



SAISON - SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

			Vorspeise	Hauptgang
106 ▶		Moo Takrai Mariniertes, mit Thai-Basilikum und Chili gewürztes Schweinehackfleisch an einem Zitronengras-Spiess (3 Stück). Dazu servieren wir eine hausgemachte, pikante Tamarindensauce	15.00	
312 ▶		Malou Laab Ped Lauwarmer tranchierter Entenbrustsalat mit Schalotten, Kaffirlimettenblätter, Frühlingszwiebeln, Koriander, geröstetem Reispulver und Chilipaste («es het solang's het»). Als Hauptgang inkl. Jasminreis.	19.50	33.00
302 ▶		Yam Nue Yang Gebratener Rindfleischsalat an einer leichten Chilisauce mit Tomaten, Gurken, Cashew-Nüssen und Frühlingszwiebeln. Als Hauptgang inkl. Jasminreis	19.50	33.50
303 ▶▶				
304 ▶		Yam Wun Sen  Glasnudelsalat mit Tofu, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Cashew-Nüssen und Salat an einer Thai Chilisauce	17.00	28.00
305 ▶▶				



HAUPTGÄNGE

407 ▶		Nue Pad Sauce Barbecue Gebratene irische Rinderfiletwürfel mit Chili-Likör abgelöscht, dazu Broccoli und Pak Choi an einer Barbecue-Sauce «Thai-Style» Dazu empfehlen wir gebratenen Reis mit grünem Curry verfeinert	43.00	+8.00
617 ▶		Goong Pad Pong Karee Gebratene Black Tiger Crevetten mit Ei, Peperoni, Zwiebeln, Sahne, Sellerie und gelbem Curry	36.00	
506 ▶		Moo Sauce Prik Thai Gebratene Schweinefleischstreifen an einer Austernsauce, mit Knoblauch, Zwiebeln, Kefen, Karotten, Broccoli, Mais und getrocknetem Knoblauch	33.50	



pikant



scharf