



TCHU

St.Moritz

Contemporary Asian Cuisine

A LA CARTE

STARTER'S

Vorspeisen

EDAMAME		9
SIGNATURE CHICKEN SALAD		24
<i>Boiled sweet corn chicken to perfection with Szechuan pepper, nuts and homemade dressing Gekochtes Maishähnchen in Perfektion mit Szechuanpfeffer, Nüssen und hausgemachtem Dressing</i>		
TCHU FAMOUS CRISPY DUCK SALAD		28
<i>Crispy Duck salad with homemade dressing, pomelo, grapefruit, pomegranate, nuts Knusprige Entensalat mit hausgemachtem Dressing, Pomelo, Grapefruit, Granatapfel, Nüsse</i>		
CRISPY DUCK ROLL	2	18
<i>Weizenmehl / Ente / Sojasprossen / Karotten / Peking Duck Sauce</i>		
SPRING ROLL	3	16
<i>Hausgemachte Frühlingsrollen</i>		
TUNA TATAKI I TOSAZU		28
<i>Tuna seared briefly with Japanese dressing Kurz angebratener Thunfisch mit japanischem Dressing</i>		
AGE DASHI NASU		18
<i>Fried eggplant with dashi broth Gebratene Aubergine mit Dashi-Brühe</i>		

SOUP'S

Suppen

MISO		12
<i>Soup for the soul</i>		
HOT & SOUR		13
<i>Scharf und Sauer</i>		

DIM SUM

4

Signature / hand & homemade
Handgeformte und hausgemachte Teigtaschen

HAR GAU		22
Shrimps <i>Weizenstärke / Krevetten</i>		
SIU MAI		18
Chicken / mushrooms <i>Weissmehl / Geflügel / Pilzen</i>		
JADE		20
Spinach / mushrooms <i>Weizen / Kartoffelstärke / Spinat / Shitake Pilzen / Karotten / Reismudeln</i>		
THREE STAR		22
Duck / cabbage / carrots / shitake mushrooms <i>Weizen / Kartoffelstärke / Ente / Karotten / Pilzen / Kohlrabi</i>		
BEEF MOMO		18
<i>Weissmehl, Rindfleisch, Zwiebeln, Petersilie</i>		
CHAR SIU BAO	2	14
Fluffy snow white dough and pork <i>Hefeteig / Schweinefleisch</i>		

SIGNATURE MAKI SELECTION

8

CRISPY SPICY TUNA	5	26
Knuspriger scharfer Thunfisch		
CALIFORNIA		32
Snow Crab / Tobikko / Avocado / Schneekrabbe / Fischroggen / Avocado		
RAINBOW ROLL		34
Salmon / Shrimps Tempura / Spring Onions / Tobikko Lachs / Tempura Riesencrevetten / Frühlingszwiebeln / Fischroggen		
HULK		28
Takuan Radish / Shiso leaves / Avocado / Cucumber Eingelegter Rettich / Shiso Blätter / Avocado / Gurken		
SPIDER	5	26
Soft Shell Crab Tempura / Cucumber / Tobikko / Tempura Butterkrebse / Gurken / Fischroggen		
CRUNCHY		32
Shrimps Tempura / Avocado / Spicy Mayo / Tempura Riesencrevetten / Avocado / scharfe Mayo		
DRAGON		34
Snow Crab / Avocado, flamed BBQ Eel / Schneekrabbe / Avocado / BBQ-Aal		

SASHIMI & NIGIRI

3 | 2

BLUE FIN TUNA	Blauflossen Thunfisch	24 18
BLUE FIN OTORO	Das beste Stück! Nicht immer verfügbar / not only available)	36 28
SALMON	Lachs	16 14
HAMACHI	Makrele	18 16
SASHIMI MIX	BIG (12 pcs) SMALL (6 pcs)	64 36
FRESH WASABI	PORTION	10

TEMPURA

SHRIMPS	Riesencrevetten	32
SOFT SHELL CRAB	Butterkrebse	34
VEGETABLES	Verschiedenes Gemüse	28

Served with homemade Teriyaki Sauce and spicy Mayo | serviert mit hausgemachter Teriyaki Sauce und scharfer Mayonnaise

STIR-FRIED & BRAISED DISHES

Wok-und geschmorte Gerichte

FILLET OF BEEF WITH BLACK PEPPER		46
Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer und gemischtes Gemüse		
CHILI PRAWNS WITH GINGER & SPRING ONIONS		48
Riesencrevetten mit Ingwer und Frühlingszwiebeln und Szechuanpfeffer		
MISO MARINATED BLACK COD	160G	52
Kabeljau		
DONPO PORK BELLY		36
with Pak-choy and Shiitake mushrooms <i>Geschmorter Schweinebauch mit Pak-Choy und Shiitake Pilzen</i>		
CORN FEED CHICKEN SICHUAN STYLE		38
with cashew nuts and spring-onions and ginger <i>Poularde mit Cashew Nüssen und Frühlingszwiebeln und Ingwer</i>		

Served all with Jasmin-rice | die Gerichte werden mit Jasminreis serviert

RICE | NOODLES | VEGETABLES

Reis | Nudeln | Gemüse

FRIED RICE CLASSIC	16
FRIED NOODLES	17
MIXED VEGETABLES	18
PORTION JASMIN REIS	5

FAT DUCK TCHU STYLE

Every Friday and Saturday small number always available
(otherwise reservation 3 days in advance)

1/1 Fat Duck (for 4 persons / für 4 Personen)	160
1/2 Fat Duck (for 2 persons / für 2 Personen)	80

First Course / Vorspeise

Crispy Duck Skin served with Pancake, Julienne of leek, cucumber and Hoi-Sin Sauce

Knusprige Haut mit Pfannkuchen, Lauch und Gurken an Hoi-Sin Sauce serviert

Main / Hauptgang

Stir-fried shredded Duck with mixed vegetables and Ginger onion Sauce

Entenfleisch im Wok mit gemischtes Gemüse zubereitet und Ingwer Zwiebel Sauce

DESSERTS

MOCHI	5
Chocolat, Coconut, Mango, Green Tea Matcha, Yuzu	

DEKLARATION | DECLARATIONS

SEAFOOD & FISH | MEERESFRÜCHTE & FISCH

Tuna/Thunfisch		Portugal/Spain		
Tiger Prawns/Riesen-Krevetten		Vietnam	Kabeljau / Black Cod	USA
Lachs/Salmon		Schottland	Snow Crab	Alaska
King Fish/Makrele		Australien		

Wir verwenden wo immer möglich Fische aus artgerechter Zucht. Wo nicht möglich nur MSC zertifizierte Produkte.

Wherever possible we use fish from species-appropriate breeding. Where not possible only MSC certified products.

FLEISCH | MEAT

Beef/Rind		Schweiz Japan
Chicken/Poulet		Schweiz Frankreich
Pork /Schwein		Schweiz
Duck /Ente		Deutschland China

Allergene | Allergene

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

On request, our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Alle Preise in CHF inkl. Mwst
All prices in Swiss francs inclusive of VAT