

# DEGUSTATIONS MENU "SHORT TRIP"

Eine kulinarische Reise durch die köstlichsten Gerichte Thailands!

## APPETIZERS

### Poa Pia Je

2 Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

### Somtarn

Grüner Papayasalat mit Cherrytomaten

### Thod Man Goong

2 Crevettenküchlein mit scharfer Chilisauce und Ananassauce

### Satay Gai

2 Grillierte Pouletspiesse mit Erdnuss- und scharfer Chilisauce

## SOUP

### Tom Kha Gai

Pouletfleisch in Kokosnussmilch gegart mit jungem Ingwer und Zitronengras

## MAIN COURSES

### Gaeng Panaeng Nue

Zentral-thailändisches, rotes Curry mit Rindsfilet, Kokosnussmilch

### Pla Raad Prik

Roter Königsfisch mit Chilisauce, Zwiebeln, Peperoni und Ananas und Limettenblättern

### Gai Phad Med Mamuang

Pouletgeschnetzeltes mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Ananas und Peperoni, serviert im Nudelkorb

## SIDE ORDERS

### Phad Thai Je

Leicht süssliche, gebratene Nudeln thailändischer Art mit Ei und Tofu

### Phad Pak Boong Fai Daeng

„Morning Glory“  
Thailändischer Spinat aus dem Wok mit Chili-Knoblauch Sauce

### Kao Pau

Gedämpfter Jasminreis

## DESSERT

Thailändische Früchte mit Kokos-Eis

Das Degustationsmenü servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen  
89.00 / Person

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

# DEGUSTATIONS MENU „EXTENDED VACATIONS“

Eine kulinarische Reise durch die köstlichsten Gerichte Thailands!

## APPETIZERS

### Poa Pia Je

2 Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

### Yam Mamuang

Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen, Schalotten und Chili

### Satay Gai

2 grillierte Pouletspiesse mit Erdnuss- und scharfer Chilisauce

### Gai Yam Hua Plee

Bananenblütensalat mit Poulet

## SOUPS

### Tom Yam Goong

Pikante, thailändische Nationalsuppe mit Black Tiger Crevetten, Limetten, Zitronengras und Chili

## MAIN COURSES

### Gaeng Kiew Wan Gai

Grünes Thai-Curry mit Poulet, süßem Basilikum, Auberginen und Kokosnussmilch

### Lamb Kapraow

Gebratene Lammfilets serviert mit scharfem Basilikum und Chili

### Gaeng Phed Ped Yang

Gebratene Entenbruststreifen mit Trauben in rotem Curry

### Soft Shell Crab Pak Boong Karree

Gebackener Weichschalenkrebs auf gelbem Gemüsecurry

## SIDE ORDERS

### Phad Thai Je

Leicht süßliche, gebratene Nudeln thailändischer Art mit Ei und Tofu

### Phad Pak Boong Fai Daeng

„Morning Glory“  
Thailändischer Spinat aus dem Wok mit Chili-Knoblauch Sauce

### Kao Pau

Gedämpfter Jasminreis

## DESSERT

Thailändische Früchte mit Kokos-Eis

Das Degustationsmenü servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen  
116.00 / Person

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.