

T S É F U N G

廳風翠

G F N È V F

Les équipes du Tsé-Fung vous souhaitent la bienvenue.

Modestes interprètes d'un art culinaire ancestral, nos chefs ont voulu imprimer des accents d'une exigeante modernité, D'où est banni le glutamate. Tous nos produits sont frais et proviennent des meilleurs élevages et producteurs.



La coutume veut que l'on savoure cette cuisine de façon conviviale, les plats sont servis au centre de la table dans l'idée d'être partagés.

Notre Chef Franck Xu a mis en avant des produits nobles au service de saveurs dans la grande tradition cantonaise.


Bonne dégustation et très agréable moment parmi nous.

午市套餐

Menu Jade

海鲜酸辣汤  

Soupe de fruits de mer « hot and sour »

中国春卷 

Rouleaux de printemps aux légumes

蟹子蒸烧麦皇

Siu mai aux crevettes et poulet

小牛肉饺



Dim sum au veau

姜葱鸡


Poulet au gingembre


辣子炒虾球

Crevettes sichuan

丝苗白饭  

Riz thaï nature

杨枝甘露 

Soupe de mangue servie avec pomelo et perles de sagou 


78 CHF par personne

Servis au déjeuner du Lundi au Vendredi

Minimum 2 personne

翡翠套餐

Menu Emeraude

中国春卷 


Rouleaux de printemps aux légumes

鲜虾红米肠粉


Rouleaux de riz rouge aux crevettes 

点心拼盘

Assortiment dim sum à la vapeur

罗勒炒牛肉 

Bœuf Basilic

姜葱鸡 

Poulet sauté au gingembre et cébette

四川风味虾 

Crevettes sichuan 

厨师炒饭

Riz sauté du Chef Franck Xu 

鲜果雪媚娘 

Sphères moelleuses à la crème montée et
fruits frais

148 CHF par personne

Minimum 2 personnes

钻石套餐

Menu Diamant

三文鱼捞起

Saumon « Lo Hei »

« Sashimi » de saumon, fruits et légumes émincés

Julienne de méduse  

文思豆腐羹 

Soupe de tofu et légumes verts

烤鸭 (两食)

Canard laqué à la pékinoise

en deux services  


豉味野菌炒多宝鱼球

Filet de turbot sauté aux champignons,
sauce aux haricots noirs

翠凤荷叶饭

Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus

杨枝甘露配雪梅娘

Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou 
Sphères moelleuses à la crème montée et fruits frais

188 CHF par personne


Minimum 2 personnes


 pimenté  arachide  plat signature  Vegetarian dishes Plats végétariens  Gluten free Sans gluten

Bœuf : France, Suisse, Porc : Suisse, Volaille : France, Canard Hongrie
Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise

汤

Les soupes


海鲜酸辣汤 

Soupe de fruits de mer « hot and sour »  24

馄饨汤

« Soupe Wonton »

Ravioli de poulet, crevettes et champignons noirs
pochés dans un bouillon traditionnel cantonais 24

蟹肉羹 

Soupe de crabe, crevettes, tofu 24

文思豆腐羹  

Soupe de tofu et légumes verts 20



青菜豆腐鸭汤

Soupe de canard, tofu et légumes verts 24

头盘

Les entrées froides

口水鸡 



Pâtes de riz, éfiloché de poulet
sauce sichuanaise   38

五香牛展



Jarret de bœuf mariné aux épices et soja
crêpes à la ciboulette 40

三文鱼捞起

Saumon « Lo Hei »   
Cœur de saumon, fruits et légumes émincés
julienne de méduse 48

脆皮酸辣黄瓜  


Salade de concombre mariné au vinaigre
Chui Kiang 24

茶香烟熏素鹅  

Rouleaux de tofu et légumes fumés
au thé Pu-erh 26

点心

Les entrées chaudes


中国春卷 

Rouleaux de printemps aux légumes 22


XO 酱萝卜糕

Dés radis blancs sauce XO  18

鲜虾红米肠粉

Rouleaux de riz rouge aux crevettes  32

翠凤小炒皇

Echine de porc et palourdes sautés,
buns vapeur  37

鸳鸯蒸扇贝

Noix de Saint Jacques à la vapeur
aux vermicelles ail et haricots noir 38

 pimenté  arachide  plat signature  Vegetarian dishes Plats végétariens  Gluten free Sans gluten

Bœuf : France, Suisse, Porc : Suisse, Volaille : France, Canard Hongrie
Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise

点心

Les dim sum

上素粉果

Dim sum aux légumes 18

黑椒牛肉饺

Dim sum au bœuf et poivre noir 22

翠凤虾饺皇

Ha Kao aux crevettes 22

蟹子蒸烧麦皇

Siu mai aux crevettes et poulet 20

三文鱼饺

Dim sum au Saumon et crevettes 20

北京水饺 (蒸/煎)

Raviolis de poulet et bok choy vapeur ou grillé 22

蘑菇饺

Dim sum aux champignons 18

小牛肉饺

Dim sum au veau 22

鸡肉西芹饺

Dim sum au poulet et céleri 20

小龙虾点心

Dim sum de langoustine 38



烧烤

La rôtisserie

蜜汁排骨

Travers de porc laqués au miel 36

盐焗鸡

Poulet jaune cuite en croûte de sel flambé à l'alcool de riz   47

北京烤鸭

Le traditionnel canard laqué 188

北京烤鸭 (两食)

Canard laqué à la pékinoise, en deux services   210

片皮鸭

Premier service : Peau croustillante, crêpes à la farine de blé, sauce hoisin

生菜包炒鸭松

Second service : Magrets hachés et sauté au wok, en feuilles de laitue 

 pimenté  arachide  plat signature  Vegetarian dishes Plats végétariens  Gluten free Sans gluten

Bœuf : France, Suisse, Porc : Suisse, Volaille : France, Canard Hongrie

Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise

海鲜

Les fruits de mer

金蒜开边蒸龙虾

Vapeur de homard bleu,
vermicelles de riz, sauce à l'ail 150

避风塘炒凤尾虾

Crevettes panées à l'ail et piment 50

辣子炒虾球

Crevettes sichuan 50

新鲜扇贝

Noix de st Jacques des côtes normandes
à votre façon 72

XO 酱炒花枝片

Emincé de seiche sauté aux haricots noirs
sauce XO 48

姜葱焗龙虾

Langouste sautée au gingembre et cébette 210

干捞海皇粉丝煲

Vermicelles braisés aux fruits de mer 35

鱼

Les poissons

沸腾多宝鱼

Turbot poché, pousses de soja et piment 115

豉味野菌炒多宝鱼球

Filet de turbot sauté aux champignons,
sauce aux haricots noirs 86

秘制酱鳕鱼煲

Filet de black cod braisé en cocotte,
ail et gingembre 88

姜葱炒鲈鱼

Filet de bar au gingembre 62

松子菊花鲈鱼

Dos de bar frit à la sauce aigre-douce 50

XO 酱爆龙利鱼

Sole à la sauce XO 88

肉类

Les viandes et volailles

中式牛柳脯

Filet de bœuf sauté aux oignons 56

罗勒炒牛肉

Sauté de bœuf basilic 50

牛肝菌烧汁牛柳粒

Filet de bœuf sauté aux champignons 50

宫保鸡丁

Poulet Kung Pao 42

四川风味炒鸡

Poulet sichuan 42

姜葱鸡

Poulet au gingembre 42

柠檬鸡

Poulet au citron 42

麻婆豆腐

Mapo tofu 36

 pimenté  arachide  plat signature  Vegetarian dishes Plats végétariens  Gluten free Sans gluten

Bœuf : France, Suisse, Porc : Suisse, Volaille : France, Canard Hongrie
Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise

粉面

Le riz et les nouilles

厨师炒饭

Riz sauté Frank Xu 

36

厨师素炒饭

Riz sauté du chef Frank Xu végétarien

26

翠凤荷叶饭

Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus

20

丝苗白饭

Riz thaï nature

10

海鲜煎面

Nouilles croustillantes aux fruits de mer

35

豉油皇鸡丝银芽炒面

Nouilles sautées au poulet et pousses de soja

26

干炒牛河

Pâtes de riz sautées au bœuf

29

素菜


Les légumes

上汤大白菜

Bok choy cuit en bouillon de légumes

22

川味茄子

Aubergine sichuan 

32

荷塘小炒

Assortiment de légumes chinois

26

肉碎焖扁法豆

Haricots verts sautés, émincé de porc

28

鸭粒冬菇烧茄子

Aubergine braisée au canard et champignons shiitake

38

 pimenté  arachide  plat signature  Vegetarian dishes Plats végétariens  Gluten free Sans gluten

Bœuf : France, Suisse, Porc : Suisse, Volaille : France, Canard Hongrie
Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise


甜点


Les desserts

鸳鸯锦鲤冻 

Pudding à la noix de coco et soupe de mangue 16

杨枝甘露 

Soupe de mangue servie avec pomelo et perles de sagou  18

鲜果雪梅娘 


Sphères moelleuses, crème montée et fruits frais 18

巧克力春卷配雪糕

Nems au chocolat et sorbet à la noix de coco 22

冰激凌糯米糍配杨汁甘露 

Sphères moelleuses, glace fraise, vanille,
Mangue passion. 26

时令水果盘 

Assiette de fruits exotiques 26

茉莉花巧克力慕斯

Mousse chocolat au thé jasmin, brisure de sablée gourmand 18

菠萝片蛋白酥芒果雪葩

Ananas poché au piment doux meringue à la passion sorbet mangue 18

自制冰淇淋

Boules de sorbets et glaces maison 7


Pour les amateurs d'alcool de caractère, nous serons très heureux de vous proposer notre sélection des Cognacs, Rhums, Whisky et liqueurs.

 Plats végétariens

 Sans gluten

 pimenté

 arachide

 plat signature

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise.