

Chez Ho

Notre cuisine est composée de mets asiatiques de Chine et d'Asie du Sud-Est.

Tous nos plats sont préparés avec de nombreux ingrédients incluant des épices et des saveurs authentiques.

Les viandes, fruits de mer ou légumes sont accompagnés de riz traditionnel ou de nouilles chinoises. Les plats sont mijotés ou sautés à la poêle ou au wok.

Afin de vous faire déguster au mieux cette cuisine raffinée aux multiples facettes, le temps de préparation nécessaire à l'élaboration des plats demande tout de même un peu d'attente.

Nous vous remercions pour votre patience.



Descriptif des mets

<i>Sichuan :</i>	<i>Goût relevé avec piment, oignons, ail et sauce soja</i>
<i>Sha Cha :</i>	<i>Gingembre, oignons, échalotes, poivre et piment</i>
<i>Mongole :</i>	<i>Poivre noir et lait de coco</i>
<i>Jndonésienne :</i>	<i>Feuille de curry, pâte pimentée et lait de coco</i>
<i>Mapo :</i>	<i>Pâte de soja au piment, poivre, sauce soja et gingembre</i>
<i>Satay :</i>	<i>Sauce à base de cacahuètes, lait de coco, citronnelle, gingembre, piment et curcuma</i>
<i>Kong Poh :</i>	<i>Epices avec des cacahuètes, des piments auxquels sont ajoutés des petits dés de légumes</i>
<i>Curry rouge :</i>	<i>Association de piment rouge aux notes acidulées, de la citronnelle et du Galanga</i>
<i>Curry Malaisien :</i>	<i>Pâte de curry, curcuma, lait de coco, oignons, ail et gingembre</i>
<i>Mee Goreng :</i>	<i>Nouilles à la façon Malaisienne avec échalotes, poivrons, sauce pimentée, œufs et légumes</i>
<i>Pad Thaï :</i>	<i>Nouilles à la façon Thaïlandaise, sautées avec des œufs, des légumes, graines germées, tofu et assaisonnées de sauce poisson et de jus de lime</i>

Provenance :

Poulet : Suisse

Porc : Suisse

Bœuf : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Canard : Chine + Hollande

Crevettes : Vietnam

Poissons : Grèce + Turquie

MENUS GASTRONOMIQUES

(minimum 2 personnes)

MENU A

Fr. 52.- p.p.
(min. 2 personnes)

Potage d'asperges au crabe

*

Crevettes au sésame

*

Poulet au curry Malaisien

Bœuf aux noix de cajou

Riz Cantonais

*

Beignets de banane et glace vanille

MENU B

Fr. 64.- p.p.
(min. 2 personnes)

Potage Aigre-piquant

*

Dim Sum à la vapeur

*

Assortiment de brochettes au satay
(poulet et bœuf)

*

Crevettes à l'ananas frais

Bœuf épicé sur ardoise

Riz Cantonais

*

Beignets de glace vanille



LES POTAGES

- 1 A l'aigre piquant 🌶️
- 2 Tom kha kai au lait de coco et poulet
- 3 Tom yam kung aux crevettes 🌶️
- 4 Aux vermicelles et poulet
- 5 De raviolis Wonton au porc et crevettes
- 6 D'asperges au crabe

SOUP

- Hot and sour* 🌶️ 9.-
Tom kha kai coconut milk and chicken 9.-
Tom yam kung with shrimp 🌶️ 9.-
Vermicelli with chicken 9.-
Wonton with pork and shrimp 9.-
Asparagus and crab meat 9.-



LES ROULEAUX

- 7 De printemps végétariens
- 8 Nems aux crevettes et porc
- 9 Au curry de porc 🌶️
- 10 Rouleaux aux crevettes et poulet
- 11 Rouleaux d'été aux crevettes
- 11b Trio de rouleau

ROLLS

- Vegetarian spring roll* (1 pce) 6.-
Shrimp and pork rolls (2 pces) 8.-
Curry pork spring rolls (4 pces) 8.-
Rolls with Shrimp and chicken (2 pces) 8.-
Summer rolls with shrimp (2 pces) 9.-
Mixed Rolls (3 pces) 10.-

LES RAVIOLIS

- 12 Wonton frits aux crevettes et porc
- 13 Cantonais au porc
- 14 Grillés au porc
- 15 Aux légumes
- 16 Shiew-Mai aux crevettes et poulet
- 17 Ha-Kow aux crevettes
- 18 Au boeuf
- 19 Grillés aux légumes
- 20 Assortiment de Dim Sum

DUMPLINGS

- Fried wonton with shrimp and pork* (4 pces) 8.-
Steamed Cantonese with pork (6 pces) 12.-
Grilled with pork (4 pces) 8.-
Vegetables (4 pces) 8.-
Steamed Shiew-Mai with shrimps & chicken (4 pces) 8.-
Steamed Ha-Kow with Shrimps (4 pces) 10.-
Steamed with beef (4 pces) 8.-
Grilled with vegetables (4 pces) 8.-
Steamed mixed (6 pces) 13.-



HORS D'OEUVRE

- 21 Beignets de crevette
- 22 Calamars frits
- 23 Guo bao au porc, barbecue
- 24 Travers de porc piquants 🌶️
- 25 Travers de porc caramélisé
- 26 Brochettes de poulet au satay
- 27 Brochettes de boeuf au satay
- 28 Assortiment de brochettes au satay
- CS Crevettes croustillantes au sésame

APPETIZERS

- Fried shrimp* (4 pces) 11.-
- Fried calamaris* 16.-
- Barbecue pork with chinese buns* (2 pces) 15.-
- Spicy spare-ribs* 16.-
- caramelized spare-ribs* 16.-
- Chicken satay skewers* (4 pces) 12.-
- Beef satay skewers* (4 pces) 14.-
- Mixed satay skewers* 15.-
- Sesame shrimps* 12.-

29 HORS D'OEUVRE COMPOSÉ

- Brochettes de poulet au satay
- Rouleaux au curry de porc
- Crevettes au sésame
- Raviolis Shiew Mai aux crevettes et poulet
- Raviolis aux maïs, crevettes et poulet

MIXED PLATTER

30.-

- Chicken satay skewers* (2 pces)
- Curry pork spring rolls* (2 pces)
- Sesame shrimps* (2 pces)
- Steamed Shiew Mai with shrimp & chicken* (2 pces)
- Steamed sweet corn, shrimp & pork* (2 pces)



LES SALADES

- 30 De papaye verte 🌶️
- 31 Au bœuf et citronnelle 🌶️🌶️
- 32 De crevettes aux vermicelles transparents
- 33 Salade de poulpes

SALAD

- Green papaya* 🌶️ 13.-
- Beef and lemongrass* 🌶️🌶️ 16.-
- Glass noodles with shrimp* 14.-
- Octopus salad* 16.-



LES CREVETTES

- 34 A la Mongole 🌶️
- 35 A l'Indonésienne 🌶️🌶️
- 36 Caramélisées
- 37 A l'ananas frais 🌶️
- 37b A l'aigre-doux
- 38 Au curry rouge 🌶️🌶️

SHRIMPS

- Mongolian style 🌶️ 28.-
- Indonesian style 🌶️🌶️ 28.-
- Caramelized Shrimp 28.-
- With fresh pineapple 🌶️ 28.-
- Sweet and sour sauce 28.-
- With red curry 🌶️🌶️ 28.-



LES POISSONS

- 39 Filet de loup de mer grillé entier
- 40 Filet de loup de mer entier, sauce aigre-douce

FISH

- Grilled sea bass 35.-
- Sea bass with sweet and sour sauce 35.-

FRUITS DE MER

- 41 Noix de st-Jacques grillées
- 42 Calamars sauce piquante 🌶️🌶️
- 44 Panaché de fruits de mer
- 45 Tom Yam aux fruits de mer 🌶️🌶️

SEAFOOD

- Grilled Scallops 34.-
- Calamari with hot sauce 🌶️🌶️ 27.-
- Mixed seafood 34.-
- Mixed seafood with Tom Yam sauce 🌶️🌶️ 34.-



LE POULET

- 46 A l'aigre-doux
- 47 Façon Kong Poh 🌶️
- 48 Au citron
- 49 Au curry rouge 🌶️🌶️
- 50 Au basilic 🌶️
- 51 Aux noix de cajou
- 52 Au curry Malaisien 🌶️🌶️🌶️
- 52b Croustillant

CHICKEN

- Sweet and sour sauce 25.-
- Kong Poh style 🌶️ 25.-
- With lemon sauce 25.-
- With red curry 🌶️🌶️ 25.-
- With basil 🌶️ 25.-
- With cashew nuts 25.-
- Malaysian style curry 🌶️🌶️🌶️ 25.-
- Crispy 25.-



LE CANARD

- 53 Rôti désossé
- 54 A la sauce Sichuan 🌶️
- 55 Au curry rouge 🌶️🌶️

DUCK

- Roasted 30.-
- Sichuan style 🌶️ 26.-
- With red curry 🌶️🌶️ 26.-

LE PORC

- 56 A l'aigre-doux
- 57 A la sauce Sha Cha 🌶️
- 58 Aux champignons chinois et pousses de bambou
- 59 Au curry Malaisien 🌶️🌶️🌶️

PORK

- Sweet and sour sauce 25.-
- Sha Cha Style 🌶️ 25.-
- With Chinese mushrooms and bamboo shoots 25.-
- Malaysian style curry 🌶️🌶️🌶️ 25.-

LE BŒUF

- 60 Aux 5 épices sur ardoise
- 61 Croustillant
- 62 Au basilic 🌶️
- 63 Aux légumes chinois
- 64 Au gingembre
- 65 Au curry Malaisien 🌶️🌶️🌶️
- 66 Aux épices chinoises et ananas

BEEF

- Sizzling with 5 spices in hot plate 28.-
- Crispy 28.-
- With basil 🌶️ 28.-
- With Chinese vegetables 28.-
- With ginger 28.-
- Malaysian style curry 🌶️🌶️🌶️ 28.-
- With mixed spices and pineapple 28.-

L'AGNEAU

- 91 Filet au cumin
- 92 Filet au gingembre
- 93 Filet au poivre noir 🌶️🌶️

LAMB

- Fillet with cumin 29.-
- Fillet with ginger 29.-
- Fillet black pepper sauce 🌶️🌶️ 29.-

TOFU

- 67 Mapo végétarien 🌶️🌶️
68 Aux légumes
69 Marmite de bœuf, poulet et légumes
70 Sur ardoise au porc
71 Au curry 🌶️🌶️

LES LEGUMES

- 72 Chop Suey
73 Au curry 🌶️🌶️
74 Pak Choy sauté

LE RIZ

- 75 Nature
76 Cantonais avec porc rôti (1 bol)
77 Aux crevettes à l'ananas
78 Au poulet
79 Au boeuf façon Malaisienne 🌶️🌶️

LES NOUILLES

- 80 Aux légumes
81 Au poulet
82 Aux crevettes
83 Au bœuf
84 Mee Goreng aux fruits de mer 🌶️🌶️
85 Pad Thaï (pâtes de riz) aux crevettes et tofu 🌶️
86 Vermicelles de riz sautés
87 Kway Teow au boeuf
88 Vermicelles transparents et légumes

BEAN CURD

- Vegetarian Mapo 🌶️🌶️ 15.-
With vegetables 17.-
Clay pot with beef, chicken and vegetables 28.-
Hot plate with pork 25.-
Curry sauce 🌶️🌶️ 18.-

VEGETABLES

- Chinese mixed 14.-
With curry 🌶️🌶️ 14.-
Pak Choy sauté 14.-

RICE

- Steamed fragrant rice 3.50
Fried Cantonese (1 bowl) 6.-
With prawns and pineapple 17.-
With chicken 15.-
Beef Malaysian style 🌶️🌶️ 17.-

NOODLES

- With vegetables 15.-
With chicken 18.-
With Shrimps 21.-
With beef 21.-
Malaysian style with seafood 🌶️🌶️ 25.-
Thaï style (rice noodles) with shrimp and tofu 🌶️ 23.-
Singapore style 22.-
Rice Noodles with beef 21.-
Glass noodles with vegetables 16.-



- 89 Soupe Impériale (noodles, crevettes, poulet, bœuf et légumes) 25.-
Imperial soup (noodles, shrimp, beef & vegetables)
90 Soupe Impériale au curry 🌶️🌶️ 25.-
Imperial soup with curry 🌶️🌶️