




SAISON - SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

			Vorspeise	Hauptgang
312 ▶ 313 ▶▶		Malou Laab Ped Lauwarmer tranchierter Entenbrustsalat mit Schalotten, Kaffirlimettenblätter, Frühlingszwiebeln, Koriander, geröstetem Reispulver und Chilipas («es het solang's het»). Als Hauptgang inkl. Jasminreis.	19.50	27.50
302 ▶ 303 ▶▶		Yam Nue Yang Gebratener Rindfleischsalat an einer leichten Chilisauce mit Tomaten, Gurken, Cashew-Nüssen und Frühlingszwiebeln. Als Hauptgang inkl. Jasminreis.	18.50	27.50
310 ▶ 311 ▶▶		Yam Sam Rod  Vegi Gebratener Tofu-Salat an einer leichten Chilisauce mit Tomaten, Gurken, Cashewnüssen und Frühlingszwiebeln	17.50	24.50
304 ▶ 305 ▶▶		Yan Wun Sen Gung Lauwarmer Glasnudelsalat mit Crevetten, Zwiebeln, Limetten, Koriander, Cashewnüssen und Tomaten	19.50	29.50



HAUPTGÄNGE

405 ▶		Kua Kling Nuea Gebratenes Rindshackfleisch an einer scharfen Kua Kling Chili Sauce, Zitronengras, Thai-Baby Auberginen, Kaffir-Limetten-Blätter, Grünpfeffer-Körner	30.50
504 ▶		Pad See Ew (Tellergericht) Schweinefleisch mit Udonudeln an einer dunklen Sojasauce, mit Ei, Broccoli, Karotten und Weisskabis	29.00



pikant



scharf