



TCHU

St.Moritz

Contemporary asian cuisine

A LA CARTE

STARTER'S

Vorspeisen

SIGNATURE CHICKEN SALAD	24.50
Boiled sweet corn chicken to perfection with Szechuan pepper, nuts and homemade dressing <i>Gekochtes Maishähnchen in Perfektion mit Szechuanpfeffer, Nüssen und hausgemachtem Dressing</i>	
TCHU FAMOUS CRISPY DUCK SALAD	27.50
Crispy Duck salad with homemade dressing, pomelo, grapefruit, pomegranate, nuts <i>Knusprige Entensalat mit hausgemachtem Dressing, Pomelo, Grapefruit, Granatapfel, Nüsse</i>	
FRIED LOTUS ROOTS	22.50
Deep-fried and served with homemade Sichuan Sauce <i>Frittiertes Lotosgemüse serviert mit hausgemachter Sichuan Chili Sauce</i>	
CHINESE STEAMED EGGS WITH LOBSTER	30.50
Soft and silky texture accompanied with Lobster <i>Butterzartes gedämpftes Ei mit Hummer</i>	
VEGETARIAN VARIATION WITH KING MUSHROOMS	24.50
Vegetarische Variante mit Kräuter-Seitlinge	

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 / Reisnudeln</i>	
THREE STAR	22
Duck / cabbage / carrots / shitake mushrooms <i>Weizen / Kartoffelstärke / Ente / Karotten / Pilzen / Kohlrabi</i>	
CRISPY DUCK ROLL	18
2 <i>Weizenmehl / Ente / Sojasprossen / Karotten / Peking Duck Sauce</i>	
SPRING ROLL	16
3 <i>Hausgemachte Frühlingsrollen</i>	

STEAMED MOMO

Tibetische Teigtaschen

4

BEEF <i>Weissmehl, Rindfleisch, Zwiebeln, Petersilie</i>	18
--	-----------

STIR-FRIED & BRAISED DISHES

Wok-und geschmorte Gerichte

FILLET OF BEEF WITH BLACK PEPPER Rindsfiletwürfel mit schwarzem Pfeffer und gemischtes Gemüse	54
CHILI PRAWNS WITH GINGER & SPRING ONIONS Riesencrevetten mit Ingwer und Frühlingszwiebeln und Szechuanpfeffer	48
DONPO PORK BELLY with pak-choy and shiitake mushrooms <i>Geschmorter Schweinebauch mit Pak-Choy und Shiitake Pilzen</i>	36
CORN FEED CHICKEN SICHUAN STYLE with cashew nuts and spring-onions and ginger <i>Maispoularde mit Cashew Nüssen und Frühlingszwiebeln und Ingwer</i>	38

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

RICE | VEGETABLES

Reis | Gemüse

FRIED RICE CLASSIC	15.50
PORTION JASMIN REIS	5
MIXED VEGETABLES	17.50

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.

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 sauces of your choice

Entenfleisch im Wok mit gemischtes Gemüse zubereitet und Saucen nach Wahl

Black bean Sauce / *schwarze Sojabohnen Sauce*

Black pepper Sauce / *schwarze Pfeffersauce*

Ginger onion Sauce / *mit Ingwer und Zwiebelsauce*

DESSERTS

MOCHI	4.50
Chocolat, Coconut, Mango, Green Tea Matcha, Yuzu	

DEKLARATION | DECLARATIONS

SEAFOOD & FISH | MEERESFRÜCHTE & FISCH

Tiger Prawns/Riesen-Krevetten | Vietnam

Lobster/Hummer | USA

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

Chicken/Poulet | Schweiz | Frankreich

Duck /Ente | Deutschland | China

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