

THE CHEDI MENU

burratina

stangensellerie | apfel | gin
rosmarin-focaccia | holunder

auswahl von asiatischen dim sum

garnele | poulet | rind | vegetarisch

surf & turf

- rindsfilet | hummerschwanz -
schwarze knoblauch sauce | steckrübe | rettich
gerösteter blumenkohl | safran-kartoffelsteine

schokolade pur! - kakaofrucht variation

sorbet | mousse | krokant

MENU
WEINEBEGLEITUNG
VON UNSEREM SOMMELIER

145 PRO PERSON
85 PRO PERSON

THE ASIAN SHARING MENU

yam nuea

thailändischer salat | gegrilltes rindsentrecôte | gurke | ananas
pulpo & bananenblüten salat
erdnüsse | zwiebeln | karotte | koriander | minze
vietnamesische enten pho
bohnsprossen | thai basilikum | reismudeln

auswahl von asiatischen dim sum

ha gao | gai gao | vegi gao
beef sumai | spring roll | pekinese ya gou

black pepper rindsfilet

knuspriger knoblauch | paprika | gebratener reis

lachs tikka

senf | joghurt | dill | ingwer

phad thai

gebratene nudeln | garnele | poulet | tamarinde | erdnüsse

murgh makhani

tomatensud | bockshornklee

kulfi - indisches eis

mango | kardamom | safran | rosenwasser

litschi & hibiskus





sorbet | yuzu | meringue | pandan

MENU
WEINEBEGLEITUNG
VON UNSEREM SOMMELIER



145 PRO PERSON
85 PRO PERSON

THE DIM SUM MENU

gedämpfte dim sum

ha gao - garnelen dumpling *
gai gao - poulet dumpling *
ya gao - ente | bambussprossen | shiitake pilze *
beef sui mai - klassischer rinds dumpling *
gai sui mai - klassischer poulet dumpling *
char sui bao - bbq schwein im brötchen *
vegi gao - kohlrabi | shiitake pilze | bambussprossen 
tofu thai curry gao - tofu | glasnudeln | shiitake pilze 
satay gao - karotte | schwarze pilze | ingwer 
pilze gao - shiitake pilze | pilze | zucchini 

gebratene dim sum

frühlingsrolle - chinesisches gemüse 
knuspriger garnelen won ton *
vegetarischer knuspriger gemüse won ton 
pekinese ya gou - enten dumpling *
wor tip - schwein & kohlrabi dumpling *

soja sauce & hausgemachte chili sauce 

1 STÜCK 6
INDIVIDUELLER KORB: 4 STÜCK 24

* teigtasche enthält schwein

THE VEGAN MENU

amuse bouche: tatar aus aubergine & tomate

95 kalorien

fattusch salat & roggenbrot

30 kalorien

würzige indische linsensuppe

130 kalorien

vegetarischer shepherd's pie & brunnenkresse

180 kalorien

karottenkuchen & birnensorbet

238 kalorien

total: 673 kalorien

MENU

95 PRO PERSON