

Ein Schuss Küchenphilosophie

Zeit & Lust.

Liebe Gäste, nehmen Sie sich ruhig Zeit. Geniessen Sie das Blättern in den Kompositionen, die wir für Sie zusammengestellt haben. Wir nehmen uns anschliessend gerne die Zeit, für Sie mit frischen Zutaten zu kochen und nicht mit vorgefertigten Produkten.

Wir garantieren Ihnen köstliche, chinesische Spezialitäten und beste fernöstliche Gerichte. Unsere Blun-Chi Küche ist authentisch asiatisch – ohne Schweizer Kompromisse.

Gerne bereiten mein Team und ich für Sie spezielle, asiatische Gerichte nach Ihren Wünschen zu. Dazu brauchen wir eine Vorlaufzeit von 24 Stunden. Für Informationen und Beratung fragen Sie bitte meine Kolleginnen im Service. Guten Appetit!

Et si avant de manger

Le temps et l'envie

Chers hôtes, prenez tout votre temps. Celui de feuilleter les compositions que nous avons élaborées pour vous. Nous nous réjouissons de consacrer tout le temps nécessaire pour apprêter à votre intention des mets à base d'ingrédients frais plutôt que des produits déjà préparés.

Nous vous garantissons des spécialités chinoises délicieuses et des mets extraordinaires d'Extrême-Orient. Notre cuisine du restaurant Blun-Chi est authentique asiatique – sans des compromis Suisse.

Avec plaisir mon équipe et moi nous préparons pour vous des mets asiatiques spéciaux à vos souhaits. Pour ça nous avons besoin un délai de réalisation de 24 heures. Pour des informations et conseils veuillez-contacter mes collègues au service. Bon appétit!

A pinch of kitchen principles

Whatever takes your fancy

Dear Guests, please take a few moments to glance leisurely through the menu and decide which dishes appeal to you. We will then happily take the time to prepare them for you with fresh ingredients and not with processed foods.

We ensure you delicious, Asian specialties and Far East dishes. Our Blun-Chi kitchen is authentic Asian – without Swiss compromises.

With pleasure my team and I will prepare special, Asian dishes for you upon request. For that purpose we will need a time to handle of 24 hours. For information and advice please contact my colleagues in the service. Enjoy your meal!

Kah Hing Loke
Blun-Chi Chefkoch
Chef de cuisine Blun-Chi

Kleines Blun-Chi
Petit Blun-Chi
Small Blun-Chi

4006 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 people

p.P.

68

Scharf-saure Pekinesische Suppe
Soupe Pékinoise aigre-piquante
Hot-sour Peking soup

Oder / ou / or

Gebackene Frühlingsrollen (2 Stück)
Rouleaux de printemps (2 pièces)
Springrolls (2 pieces)

* * *

Hühnerfleisch süss-sauer
Poulet aigre-doux
Chicken sweet and sour

Schweinefleisch nach Szechuan Art
Porc à la façon de Szechuan
Pork Szechuan style

Weisser Reis
Riz blanc
White rice

* * *

Warmer Sesam-Cake mit Yuzu-Glace
Milchreis-Chips und gebackene Schokolade
Gâteau chaud de sésame, glace yuzu, chips de riz au lait et crumble de chocolat
cuit au four
Warm sesame seed cake with yuzu ice cream, rice pudding chips and baked chocolate crumble

Mittleres Blun-Chi
Moyen Blun-Chi
Medium Blun-Chi

4007 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 people

p.P.

82

Gebackene Spezialitäten aus Peking „Dim Sum“
Délices de Pékin frits „Dim Sum“
Fried specialities from Peking „Dim Sum“

* * *

Geschmorte Ente nach asiatischer Art
Canard braisé à l'asiatique
Braised duck Asian style

Rindfleisch Kon Bon nach malaysischer Art (scharf)
Bœuf Kon Bon à la malaisienne (épicé)
Beef Kon Bon malaysian style (spicy)

Gebratener Reis nach Kantoneser Art
Riz sauté Cantonais
Fried rice Cantonese style

* * *

**Mango-Panna Cotta mit Kokos-Tapioka-Suppe
Tamarinden-Gebäck und Bergamott-Gel**
*Panna cotta à la mangue et soupe de coco et tapioca, biscuit au tamarin
et gelée de bergamote*
Mango panna cotta with tapioca-coconut soup, tamarind biscuit
and bergamot jelly

Grosses Blun-Chi
Grand Blun-Chi
Large Blun-Chi

4008 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 people

p.P. 102

Hühnersuppe mit Reismudeln
Soupe de poulet aux nouilles de riz
Chicken soup with rice noodles

* * *

Hausgemachte „Dim Sum“
„Dim Sum“ faits maison
Homemade „Dim Sum“

* * *

Hühnerbrust mit Cashewnüsse
Poulet avec noix de cajou
Chicken with cashew nuts

Rindfleisch mit Lemongrass und Chili
Boeuf avec lemongrass et piment
Beef with lemongrass and chili

Gebratener Reis nach Kantoneser Art
Riz sauté Cantonais
Fried rice Cantonese style

Broccoli mit Pilzen und Pinienkernen
Brocoli aux champignons et graines de pignons
Broccoli with mushrooms and pine nuts

* * *

Frittierte Kokosglace mit Mango
Glace koko frite avec mango
Fried coconut ice cream with mango

Vegetarier Blun-Chi
Blun-Chi végétarien
Vegetarian Blun-Chi

4009 Ab 2 Personen
Dès 2 personnes
Starting from 2 people

p.P.

62

Chinesische Glasnudelsuppe
Soupe aux vermicelles chinois
Soup with Chinese glass noodles

* * *

Gebackene Frühlingsrollen
Rouleaux de printemps
Springrolls

* * *

Tofu mit Bambus und chinesischen Pilzen (scharf)
Tofu aux bambous et champignons chinois (épicé)
Tofu with bamboo shoots and Chinese mushrooms (spicy)

Chop-Suey Gemüse
Légumes Chop-Suey
Chop-Suey vegetables

Weisser Reis
Riz blanc
White rice

* * *

Sorbet-Variation
Variation de sorbet
Sorbet variation

Kinder Blun-Chi
Blun-Chi enfants
Children Blun-Chi

4010

32

Kleine gebackene Frühlingsrollen
Petits rouleaux de printemps frits
Small fried springrolls

* * *

Hühnerfleisch süss-sauer
Poulet aigre-doux
Sweet and sour chicken

Weisser Reis
Riz blanc
White Rice

* * *

Smarties Coupe
Coupe Smarties
Smarties ice cup

Suppen Soupes Soups

52	Scharf-saure Pekinesische Suppe <i>Soupe Pékinoise aigre-piquante</i> Hot-sour Peking soup	13
53	Hühnersuppe mit Reismudeln <i>Soupe de poulet aux nouilles de riz</i> Chicken soup with rice noodles	13
54	Chinesische Raviolisuppe Won Ton <i>Soupe aux raviolis chinois Won Ton</i> Chinese ravioli soup Won Ton	13
56	Chinesische Glasnudelsuppe <i>Soupe aux vermicelles chinoises</i> Chinese glass noodle soup	13
57	Thailändische Tom Yum Suppe mit Gambas <i>Soupe Tom Yum thaïlandaise aux gambas</i> Thai soup Tom Yum with gambas	15
58	Krabbenfleischsuppe mit Eierfäden <i>Bisque de crabe aux œufs</i> Crab meat soup with egg drops	17

Vorspeisen
Entrees
Appetizers

101	Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse (2 Stück) <i>Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces)</i> Springrolls with vegetables (2 pieces)	13
102	Kleine gebackene Frühlingsrollen mit Huhn und Curry <i>Petits rouleaux de printemps frits au poulet et curry</i> Small fried springrolls with chicken and curry	14
103	Gebackene Ravioli „Won Ton“ <i>Ravioli frits „Won Ton“</i> Fried ravioli „Won Ton“	15
104	Gedämpfte Ravioli mit Schweinefleischfüllung „Siu-Mei“ <i>Ravioli étuvés farcis au porc „Siu-Mei“</i> Steamed ravioli filled with pork meat „Siu-Mei“	15
105	Gedämpfte Ravioli mit Krevettenfüllung „Ha-Kao“ <i>Ravioli étuvés farcis aux crevettes „Ha-Kao“</i> Steamed ravioli filled with shrimps „Ha-Kao“	15
106	Gedämpfte Spezialitäten aus Peking „Dim-Sum“ <i>Délices de Pékin étuvés „Dim-Sum“</i> Steamed specialties from Peking „Dim-Sum“	18
107	Gebackene Spezialitäten aus Peking „Dim-Sum“ <i>Délices de Pékin frits „Dim-Sum“</i> Fried specialties from Peking „Dim-Sum“	18
108	Gebackene Scampi nach chinesischer Art <i>Scampi frits à la chinoise</i> Fried scampi chinese style	23

Vorspeisen
Entrees
Appetizers

151	Vietnamesischer Salat <i>Salade vietnamienne</i> Vietnamese salad	16
152	Riesengarnelen auf knusperigem Salat, Sesam Vinaigrette <i>Crevettes géantes sur salade croquante, vinaigrette au sésame</i> Giant shrimps on crispy salad with sesame dressing	31
153	Krevetten-Sesamtoast mit Salat <i>Toast aux crevettes et sésame avec salade</i> Shrimps-sesame toast and salad	22
154	* Hausgemachte „Dim Sum“ * „Dim Sum“ faits maison * Homemade „Dim Sum“	23
161	* Hausgemachte „Dim Sum“ Vegetarisch * „Dim Sum“ faits maison végétarien * Homemade vegetarian „Dim Sum“	19
162	* Krevetten-Sesamtoast * <i>Toast aux crevettes et sésame</i> * Shrimps-sesame toast	13

Huhn ***Poulet*** **Chicken**

301	Hühnerbrust mit Honig <i>Poulet au miel</i> Chicken with honey	37
302	Hühnerbrust nach Szechuan Art <i>Poulet à la mode Szechuan</i> Chicken Szechuan style	37
303	Hühnerbrust mit Bambussprossen und Pilzen <i>Poulet aux germes de bambou et champignons</i> Chicken with bamboo-shoots and mushrooms	37
304	Hühnerbrust an Zitronensauce <i>Poulet à la sauce au citron</i> Chicken with lemon sauce	37
305	Hühnerbrust süss-sauer <i>Poulet aigre-doux</i> Chicken sweet and sour	37
306	Hühnerbrust mit Curry <i>Poulet au curry</i> Chicken curry	37
308	Hühnerbrust mit Ingwer <i>Poulet au gingembre</i> Chicken with ginger	37
309	Hühnerbrust mit Pak Choi <i>Poulet avec Pak Choi</i> Chicken with Pak Choi	37

Schweinefleisch

Porc

Pork

401	Schweinefleisch süss-sauer <i>Porc aigre-doux</i> Pork sweet and sour	35
402	Schweinefleisch nach Szechuan Art <i>Porc à la mode Szechuan</i> Pork Szechuan style	35
403	Schweinefleisch mit Curry <i>Porc au curry</i> Pork with curry	35
406	Schweinefleisch mit chinesischem Gemüse <i>Porc aux légumes chinois</i> Pork with Chinese vegetables	35

Kalb

Veau

Veal

408	Kalbfleischstreifen aus dem Wok mit Ingwersauce <i>Lanières de veau au wok à la sauce au gingembre</i> Veal strips with ginger sauce from the wok	46
409	Kalbfleischstreifen aus dem Wok mit Zitronengras-Chili-Sauce <i>Lanières de veau au wok à la sauce citronnelle et chili</i> Veal strips with lemongrass chili sauce from the wok	46

Rindfleisch
Boeuf
Beef

451	Rindfleisch Kon Bon nach malaysischer Art (scharf) <i>Bœuf Kon Bon à la malaisienne (épicé)</i> Beef Kon Bon malaysian style (spicy)	42
452	Rindfleisch nach Szechuan Art <i>Bœuf à la mode de Szechuan</i> Beef Szechuan style	42
453	Rindfleisch mit Sataysauce <i>Bœuf sauté à la sauce Satay</i> Fried beef with Satay sauce	42
454	Rindfleisch im Ananasboot mit Ginger parfümiert, Pflaumensauce <i>Bœuf à l'ananas parfumé au gingembre, sauce aux pruneaux</i> Beef with pineapple perfumed with ginger, plum sauce	42
455	Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen <i>Bœuf aux germes de bambou et champignons</i> Beef with bamboo-shoots and mushrooms	42
456	Rindfleisch mit rotem Thai Curry <i>Bœuf au curry Thai rouge</i> Beef with red Thai curry	42
457	Rindfleisch mit Pak Choi und Ingwersauce <i>Bœuf au Pak Choi et sauce au gingembre</i> Beef with Pak Choi and ginger sauce	42
458	Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer <i>Bœuf au poivre noir</i> Beef with black pepper	42
459	Knusprig gebratenes Rindfleisch <i>Boeuf sauté croustillant</i> Crispy fried beef	42

Ente *Canard* Duck

351	Geschmorte Ente nach asiatischer Art <i>Canard braisé à l'asiatique</i> Braised duck Asian style	43
352	Ente in roter Thai Curry Sauce <i>Canard au curry rouge thaïlandais</i> Duck with red Thai curry	41
353	Ente mit Honig <i>Canard au miel</i> Duck with honey	43
354	Ente mit chinesischem Gemüse <i>Canard aux légumes chinois</i> Duck with Chinese vegetables	41
355	Ente nach Szechuan Art <i>Canard à la mode Szechuan</i> Duck Szechuan style	41
356	<ul style="list-style-type: none"> * Peking Ente * Gemüse und gebratener Reis * <i>Canard à la mode de Pékin</i> * <i>légumes et riz sauté</i> * Peking duck vegetables and fried rice 	189
	Supplement:	
	Gemüse	10
	Pancakes	10

- * **auf Vorbestellung für 2 Personen (min. 24 Std.)**
- * *pour 2 personnes sur commande (min. 24 heures)*
- * for 2 persons on request (min. 24 hours)

Fische und Meeresfrüchte *Poissons et fruits de mer* Fish and Seafood

- | | | |
|------------|--|-----------|
| 253 | Gebratenes Doradenfilet an süss-saurer Sauce
<i>Filet de dorade royale poêlé à la sauce aigre-douce</i>
Fried gilthead fillet with sweet and sour sauce | 45 |
| 254 | Gedämpftes Doradenfilet mit Ingwer und Sesamöl in Sojasauce
<i>Filet de dorade royale poché au gingembre et huile de sésame à la sauce soja</i>
Poached gilthead fillet with ginger and sesame oil in soya sauce | 45 |
| 255 | Gebratene Riesenkrevetten (scharf gewürzt)
<i>Crevettes géantes sautées (très piquant)</i>
Fried giant shrimps (very spicy) | 49 |
| 257 | Gebratene Riesenkrevetten an süss-saurer Sauce
<i>Crevettes géantes sautées à la sauce aigre-douce</i>
Fried giant shrimps with sweet and sour sauce | 49 |
| 258 | Gebratene Riesenkrevetten mit Currysauce
<i>Crevettes géantes sautées à la sauce au curry</i>
Fried giant shrimps with curry sauce | 49 |
| 260 | Riesenkrevetten nach Szechuan Art
<i>Crevettes géantes à la mode de Szechuan</i>
Fried giant shrimps Szechuan style | 49 |
| 261 | Riesenkrevetten mit Broccoli und Pinienkernen
<i>Crevettes géantes avec brocoli et pignons</i>
Fried giant shrimps with broccoli and pine nuts | 49 |
| | «Aemme Shrimp» vom Ey Hof in Burgdorf
Ein nachhaltiges und einzigartiges Geschmackserlebnis mit Schweizer Herkunft.
Fangfrisch. Regional. Ohne Antibiotika-, Hormone- und Zusatzstoffe.
<i>Une expérience gustative durable et unique d'origine suisse.</i>
<i>Fraîchement pêché. Régional. Sans antibiotiques, hormones et additifs.</i>
A sustainable and unique taste experience with Swiss origin.
Freshly caught. Regional. Free from antibiotics, hormones and additives. | |
| 262 | Aemme Shrimp mit Ingwer und Frühlingszwiebeln
<i>Aemme Shrimp avec gingembre et ciboules</i>
Aemme Shrimp with ginger and spring onions | 59 |

**Vegetarisch
Vegetarien
Vegetarian**

155	Chop-Suey Gemüse <i>Légumes Chop-Suey</i> Chop-Suey vegetables	15
156	Gedämpfter Tofu mit Gemüse <i>Tofu à la vapeur aux légumes</i> Steamed Tofu with vegetables	22
157	Hausgemachter gebackener Tofu mit scharfer Sauce <i>Tofu fait maison frit à la sauce piquante</i> Fried homemade Tofu with a spicy sauce	22
158	Gebratene Soyasprossen mit Sesamöl <i>Pousses de soja sautées à l'huile de sésame</i> Sautéed soya bean sprouts with sesame oil	18
159	Pak Choi mit Knoblauchsauce <i>Pak Choi à la sauce à l'ail</i> Pak choi with garlic sauce	18
160	Brokkoli mit Austernsauce und Pinienkernen <i>Brocoli aux graines de pignon et sauce aux huîtres</i> Broccoli with pine nuts and oyster sauce	18

Beilagen
Garnitures
Side Dishes

74	Weisser parfümierter Reis* <i>Riz blanc parfumé</i> White perfumed rice	7
75	Gebratener Reis nach Kantoneser Art* <i>Riz sauté cantonais</i> Fried rice Cantonese style	13
76	Gebratene Reismudeln mit Curry* <i>Nouilles de riz sautées au curry</i> Fried rice noodles with curry	13
77	Gebratene Reismudeln „Blun-Chi“ <i>Nouilles de riz sautées „Blun-Chi“</i> Fried rice noodles „Blun-Chi“	13
78	Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen* <i>Nouilles de riz sautées avec pousses de soja</i> Fried rice noodles with soya-beansprouts	13
	* Beilagen mit Fleisch (Schwein, Huhn oder Rind) <i>Garnitures avec viande (Porc, Poulet ou Bœuf)</i> Side dishes with meat (Pork, Chicken or Beef)	+ 17
	Beilagen mit Krevetten <i>Garnitures avec crevettes</i> Side dishes with shrimps	+ 22

Nachspeisen
Desserts
Desserts

Warmer Sesam-Cake mit Yuzu-Glace Milchreis-Chips und gebackene Schokolade <i>Gâteau chaud de sésame, glace yuzu, chips de riz au lait et crumble de chocolat cuit au four</i> Warm sesame seed cake with yuzu ice cream, rice pudding chips and baked chocolate crumble	16
Mango-Panna Cotta mit Kokos-Tapioka-Suppe Tamarinden-Gebäck und Bergamott-Gel <i>Panna cotta à la mangue et soupe de coco et tapioca, biscuit au tamarin et gelée de bergamote</i> Mango panna cotta with tapioca-coconut soup, tamarind biscuit and bergamot jelly	16
Litschi Becher <i>Coupe Litchi</i> <i>Coupe Lychee</i>	13
Frittierte Kokosglace mit Mango <i>Glace koko frite avec mango</i> Fried coconut ice cream with mango	16

Getränke
Boissons
Beverages

Tsingtao-Beer	33 cl	6.50
Sake Genji Reiswein <i>Alcool de riz</i> Rice wine	1.5 dl	15
Choya Plum Pflaumenwein <i>Vin de pruneaux</i> Plum wine	1 dl	6.50

Wein
Vin
Wine

Xige Estate, in Nigxia, liegt am östlichen Fuss des Helan-Gebirges, im Norden von China. Es ist einer der grössten und modernsten Produzenten von edlen Weinen in dieser Weinregion. Sein Gründer Zhang Yanzhi wurde an der Universität Bordeaux Segalen unter dem renommierten Professor Denis Dubourdieu ausgebildet und ist das erste chinesische Mitglied der Académie du Vin de Bordeaux. Xige Estate tritt für biologischen Weinbau ein und respektiert die Natur nach dem Konzept des bio-dynamischen Anbaus, um die ursprüngliche Ökologie der Umgebung zu bewahren.

Rosé

Jade Dove Rosé Cabernet Sauvignon	2019	75 cl 10 cl	61 9
--------------------------------------	------	----------------	---------

Rot

Cabernet Gernischt- Jade Dove Single Vineyard	2018	75 cl	125
Jade Dove Red	2018	75 cl 10 cl	74 10

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

		Beziehen wir von
Schwein	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Rind	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Kalb	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Poulet	Schweiz	Bianchi Zufikon
Entenbrust	Frankreich	Bianchi Zufikon
Ganze Ente	Deutschland	Bianchi Zufikon
Goldbrasse	Griechenland	Bianchi Zufikon
Crevetten	Vietnam	Bianchi Zufikon
Krabbenfleisch	Kanada	Bianchi Zufikon

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter Lauenen
Reichenbach Renato Lauenen
Bach Ueli Feutersoey

Allergene Lebensmittel:

Glutenhaltiges Getreide	
Erdnüsse	Lupinen
Eier	Sojabohnen
Milch (einschliesslich Laktose)	Krebstiere
Senf	Fische
Hartschalenobst (Nüsse)	Eichtiere
Sellerie	
Sesamsamen	
Schwefeldioxid und Sulfite	

Lieber Gast

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

Jugendschutz

Kein Alkohol an unter 16-Jährige.
Keine Spirituosen, Alkopops und Tabak an unter 18-Jährige.
Das Personal ist befugt einen gültigen Ausweis zu verlangen.