

brilliance

ASIA KITCHEN

TAKE AWAY



salate

Gemischter Salat.....	5.50
Scampi-Salat.....	8.50
Poulet-Salat.....	6.50
Rindfleisch-Salat.....	7.50
Scharfer Chabissalat.....	5.50

suppen

Chinesische Raviolisuppe.....	5.50
Chinesische Pilzsuppe mit Entefleisch.....	6.50
Szechuansuppe <i>scharf</i>	5.50
Glasnudelsuppe mit Rindfleisch.....	7.50
Süssmais-Suppe mit Poulet.....	6.50

finger food

Samosa <i>vegetarisch</i>	4.-
Chinesische Frühlingsrolle <i>vegetarisch</i>	4.-
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Schweinefleisch.....	4.50
Gebackene Chinesische Ravioli.....	5.-
Gedämpfte Ha Gau.....	6.-
Gedämpfte Siu Mai.....	6.-
Dim Sum.....	6.-
Gebackener Dim Sum für 2 Personen.....	15.50

sea food

Scampi süß-sauer.....	18.-
Scampi nach Szechuan Art <i>scharf</i>	18.-
Scampi Rot-Curry <i>thailändisch</i>	18.-
Scampi mit Sataysauce <i>scharf</i>	18.-
Scampi mit Kernüssen.....	19.-

fisch

Fisch süß-sauer.....	15.-
Fisch Chop Suey <i>vegetarisch</i>	15.-
Fisch mit Lemonsauce.....	15.-
Tintenfisch nach Szechuan Art <i>scharf</i>	15.-

vegetarisch

Chop Suey <i>Gemüse</i>	12.-
Gemüse Rot-Curry <i>thailändisch</i>	13.50
Gemüse süß-sauer.....	13.50
Tofu mit Sojasauce und Gemüse.....	15.-
Gemüse mit chinesischen Pilzen.....	15.-
Chop Suey mit Glasnudeln.....	13.50
Gebratene Sojasprossen.....	12.-

gebratener reis

Gebratener Reis nach Kantonesischer Art.....	10.-
Gebratener Reis mit Poulet.....	14.-
Gebratener Reis mit Scampi.....	18.-
Gebratener Reis mit Rindfleisch <i>thailändisch, scharf</i>	17.-

nudeln

Gebratene Nudeln Chop Suey <i>vegetarisch</i>	12.-
Gebratene Nudeln mit Poulet und Gemüse.....	14.-
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse	16.-
Gebratene Nudeln mit Scampi.....	18.-
Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch und Sataysauce.....	18.-
Gebratene Reisnudeln mit Scampi <i>thailändisch</i>	20.-

s c h w e i n e f l e i s c h

Schweinefleisch süss-sauer.....	15.-
Schweinefleisch nach Szechuan Art scharf.....	15.-
Schweinefleisch mit Sojasprossen.....	15.-
Schweinefleisch mit Kernnüssen.....	16.-

p o u l e t

Poulet süss-sauer.....	13.50
Poulet nach Szechuan Art <i>scharf</i>	13.50
Poulet Chop Suey <i>scharf</i>	13.50
Poulet Rot-Curry <i>thailändisch</i>	13.50
Poulet mit Gemüse.....	13.50
Pouletspieß mit Sataysauce.....	14.-
Knuspriges Poulet mit Lemonsauce.....	15.-
Poulet mit Kernnüssen.....	15.-

e n t e

Kantonesische Ente <i>knusprig</i>	17.50
Ente nach Szechuan Art <i>scharf</i>	16.50
Ente Chop Suey <i>scharf</i>	16.50
Ente mit Gemüse	16.50

r i n d f l e i s c h

Rindfleisch süß-sauer	16.-
Rindfleisch nach Szechuan Art <i>scharf</i>	16.-
Rindfleisch mit Spargelbohnen <i>thailändisch, scharf</i>	16.-
Rindfleisch Rot-Curry <i>thailändisch, scharf</i>	16.-
Rindfleisch an Austernsauce	16.-
Rindfleisch mit Sataysauce <i>scharf</i>	16.-



brilliance

ASIA KITCHEN
TAKE AWAY

Railcenter beim Bahnhof
Säntisstrasse 2 · 9500 Wil
T 071 911 28 28

www.brilliance-restaurant.ch
info@brilliance-restaurant.ch

