asian Dream Buffet

Unglaublich, was unsere asiatischen Küchenchefs an Köstlichkeiten zaubern. Ein kulinarischer Höhenflug nach dem anderen. Feinheiten mit dem Besten, was die Küchen aus

China, Japan und Thailand zu bieten haben.

Jeden Donnerstagabend ab 19.00 Uhr


Sfr. 85.00 pro Person, inklusive Welcome Cocktail

It's unbelievable what gourmet delicacies our Asian chefs can conjure up. One culinary masterpiece after another. Innovative dishes combining the best that the cuisines of China, Japan and Thailand have to offer.







Thursdays, starting at 7.00 pm

Sfr. 85.00 per person, Welcome Cocktail included

SUPPEN - SOUPS

-  **Kantonesische Wan Ton Suppe mit Krevetten, Bambus und Frischen Pilzen** 15
Cantonese Wan Ton Soup with Shrimps, Bamboo and Fresh Mushrooms
-  **Feurige Tom Yam Gung Suppe mit Krevetten, Zitronengras, Galangal und Limettenblätter** 16
Spicy Tom Yam Gung Soup with Shrimps, Lemon Grass, Galangal and Lime Leaves
-  **Aromatische Tom Kha Ghai Suppe mit Poulet, Kokosnuss - Milch, Pilzen, Zitronengras und Koriander** 13
Tom Kha Ghai Soup with Chicken, Coconut Milk, Mushrooms, Lemon Grass and Coriander

VORSPEISEN - STARTERS

- Königliche Asian Place Auswahl der Besten Vorspeisen, präsentiert auf einer Traditionellen „Lazy Susan“ (ab 2 Personen)** 38
Royal Selection of Asian Place Starters, Presented on an Imperial Lazy Susan (min. of 2 Persons) **pro Person**
-  **Chinesische Teigtaschen Gefüllt mit Krevetten und Schweinefleisch, Serviert mit Chili-Soja Sauce** 19
Steamed Dim Sum Harqao, Chinese Dumplings Stuffed with Shrimps and Pork, Served with a Chili-Soy Sauce
-  **Hausgemachte Knusprige Gemüse - Frühlingsrollen mit Pflaumen, Süßem Chili und einer Süß - Sauren Sauce** 15
Homemade Crispy Vegetable Spring Rolls with Plum, Sweet Chili and Sweet & Sour Sauce
-  **Feinste Auswahl an Sushi und Sashimi mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce** *small: 28*
Assorted Japanese Sushi and Sashimi, Served with Wasabi, Pickled Ginger and Soy Sauce *large: 45*
-  **„Gyoza „ gefüllte taschen mit Poulet gehacktes und Dashi Sauce** 18
„Gyoza“ pan fried japanese dumplings filled with minced chicken and dashi sauce
-  **„Edamane“ Japanische soya-bohne Salat mit Putzu Sauce** 15
„Edamane“ Japanese soy -bean salad with Putzu sauce
-  **Gegrilltes Poulet Satay mit Kokos - Erdnuss Sauce , Ananas, Gurken und Zwiebeln** 18
Char Roasted Chicken Satay with Coconut - Peanut Sauce, Pineapple, Cucumber and Onions

Alle Preise verstehen sich in SFr. Inkl. Mwst. 7.6% / Mai 2009
All prices are in SFr. including 7.6% VAT / May 2009

HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES



CHINA

- Im Wok Gebratenes, Gemischtes Gemüse mit Pouletstreifen und Austernsauce 29
Wok Fried Mixed Vegetables with Chicken Stripes and Oyster Sauce
- Im Wok fritierte Rindsstreifen „Szechuan „ mit Frühlingszwiebeln und Bamboo Sprossen 43
Wok fried beef slices « Szechuan » with spring onion and bamboo sprout
- Gebratene Ente mit Sojasprossen, Karotten und Pilzen, Serviert mit Fünf Scharfen Saucen auf einer Heissen Platte 39
Roasted Duck with Bean Sprouts, Carrots, Black Mushrooms and Five Spicy Sauces, Served on a Hot Platter
- Süss – Saures Schweinefleisch oder Poulet oder Krevetten nach Kantoneser Art, mit Frischen Ananasstückchen, Paprika und Zwiebeln 31
Traditional Cantonese Sweet and Sour Pork or Chicken or Shrimps with Fresh Pineapple, Sweet Pepper and Onions
- Beijing Ente – Das Original–Rezept (für 2 Personen), serviert als 3 – Gang – Menü 59
1. Gang: Knusprige Entenhaut, Seviert mit Crêpes, Gurken, Lauch und Hoi Sin Sauce *pro Person*
2. Gang: Im Wok Gebratene Entenstreifen mit Sojasprossen, Ingwer und Frühlingszwiebeln
Zur Beilage : Gebratener Reis oder Gebratene Eiernudeln mit Gemüse
3. Gang: Entensuppe mit Chinakohl
Asian Place Traditional Beijing Duck (for 2 Persons), Served as a 3 Course Menu
1st Course: Crispy Duck Skin Wrapped in Crêpes, Served with Cucumber, Leek and Hoi Sin Sauce
2nd Course: Wok Fried Duck Stripes with Bean Sprouts, Ginger and Spring Onions
Side Dish: Fried Rice or Pan Fried Egg Noodles with Mixed Vegetables
3rd Course: Duck Soup with Chinese Cabbage



JAPAN

- Gebratenes Lachsfilet nach Nagaya – Art mit Mirin – Weinsauce 33
Pan Fried Salmon Fillet "Nagaya Style" with Mirin – Wine Sauce
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Dashi Butter Sauce 46
Pan Fried Jumbo Scallops with garlic and dashi butter sauce
- Gebratenes Rindfleisch mit Japanischer Yakinku Sauce, Serviert auf einer Heissen Platte 37
Stir Fried Beef in Japanese Yakinku Sauce, Served on a Hot Platter



THAILAND

Riesengarnelen „ Cheng Rai“ in Schale mit Thai Chili, Koriander, Schalotten und Limonensaft <i>Imperial Jumbo Prawns "Cheng Rai" in its Shells with Thai Chili, Coriander, Shallots and Lemon Juice</i>	43
Traditionelles Thai Curry Rot , Grün oder Gelb mit Authentischen Gewürzen <i>Traditional Thai Curry Green , Red or Yellow with Authentic Condiments</i>	
mit Rindfleisch <i>with Beef</i>	38
mit Poulet <i>with Chicken</i>	29
mit "Black Tiger" Krevetten <i>with "Black Tiger" Shrimps</i>	44
mit Gemüse <i>with vegetables</i>	24
Fritierter Wolfsbarsch mit Thaiändische Fischsauce mit Zitronenblätter, Schalotten, Thai Chili, Zitronengras und Kirschtomaten <i>Deep Fried Sea Bass on a Thai sweet chilli sauce with limeleaf, shallots, thai chili, lemongrass and Cherry tomatoes</i>	39
Königliche Asian Place Auswahl der Besten Hauptgänge, Präsentiert auf einer Traditionellen „Lazy Susan“ (ab 2 Personen) Royal Selection of Asian Place Favourite Main Dishes, Presented on an Imperial Lazy Susan (min. of 2 Persons)	47 per Person
BEILAGEN – SIDE DISHES	
Im Wok Zubereitetes Gemüse mit Glasnudeln <i>Wok Fried Mixed Vegetables with glass noodles</i>	11
Japanisch Gebratener Reis mit Knoblauch <i>Japanese Fried Rice with Garlic</i>	8
Gedämpfter Thailändischer Jasmin Reis <i>Steamed Thai Jasmine Rice</i>	6
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse <i>Pan Fried Egg Noodles with Mixed Vegetable</i>	11