



Herzlich Willkommen in Chen's Dining Bar am See, lassen Sie sich durch die Zauberwelt der asiatischen Küche führen.

Dies ist kein gewöhnliches fernöstliches Speiserestaurant, vielmehr entstehen hier phantasievollste Kreationen aus allen Teilen Asiens, welche aus erlesenen und sorgfältig ausgewählten frischen Produkten entstehen. Diese werden von unseren asiatischen Spitzenköchen mit Leidenschaft und Engagement zubereitet.

Das Restaurant wurde in Zusammenarbeit mit dem Architektenehepaar Silvestri eingerichtet und soll Ihnen ein angenehmes, zu den asiatischen Speisen passendes Ambiente bieten. Im 1. Stock des von den namhaften Architekten Dietrich/Untertrifaller geplanten Gebäudes erwartet Sie unser Team mit dem Ziel, Ihren Aufenthalt so erlebnisreich und gemütlich wie möglich zu gestalten. In den Innenräumen von Chen's Dining Bar am See haben 80 Gäste und auf der anschließenden Terrasse 50 Gäste Platz.

Erleben Sie hier den Orient sowie den Okzident zusammen. Tauchen Sie ein und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Chunxia YE und Chens MangaTeam
Seit 01.Juli. 2005

Menü – Chens

Thom Yum Gung Suppe

Thailändische Thom Yum Chili Suppe mit Garnelen, verfeinert mit Koriander, Strohpilzen, Galgant und Zitronengras

* * *

Sashimi Lachs mit Kaviar

mit Wasabi und Ingwersalat

* * *

Rindfilet Terriyaki

Gegrilltes Rindfilet mit Terriyaki Sauce, serviert mit gebratenem Gemüse und Shiitake Pilze

* * *

Kokos-Eis mit Mango

mit frischer Mango und Kokossauce

BDFGM

p. P. € 49,00

Menü – Bodensee

Fisch Suppe

Mit Thunfisch, Lachs, Kingfish, Garnelen, Seetang, verfeinert mit Ingwer

* * *

Zanderfilet

Gegrillte Zanderfilet, serviert mit Wok Gemüse, dazu Kräuterbutter und Jasminreis

* * *






Knusprige Teigschale mit Vanilleeis und Banane

(mit Staubzucker und Sahne)

ABDG

p. P. € 45,00

Suppen

- Thom Khaa Gai**   € 7,90
Thailändische Kokos-Hühnersuppe, verfeinert mit Koriander, Galgant und Zitronengras
- Tom Yum Gung Garnelen Suppe**   BM € 10,90
Originale Thai Rezept, Tom Yum Suppe mit Lemongras, Thai Chili, Garnelen und Gemüse
- Gemüse Suppe nach Saison** **Vegi** AF € 5,50
klare Gemüsesuppe nach Saison Gemüse
- Fisch Suppe Haus-Art**  BD € 14,90
Chens Haus-Art Fisch Suppe mit: Thunfisch, Lachs, Kingfisch und Garnelen und Seetang, verfeinert mit Pfeffer, Ingwerstreifen

Salate & kleine Speisen

- Thai Jackfrucht Salat**  **Vegi** H € 7,90
gemischter Salat mit Thai Jackfrucht und Cashewnüssen
- Papaya Salat**    **Vegi** D € 13,90
Frisches Thai. Grüne Papaya Salat, mit Thai Chili, Koriander und Karottenstreifen
- Beef Röllchen** AFN € 9,90
Roastbeef Röllchen mit Junger-Zwiebeln, gegrillte mit Jap. Teriyakisauce und Sesam
- Edamame** **Vegi** € 5,50
Gekochte **grüne Sojabohnen** in der Schote, serviert mit Meeressalz
- Vietnamesische Sommerrollen mit Garnelen**  BDN € 9,90
Nach originalem vietnamesischem Rezept, Reispapier mit Glasnudel, Garnelen und Thai Basilikum, Junger Zwiebeln gerollt, serviert mit Chili Honig Limetten Sauce
- Knuspriges Chicken-Rollen** AF € 5,90
2 Hühner-Frühlingsrollen mit Thai süß scharfe  Sauce, dazu pikantem Krautsalat
- Knusprige gebackene Hühner Snacks** A € 6,90
gebackene Hühnerfleisch Stückchen, serviert mit Wasabi-Mayonnaise und Eisbergsalat
- Lachs Tatar** AF € 12,90
Lachstatar mit Schnittlauch, verfeinert mit weinige Wasabi-Mayonnaise und Rucola
- Sesam Thunfisch mit Avocado**  AFN € 18,90
Gegrillte Thunfisch mit Sesam, dazu Pfefferoni, Kirschtomaten, Avocado und Salat
- Vorspeisen Mix Platte (für 2 Personen)**  ABDFN € 29,80
Vorspeisenplatte bestehend aus Beef Roll mit Teriyakisauce, 2 Lammspießen, knusprige Chicken Snacks, Garnelen Sommer-Rollen und Thai Jackfrucht-Salat

Maki Classic (8 Stück) Seetang, gefüllt mit Sushi-Reis und Fisch, Gemüse

Avocado Maki	Vegi Avocado	F	€ 4,90
Kappa Maki	Vegi Gurken	F	€ 4,50
Avocado Sesam Maki	inside out Maki, Avocado, Sesam	FN	€ 7,50
Tekka Maki	Thunfisch	DF	€ 6,50
Shake Maki	Lachs	DF	€ 5,50
California Maki	Avocado, Lachs, Kaviar, Sesam	DF	€ 7,90
Dragon Roll	Avocado, Knusprige Garnelen Philadelphia	BG	€ 14,90
Tiger Roll	Avocado Lachs und Philadelphia	DG	€ 12,90
Avocado Ebi Maki (Tempura)	gebackene Garnelen und Wasabi		€ 14,90
Regenbogen Maki	Inside-out Avocado Gelb-Rettich Maki mit Fisch Outside		€ 16,90
Spice Thunfisch Mango Maki	würzige Thunfisch mit Mango		€ 14,90

Nigiri Sushi – Maki Mix

Sushi Klein	5 Nigiri Sushi, 6 Maki	BDF	€ 14,90
Sushi Mittel	9 Nigiri Sushi, 6 Maki	BDF	€ 23,00
Sushi Gross	12 Nigiri Sushi, 6 Maki	BDF	€ 29,00
Yasai Sushi	Vegi 6 Gemüse Sushi und 6 Kappa Maki	F	€ 12,00
Maki Mix Teller	5 verschiedene Maki (20 Stk)	BDF	€ 18,00

Sashimi

in dünne Scheiben geschnittener roher Fisch

Sashimi Moriawase Mix	klein	10 Scheiben	BDF	€ 18,00
Sashimi Moriawase Mix	Groß	16 Scheiben	BDF	€ 28,00
Lachs Sashimi mit Lachs Kaviar		9 Scheiben	BDF	€ 21,90
Chirashi Teller	7 Scheiben Fisch, Garnelen und Sushireis	BDF	€ 19,90	

Sashimi – Sushi Mix

„Fantasie-Mix“ für 1 Person		BDF	€ 28,00
6 Sushi, 8 Scheiben Sashimi und 4 California Maki			
„Fantasie-Schiff“ für 2 Personen		BDF	€ 56,00
12 Sushi, 16 Scheiben Sashimi und 8 California Maki			
Sushi Party Teller für 2 Personen		BDF	€ 52,00
22 Sushi-Mix und 12 Maki-Mix			

Peking Ente (Spezialität des Hauses)

ab 2 Personen AF p. P. € 29,00

Originale Peking Ente, serviert direkt an dem Tisch

1. Gang: ganze Ente, serviert mit Peking-Ente Pfannkuchen, Gurken, Lauch und Karotten Streifen, Peking-Sauce
2. Gang: gebratener Entfleisch (an dem Knochen) mit chinesischem Pfeffer und Meeressalz



Peking Duck (vereinfachte Variante, für eine Person)

AF € 22,90

knusprige hausgemachte Ente, serviert mit Peking-Entensauce, Gurken und Porree Streifen und Pfannkuchen

Pflaumen Ente

AF € 22,90

knusprige Ente mit Pflaumen Sauce und frischem Wok-Gemüse, dazu Reis

Gelbcurry Ente

AELM € 23,90

knusprige Ente mit Gelbcurry und Gemüse, dazu Reis

Knusprige Ente keule mit Nudeln

AF € 16,90

knusprige Ente Keule mit Bratnudeln und Gemüse



Speziale Vegetarische Speisekarte Vegi

Gemüse Suppe nach Saison		€ 5,50
klare Gemüsesuppe nach Saison Gemüse		
Taro und Rettich 	N	€ 7,90
Gekochte Taro und angelegte Rettich mit Sesam, serviert mit Sojasauce		
Papaya Salat   	D	€ 13,90
Frisch Thai. Grüne Papaya Salat, mit Thai Chili, Koriander und Karottenstreifen		
Edamame		€ 5,50
Gekochte grüne Sojabohnen in der Schote, serviert mit Meeressalz		
Wok Gemüse	F	€ 12,90
knackiges frisches Gemüse vom Wok, dazu Reis		
Grüncurry Gemüse Tofu  	LM	€ 15,90
Frischem Gemüse in Grüncurry gekocht, dazu Reis		
Gelbcurry Gemüse mit gegrillter Aubergine 	LM	€ 16,90
Feiner Gelbcurry mit Gemüse, verfeinert Kurkuma, dazu gegrillter Aubergine, im Topf serviert, dazu Reis		
Tofu Teriyaki	ACF	€ 18,90
Gebratenen Tofu mit Teriyaki Sauce, und Grünbohnen, Karotten Gemüse, dazu Reis Krokette		

JIAOZI

ist ein chinesisches Teiggericht, das in etwa der Maultasche ähnelt. Auch heute noch gehören Jiaozi in allen nordchinesischen Provinzen zum Neujahrsfest. Es gibt sie in unzähligen Variationen.

Jiaozi nach Art des Hauses	ABFN	5 Stk. € 6,50	10 Stk € 12,00
Orangefarbe, Karottensaft-Teig, mit Schweinefleisch, Garnelen und Bärlauch			
Jiaozi Pork	AFN	5 Stk. € 5,50	10 Stk € 10,00
Weizenteig, mit Schweinefleisch mit Chinakohl			
Jiaozi Beef	AFN	5 Stk. € 5,90	10 Stk € 11,00
Lila, Rote Rüben Teig, Rindfleisch mit Jungzwiebeln und Karotten			
Jiaozi Chicken	AFN	5 Stk. € 5,90	10 Stk € 11,00
Gelb, Curcuma Teig, mit Hühnerfleisch mit Shiitake-Pilzen und Karotten			
Jiaozi Gemüse Vegi	AF	5 Stk. € 5,50	10 Stk € 10,00
Grün, Spinatsaft Teig, mit Mix Gemüse			

Hauptspeisen

Gelbcurry Huhn mit Jackfrucht 	L	€ 18,90
Feiner Gelbcurry mit Gemüse, Jackfrucht und Hühnerfleisch, verfeinert Kurkuma, im Topf serviert, dazu Reis		
Mandeln Huhn Süßsauer	AN	€ 17,90
Hühnerfleisch mit knusprigen Mandeln, dazu Ananas Karotten Süß-Sauer Sauce und serviert mit Reis		
Sichuan Chili Huhn  	F	€ 18,90
Hühnerfleisch mit Gemüse, trockener Chili-Schotten, Sichuan Pfeffer, im Wok gebratenen, serviert mit Reis		
Lammhüfte Teriyaki	AF	€ 24,90
Gebratenes Lammhüfte mit japanisches Teriyakisauce, und Grünenbohnen, dazu Süßkartoffel-Pommes		
Rindfleisch mit Massaman Curry  	FL	€ 24,90
Ein Kochrezept aus Thai Küche, Rindfleisch mit Gemüse und Süßkartoffel in würzige Massaman Curry Sauce gekocht, dazu Reis		
Rindsfilet Teriyaki nach Japan Style	AFN	€ 29,90
Gegrilltes Rindsfilet (Heimisch) mit Teriyaki Sauce, serviert mit Wok-Gemüse, Reis		
Grün-Curry Garnelen	DELM	€ 29,90
Grüncurry mit Gemüse, Riesengarnelen und Cashewnüsse, gewürzt mit Zitronengras, Lemon, dazu Reis		
Zanderfilet nach Haus-Art	ADF	€ 28,90
Zanderfilet gebratenen, mit frischem Wok Gemüse, verfeinert mit Ingwer-Sojasauce, dazu Reis		
Fisch Mix mit frischem Gemüse 	BDF	€ 29,90
gegrillte Garnelen, Lachsfilet und Doradefilet, mit Gemüse, und dazu Reis und Chili-Koriander Sauce		
Sashimi Mix mit Soja-Reis (lauwarm)	ABDFN	€ 28,00
Fisch mix aus: Lachs, leichte gebratene Tuna, gekochte Garnelen, gegrillter Doradefilet, servierte mit Sushi-Ingwer und Wasabi		

Beilagen

gekochter Thai Duft Reis		€ 2,80
gebratener Reis mit Gemüse	F	€ 3,90
Bratnudeln mit Gemüse	AF	€ 3,90
Reis-Kroketten 2 Stk.	AC	€ 5,50
Beilage Wok Gemüse	F	€ 6,50
Süßkartoffel Pommes		€ 4,90

Desserts

Eiscreme Pro Kugel	GN	€ 2,90
Karamell, Kokos, Mango, Grüntee, Erdnusseis, Rotbohneis und Sesam Eis		
Karamell Eisbecher	EG	€ 9,90
Karamell,- Kokos,- Erdnusseis mit Schlagobers und Karamell Sauce		
Kokos-Eis mit Mango	G	€ 9,90
mit frischer Mango und Kokossauce		
Knusprige Schale mit Vanilleeis und Banane (mit Staubzucker und Sahne)	AG	€ 8,90
Frische Ananas mit Palmzucker		€ 5,90
flambierte Banane mit Honig	A	€ 5,90
„ Feuer Eis “ flambiertes Vanilleeis	ACG	€ 5,90

Dessertweine

Kracher Grand Cuvée Trockenbeerenauslese No. 1	1/16l	€ 12,00
Kracher Red Roses Beerenauslese	1/16l	€ 4,90

Kaffee oder Tee

Espresso		€ 2,70
Doppelter Espresso		€ 3,80
Kaffee		€ 2,80
Cappuccino	G	€ 3,60
Latte Macchiato	G	€ 3,90
Macha Tee-Latte	mit Grüntee Pulver	G € 4,90
Assam Milchtee	Schwarztee mit Süßmilch	G € 4,90

GRAPPA

Sibona – Grappa die Barolo	2cl	€ 7,90
Sibona – Grappa die Babera	2cl	€ 5,50
Sibona – Grappa Riserva Tennessee Whiskey	2cl	€ 7,90
Berta – Valdavi Grappa di Moscato	2cl	€ 5,90
Berta – Mompra	2cl	€ 4,90
Berta – Tre Soli Tre	2cl	€ 12,90

Tee aus Fernost

Tee, in all seinen Variationen, gilt als Gesundheitstrank, und hat eine Menge Fans. Viel zu schade, um in der Beliebtheit von Kaffee geschlagen zu werden. Eine Erklärung der verschiedenen Sorten.

Bio Sencha entkoffeiniert		€ 3,20
Yin Zhen		€ 6,80
Der perfekte Weisstee, der an nur zwei bis drei Tagen im Jahr gepflückt wird. Ausschließlich aus zarten, jungen Knospen. Yin (Silbern) Zhen (Nadeln).		
Ginseng Ooloong		€ 4,90
Halbfermentierter Tee mit Ginseng Wurzel und Süßholzstückchen		
Ceylon Premium		€ 4,50
frisches, leicht fruchtiges Aroma. Sein nachklingender Charakter erinnert an hiesige Waldbeeren.		
Darjeeling Thurbo Muscatel		€ 6,80
Der Darjeeling 2nd Flush, der unter Teeliebhabern höchst begehrt ist. Mit seinem weichen Charakter überzeugt dieses Produkt nicht zuletzt durch seine dezent feine Zimt-Kardamom-Note im Nachklang.		
Pfefferminz - Marokkanische Nanaminze		€ 3,20
Verbenetee - Eisenkraut, Der Digestif-Tee		€ 3,50
Bio Grüner Rooibos Natur – aus biologischem Anbau		€ 3,20
Bambus Tee – Grünes Gold natürlich		€ 3,20
Bambusblätter mit Lychee-Lemon-Geschmack		
Oolong Tee		€ 3,20
Halbfermentierter Tee mit Papaya, Gojibeere, Feigenstücke, Pfirsich...		
Bio Earl Grey		€ 3,60
eine Mischung feiner Tees aus Ceylon, Indien und China		
Bio Kamillenblüten - ganze Blätter		€ 3,50
Bio Jasmin Tee		€ 3,80
Bio Vanille mit Honig		€ 3,50
Ingwer Grüner Tee		€ 3,50

Sekt - Aperitif

Glas Prosecco (Villa Teresa)	0,10 l	€ 4,80
	0,75 l	€ 29,00
Prosecco mit Lychee oder Mango	0,10 l	€ 5,50
Aperol Spritz (Soda, Prosecco, Aperol)	0,20 l	€ 6,50
Moët & Chandon Imperial	0,75 l	€ 89,00
	0,37 l	€ 49,00
Champagne Fournaise Thibaut	0,75 l	€ 68,00

Offene Weine

offene Weißweine

Grüner Veltliner, Huber – Niederösterreich	1/8 l	€ 4,30
Sauvignon Blanc Klassik, Skoff - Steiermark	1/8 l	€ 4,90
Chardonnay, Gut Altenberg - Burgenland	1/8 l	€ 4,90

offene Rosèweine

Rose Côtes de Provence (CIN GR SY TI)	1/8 l	€ 4,90
Jean-Michel Cazes, Pauillac – Bordeaux	0,75 l	€ 29,00

offene Rotweine

Zweigelt Heidboden, Pittnauer - Burgenland	1/8 l	€ 4,90
Blaufränkisch Vitikult, Heinrich - Burgenland	1/8 l	€ 5,20
Shiraz, Brown Brothers - Australien	1/8 l	€ 5,20
Weiß sauer	0,25 l	€ 2,80
Weiß süß	0,25 l	€ 2,80

Asiatisches vor – oder nach dem Essen

Sake Reiswein (warm oder kalt serviert)	0,10 l	€ 4,90
Ume Pflaumenwein (warm oder kalt serviert)	0,10 l	€ 4,90

Eine größere Auswahl an erlesenen Weinen entnehmen Sie unserer Weinkarte!

Bier

Bier / Radler „Mohren Bräu“	0,20 l	€ 2,40
	0,30 l	€ 3,10
	0,50 l	€ 4,50
Weihenstephan Hefe	0,30 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 4,60
Clausthaler alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	€ 2,90
Kirin (Flasche) Japan	0,33 l	€ 4,50
Tsing-Tao (Flasche) China	0,33 l	€ 4,50
Singha Bier (Flasche) Thailand	0,33 l	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

„Ma-Cha“ Eistee – jap. Grüntee eisgekühlt			0,50 l	€ 4,90
Fruchtsäfte pur	0,25 l	€ 2,90	0,50 l	€ 4,60
(Lychee,- Mango,- Johannisbeere,- Apfel,- Orangensaft)				
Fruchtsäfte gespritzt (Soda)	0,25 l	€ 2,60	0,50 l	€ 3,90
(Lychee,- Mango,- Johannisbeere,- Apfel,- Orangensaft)				
Fruchtsäfte gespritzt (Wasser)	0,25 l	€ 2,40	0,50 l	€ 3,20
(Lychee,- Mango,- Johannisbeere,- Apfel,- Orangensaft)				
Calpis – jap. Erfrischungsgetränk	0,25 l	€ 2,90	0,50 l	€ 3,90
Aloe Vera	0,25 l	€ 2,90	0,50 l	€ 4,60
Römerquelle	Fl. 0,33 l	€ 2,90	0,75 l	€ 6,50
mit Kohlensäure/still				
Coca Cola, Cola light, Coke Zero			Fl. 0,33 l	€ 3,30
Almdudler			Fl. 0,35 l	€ 3,30
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale			Fl. 0,20 l	€ 2,90

hausgemachter Eistee in verschiedenen Sorten!

			0,4 l	€ 4,90
Oolong Tee				
Beerenmischung				
Rosen Grüntee				
Jasmin Grüntee				
Kräuter Minze				
Minze Zitronengras				
Schwarztee Assam				