

SAWASDEE! - WILLKOMMEN!

Wie immer Anfang des Jahres, verwöhnen wir Sie mit asiatischen Spezialitäten.

Chili, Koriandergrün, süsser Basilikum, Curry, Zitronengras und Kokos sind nur einige der Zutaten, die die asiatische Küche auszeichnen. Dazu ist sie leicht und bekömmlich

Die Gerichte werden in verschiedenen Schärfegraden serviert:

- ** mittelscharf / medium hot
- * leicht scharf / a little spicy

Dazu folgende Getränke-Empfehlung:

Eleganzia, Nauer Bremgarten, Aargau
Sauvignon blanc, Pinot gris,
Chardonnay, Muscat

| | |
|-----|-------|
| 1dl | 7.20 |
| 7dl | 49.00 |

Roero Arneis, Italien
Italien / Piemont – Arneis

| | |
|-----|-------|
| 1dl | 6.80 |
| 7dl | 46.00 |

Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich
Pinot Noir, Gamaret, Syrah

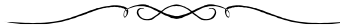
| | |
|-----|-------|
| 1dl | 6.80 |
| 7dl | 46.00 |

Asiatisches Menü

Frühlingsröllchen mit Sweet-Chilisauce und asiatischem Gurkensalat
Spring rolls with sweet chili sauce and Asian cucumber salad



Gelbe Currysuppe mit Dim Sum
Yellow curry soup with dim sum



Paneng Curry mit Rinds-Entrecote-Streifen *
*Paneng curry with beef entrecote strips **

oder / or

Im Wok gebratenes Gemüse mit Pouletstreifen, Maiskölbchen und Nüssen
Asian wok-vegetable with chicken slices, corn and nuts

oder / or

Entenbruststreifen gewürzt mit Ingwer, Peperoni, Ananas, Peperoni und Chilischoten *
*Sliced duckling breast with ginger, peppers, pineapple and chili **

oder / or

Gebackener Engel Tofu „sweet & sour“
Tofu “sweet & sour”



Zu all diesen Gerichten servieren wir Jasminreis
All mentioned dishes are with Jasmine rice



Heisse Ananasküchlein mit Kokosglace
Hot baked pineapple rings with coconut ice cream

Menu 84.--
Ohne Suppe / *without soup* 75.--

Vorfreuden / starters

Pho Pia Thord

Frühlingsröllchen mit Sweet-Chilisauce und asiatischem Gurkensalat
Spring rolls with sweet chili sauce and Asian cucumber salad



16.50

Gai Satay

Pouletfilet-Spiesschen mit rassiger Erdnuss-Sauce
und asiatischem Gurkensalat

Marinated chicken skewer with peanut sauce and Asian cucumber salad

17.50

Gung Chup

Krevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chilisauce
und asiatischem Gurkensalat

Crispy shrimps with sweet chili sauce and Asian cucumber salad

16.50

Suppen

Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Pouletbruststreifen, Pilzen,
Kaffirlimonen und Limettensaft

Coconut milk soup with chicken breast strips, mushrooms, kaffir lime and lime juice

14.50

Gaeng Som (vegan)

Gelbe Currysuppe mit Dim Sum
Yellow curry soup with dim sum



13.50

Hauptgerichte / main courses

Ped Pad Khing *

Entenbruststreifen gewürzt mit Ingwer, Peperoni, Ananas und Chilischoten
Strips of duck breast with ginger, peppers, pineapple and chili

45.--

Gai Pad Nam Prik Pow

Im Wok gebratenes Gemüse mit Pouletstreifen, Maiskölbchen und Nüssen
Asian wok vegetable with chicken slices, corn and nuts

41.--

Loog Wha Pad Prig

Kalbfleischstreifen mit Thai-Basilikum, Gemüse, Bambussprossen
und Shi-Takepilzen an Sojasauce
*Sliced veal with Thai basil, vegetables, bamboo sprouts,
Shi-Take-mushrooms and Soja sauce*

46.--

Neua Pad Nam Man Hoy *

Rinds-Entrecôte-Streifen mit Cashewnüssen, Gemüse,
Knoblauch und Chili-Sojasauce
Beef entrecote strips with cashew nuts, vegetables, garlic and chilli-soya-sauce

46.--

Sweet & Sour

Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Cherry-Tomaten und Ananas "sweet and sour"
Cucumber, onions, pepperes, cherry-tomatoes and pineapple "sweet and sour"

mit gebackenen Krevetten
with baked prawn

46.--

mit gebackenen Pouletstreifen
with baked strips of chicken breast

42.--

mit Engel Tofu (vegan)
with tofu



28.--

mit Gemüse (vegan)
with vegetable



28.--

Zu all diesen Gerichten servieren wir Jasminreis
All mentioned dishes are with Jasmine rice

Currys

Unsere Currys werden mit der jeweiligen Currypaste, Kokosnussmilch und den entsprechenden Zutaten frisch zubereitet.

Our curries are freshly prepared with the respective curry paste, coconut milk and the appropriate ingredients

Kiew Warn *

Grünes Curry mit Thai-Auberginen, Basilikum und Zitronengras

Green curry with Thai aubergines, basil and lemongrass

Massaman

Gelbes Curry mit Peperoni, Frühlingszwiebeln und Tomaten

Yellow curry with peppers, spring onions and tomatoes

Paneng *



Paneng Curry mit Erdnüssen, Lytchees und Thai-Basilikum

Paneng curry with peanuts, lytchees and Thai basil

Ped **

Rotes Curry mit Bambussprossen, Thai-Basilikum und Chili

Red curry with bamboo sprouts, Thai basil and chili

| | | |
|--|---|-------|
| Pouletbruststreifen / <i>strips of chicken breast</i> | | 42.-- |
| Krevetten / <i>prawn</i> | | 46.-- |
| Rinds-Entrecôte-Streifen/ <i>Beef entrecôte strips</i> | | 46.-- |
| Entenbruststreifen / <i>strips of duck breast</i> | | 44.-- |
| Engel Tofu / <i>Tofu (vegan)</i> |  | 28.-- |
| Gemüse / <i>vegetable (vegan)</i> |  | 28.-- |

Zu diesen Gerichten servieren wir Jasminreis und
asiatisches Gemüse aus dem Wok

All Curry main dishes are with Jasmine rice and Asian wok vegetable

Vorfreuden / starters

Frisch und knackig

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

11.50

Green salad with roasted kernels

Einfach und gut

Farbenfroher gemischter Salat

13.50

Mixed salad

Der Klassische

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons

16.50

Lamb's lettuce with hard boiled eggs, bacon and croûtons

Langusten Cappuccino

Langustensuppe mit gebratenen Riesenkrevettenstückchen

15.50

Spiny lobster soup with fried prawn pieces

Klassiker / classics

Wie vom Grossmuetti

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Gemüse 38.--
Veal meatballs with Champignon cream sauce, Spätzle and vegetables

Ordensband für tüchtige Köchinnen

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken 34.--
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse gross/big 41.--

*Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese,
served with french fries and vegetables*

Kalb/veal 47.--

auch glutenfrei möglich / *gluten free possible*

Brasato

Rinds-Brasato an Rotweinsauce mit Rotkraut und Spätzli 44.--
Beef brasato with red wine sauce, Spätzle and red cabbage

Zürcher Geschnetzeltes

Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons, 44.--
begleitet von Butterrösti und Gemüse gross/big 49.--

*Sliced veal "Zurich style" with champignon cream sauce,
Swiss rösti and vegetables*

Auf der Pirsch

Rehschnitzelchen mit Preiselbeersauce, Rotkraut und Spätzli 43.--
Venison escallops with cranberry sauce, red cabbage and Spätzle

„Tatar-Beefsteak“

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach 26.--
Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter gross/big 36.--

Raw minced fillet of beef, served with toast and butter

Sinfonietta in Dessert Dur / Desserts

“Keis Dessert”

Kleine Dessert-Überraschung

Small dessert surprise

8.50

Crema Catalana Espuma mit Cantucci

Catalan foam cream with Cantucci

9.50

Schokoladentraum

Warmes Schokoladentörtchen mit Schokoladeneis

Warm chocolate tart with chocolate ice cream

14.50

Affogato

Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace

Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream

7.--

Herbsterinnerung

Vermicelles mit Schlagrahm und Meringues

Chestnut puree with whipped cream and meringues

Mit Vanilleglace / *with vanilla ice cream*

13.50*

+1.--

Samba ganz heiss (vegan)

Heisse Ananasküchlein mit Kokosglace

Hot baked pineapple rings with coconut ice cream

14.50

Coupe Danemark

Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

13.50*

Coupe Hot Berry

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm

Vanilla ice cream with hot wild berries and whipped cream

13.50*

Bananensplit

Vanilleglace mit Schoggisauce, Bananen und Schlagrahm

Vanilla ice cream with chocolate sauce, bananas and whipped cream

14.50

Apfelchüechli mit Vanilleglace

Hot baked apple rings with vanilla ice cream

15.50

Eiskaffee

Kaffeeglace mit Espresso und Rahm

Coffee ice cream with espresso and cream

12.50

Alles in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

Service:

Mandy Berther
Danilo Splittgerber
Susan Strebel
Noah Klantschnik
Sonja Pezzuto

Küche:

Dario Mikulic, Küchenchef
Christian von Gunten
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception/Service:

Melanie Ohms

In Ausbildung:

Livia Schmid, 1. Lehrjahr

In Ausbildung:

Joshua Boniver, 2. Lehrjahr
Brayan Druez, 1. Lehrjahr
Nhut Nguyen, 1. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

Unsere Lieferanten und Herkunft

| | |
|-------------------------|--|
| Rind | Schweiz |
| Kalb | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Lachsforelle / Saibling | Schweiz, Bremgarten |
| Wild | Österreich |
| Rinds-Entrecôte | Cassino Rinds Entrecôte Australien Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. |
| Hausbrot | Unterlunkhofen, Schweiz |
| Tafelbrötli | Unterlunkhofen, Schweiz |
| Butterzopf | Schweiz |
| Gipfeli | Schweiz |
| Semmel | Schweiz |
| Tessinerbrot | Schweiz |
| Brötchen | Schweiz |
| Glutenfreie Brötchen | Schweiz |
| Toastbrot | Schweiz |

Lieferanten

| | |
|------------------|--------------------------------|
| Kaffee | Graf, Baden |
| Gemüse | Wolti, Engros-Markt, Zürich |
| Fisch | Comestibles, Bianchi, Zufikon |
| Brot | Bäckerei Stutz, Unterlunkhofen |
| Getränke | Familie Schürmann, Wohlen |
| Kürbis, Bio Eier | Familie Hafner, Berikon |
| Schnittlauch | Familie Baur, Berikon |

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter