

MENU

Bloom with Jasmine

OPENING HOURS

CLOSED ON MONDAY

TUESDAY - FRIDAY

11:30AM-14:00PM

17:30PM-22:00PM

SATURDAY & SUNDAY

11:30AM-14:00PM

17:00PM-22:00PM

MENU

Bloom with Jasmine

茉 MO
JASMINE

茉·赏佳肴·主厨推荐

Mo·Spezialitäten

B1. 茉·黄金刈包 10.-

MO·Goldenes Gua Bao

-主厨特制外酥里嫩的黄金刈包, 夹着浓郁红烧肉, 一口咬下酥香满溢。

Vom Küchenchef kreiertes, aussen knuspriges und innen zart-goldenes Brötchen, gefüllt mit.

B2. 茉·黑金炸鸡 20.-

MO·Schwarzes Gold – Frittiertes Poulet

-蘇黎世家限定, 墨魚入味, 外酥內嫩, 每一口都是真材实料的酥脆享受。

Exclusive in Zurich, infused with squid ink for a unique flavor, crispy on the outside and tender inside, delivering an authentic crunch in every bite.

B3. 茉·过桥五香牛 28.-

MO·Fünf-Gewürze-Rind

-五香酱汁渗透牛肉纹理, 低温慢煮至软嫩入味, 每一片都散发浓郁香气。

Zart gegartes, fein geschnittenes Rindfleisch in aromatischer Fünf-Gewürze-Marinade –langsam.

S1. 茉·鸭香一抹红 40.-

MO·Scharfe Ente

-主厨独创, 温润鸭香, 沉入一池麻辣漣漪, 辣得刚好。Eine Eigenkreation des Küchenchefs: zartes Entenbrustfilet, sanft gegart und in eine würzige Suppe.

S2. 茉·东坡私房 35.-

MO·Dongpo-Schweinebauch

-这道慢炖红烧肉, 源自诗人苏东坡的一次厨房巧思, 温火细煨, 油润不膩, 成就千年传香的「東坡肉」。

Langsam geschmort nach einem Rezept des Dichters Su Dongpo – saftig, geschmackvoll und doch leicht, ein Klassiker mit über 1000-jähriger Geschichte.

N1. 茉·红烧牛肉面 32.-

MO·Nudelsuppe mit

geschmortem Rindfleisch

-紅烧湯頭温潤醇厚, 融合多重香料, 熬出屬「茉」的深情一味。

Reichhaltige und kräftige Suppe, durchzogen von einer harmonischen Gewürzmischung – der charakteristische Geschmack von „MO“.



MENU

Bloom with Jasmine

茉 MO
JASMINE

前餐及冷盘/Starters & Cold Dishes

B1. 茉·黄金刈包 10.-

MO·Goldenes Gua Bao

(Schweinebauch, gebratener eingelegter Kohl, Koriander, frittiert goldenes Brötchen)

B2. 茉·黑金炸鸡 20.-

MO·Schwarzes Gold – Frittiertes Poulet

(Pouletschenkel ohne Knochen mit Tintenfischfarbe mariniert)

B3. 茉·过桥五香牛 28.-

MO·Fünf-Gewürze-Rind

(Dünn geschnittenes, würziges Rindfleisch auf Sellerie und Lotuswurzelncelery and sliced lotus roots lined at the base.)

B4. 麻辣醉香鸡 30.-

Würzig gekochtes Poulet

(Marinierte Pouletschenkel in Chiliöl mit Szechuan-Pfeffer und Sesam, auf Gurkenscheiben)

B5. 凉拌秋葵 18.-

Okra-Salat

B6. 拍黄瓜 10.-

Chinesischer Gurkensalat

B7. 拌千丝 20.-

Gewürzter Tofustreifen-Salat

B8. 黄金锅贴 16.- (5pc)

Gebratene Teigtaschen
(mit Schweinefleisch)

B9. 炸金针菇 12.-

Frittierte Enoki-Pilze

B10. 椒盐薯条 10.-

Salz & Pfeffer Pommes

B11. 小春卷 10.- (4pc)

Mini-Frühlingsrollen

MENU

Bloom with Jasmine

茉 MO
JASMINE

特色菜/Signature Dishes

S1. 茉·鸭香一抹红 ㄣ 40.-

MO·Scharfe Ente

(Entenbrust in einer Szechuan-Suppe mit getrocknetem Chili, Sojasprossen und Sesam)

S2. 茉·东坡私房 35.-

MO·Dongpo-Schweinebauch

(Geschmorter Schweinebauch mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln und Fünf-Gewürze, serviert mit Pak Choi)

S4. 冒烤鸭 ㄣㄣ 48.-

Scharfe Ente mit Suppe

(Gebratenes Entenfleisch in scharfer Suppe mit Lotuswurzeln, Mu-Err Pilzen, Schinken, Sojasprossen und Pak Choi)

S5. 琥珀甜酸鸡 23.-

Poulet Süß-Sauer

(Gebratenes Poulet mit grüner & roter Paprika, Zwiebeln)

S6. 宫保鸡 30.-

Poulet Kung Pao

(Stir-fried chicken with red and green peppers, onions, peanuts, savory-sweet sauce.)

S7. 酸菜鱼 ㄣ 32.-

Eingelegte Fischfilets mit Suppe

(Fischfilets in eingelegter Kohl-Suppe mit Szechuan-Pfeffer, getrocknetem Chili, Ingwer)

MENU

Bloom with Jasmine

茉 MO
JASMINE

特色菜/Signature Dishes

S8. 一品蒸鲈鱼 60.-

Gedämpfter Wolfsbarsch

(Steamed sea bass with scallion, ginger, and soy sauce)

S9. 凤尾虾球 36.-

Garnelen mit Ananas & Mayonnaise

(Gebratene Garnelen mit japanischer Mayonnaise und Ananas)

S10. 琉璃蒸絲蝦 38.-

Kristallgedämpfte Garnelen

(Gedämpfte Garnelen mit Sojasauce, Knoblauch, Chili, Glasnudeln)

S11. 椒盐虾 40.-

Salt and Pepper Shrimp

(Crispy fried shrimp tossed with green and red peppers, salt-pepper seasoning.)

S12. 金汤肥牛 32.-

Zartes Rindfleisch in Kohlsuppe

(Dünn geschnittenes Rindfleisch in einer eingelegten Kohl-Suppe, Enoki-Pilzen, Szechuanpfeffer und getrockneten Chili)

S13. 生蚝芥兰炒牛肉 36.-

Rindfleisch mit Austernsauce und chinesischem Brokkoli

Gebrautes Rind mit Austernsauce, Brokkoli, Knoblauch und Chili

S14. 麻婆豆腐(猪肉/素) 28.-/26.-

Mapo-Tofu(mit Schwein oder vegetarisch)

(Hackfleisch oder vegetarische Alternative mit Knoblauch, Bohnensauce, Austernsauce)

MENU

Bloom with Jasmine

茉 MO
JASMINE

時蔬 Gemüsegerichte

- V1. 蒜炒空心菜 22.-
Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch
- V2. 蒜炒高麗菜 22.-
Gebratener Chinakohl mit Knoblauch
- V3. 塔香茄子 24.-
Gebratene Auberginen mit aromatischem Basilikum

三杯系列 Drei-Tassen-Gerichte

(Aromatisch gebraten mit Sesamöl, Reiswein, Sojasauce, Basilikum, Knoblauch, Chili und Ingwer)

- T1. 鸡肉 Poulet 30.-
- T2. 豆腐 Tofu 30.-
- T3. 杏鲍菇Kräuterseitlinge 30.-

鐵板系列 Auf der heissen Platte

(Auf heisser Platte mit grüner und roter Paprika, Zwiebeln, grünen Bohnen und pikanter schwarzer Pfeffersauce serviert)

- T4. 黑胡椒铁板牛 34.-
Rind mit schwarzem Pfeffer
- T5. 豆腐 30.-
Tofu

MENU

Bloom with Jasmine

茉 MO
JASMINE

主食类 Nudeln und Reis

- N1. 茉·红烧牛肉面 32.-
Mo·MO·Nudelsuppe mit geschmortem Rindfleisch
(Slow-simmered beef bone broth, beef brisket, carrot, radish.)
- N2. 沙茶炒面(牛/豆腐) 30.-
Shacha gebratene Nudeln
(mit Rind oder Tofu)
- N3. 浪花鸭汤面 35.-
Nudelsuppe mit Ente
- N4. 炒饭(素/牛/虾仁) 18.-/24.-/24.-
Gebratener Reis
(vegetarisch / Rind / Garnelen)
- N5. 茉香米饭 MO·Duftreis 3.-

湯品 Suppen

- C1. 酸辣汤 Scharfsaure Suppe 10.-
C2. 馄饨 Wantan Suppe 10.-
C3. 贡丸汤 10.-
Schweinefleischbällchensuppe

甜品 Dessert

- D1. 茉莉花奶凍 10.-
Jasminmilchgelee
- D2. 楊枝甘露 18.-
Mango-Pampelmuse Dessert

茉莉 MO
JASMINE