



SAISON - SPEZIALITÄTEN

VORSPESIEN

		Vorspeise	Hauptgang
308 ▶ 309 ▶▶	 Malou Laab Lauwarmer Salat mit Schweinehackfleisch, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Koriander, Kaffirblätter, Chilipulver und Reispulver Als Hauptgang inkl. Jasminreis	19.50	29.50
314 ▶ 315 ▶▶	 Malou Laab Tofu Lauwarmer Salat mit Tofu, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Koriander, Kaffirblätter, Chilipulver und Reispulver Als Hauptgang inkl. Jasminreis	17.50	28.50

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
811 ▶	 Pad Prik Gaeng Lamm Gebratene Lammfiletwürfel an einer scharfen, gelben Currypaste mit roten Zwiebeln, Thai-Auberginen, Peperoncini, frischem grünem Pfeffer, Thai-Kohl und Kaffirblätter	38.00
621 ▶	 Pla Pad Cha Frittierte St. Petersfisch-Filetstücke im Teigmantel an einer Austernsauce mit Schalotten, Kefen, Thai-Auberginen, Thai-Kohl, Peperoncini und Thai-Basilikum	34.50
622 ▶	Pad Udon Teriyaki Gebratene Black Tiger Crevetten mit Udonnudeln, Karotten, Kabis, Shiitake-Pilze und Sojasprossen an einer Teriyakisauce	35.50

