



SAISON - SPEZIALITÄTEN

VORSPESSEN

			Vorspeise	Hauptgang
208 ▶ 209 ▶▶	Kuai Tiao Nuea			
	Gemüsebrühe-Suppe mit Rindfleisch, Reismudeln, Chinakohl, Pak Choi, Sojasprossen und Koriander		18.00	24.00
310 ▶ 311 ▶▶	Yam Sam Rod  Vegi			
	Gebatener Tofu-Salat an einer leicht süsslichen Chilisauce mit Schalotten, Cherrytomaten, Gurken, Cashew-Nüssen und Frühlingszwiebeln		18.00	24.00
306 ▶ 307 ▶▶	Pla Gung			
	Crevettensalat an einer Chili-Zitronengras-Sauce mit Schalotten, Frühlingszwiebeln und Kaffirblätter. Als Hauptgang inkl. Jasminreis		19.50	33.50

HAUPTGÄNGE

407 ▶	Nue Pad Sauce Barbecue		
	Gebatene 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
709 ▶	Spicy Chicken		
	Pouletbruststreifen an einer Sambal Oelek Sauce mit Zucchetti, Peperoni, Lauch, Zwiebeln und Erdnüssen		33.50
810 ▶	Lamm Thod Phon-La-Mai		
	Gebatene Lammfiletwürfel mit exotischen Früchten, flambiert mit Cognac auf Erdnusssauce und gehobelten Mandeln		38.00
406 ▶	Ginger Beef		
	Gebatene Rindfleischstreifen mit einer dunklen, süssen Sojasauce, Zwiebeln, Champignons, Ingwer und frittierten Schalottenflocken		35.50



pikant



scharf