

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 Ingredienzen, 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,	1dl	7.20
Chardonnay, Muscat	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, Maiskörbchen 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 <i>Strips of duck breast with ginger, peppers, pineapple and chili</i>		45.--
Gai Pad Nam Prik Pow		
Im Wok gebratenes Gemüse mit Pouletstreifen, Maiskörbchen und Nüssen <i>Asian wok vegetable with chicken slices, corn and nuts</i>		41.--
Loog Wha Pad Prig		
Kalbfleischstreifen mit Thai-Basilikum, Gemüse, Bambussprossen und Shi-Takepilzen an Sojasauce <i>Sliced veal with Thai basil, vegetables, bamboo sprouts, Shi-Take-mushrooms and Soja sauce</i>		46.--
Neua Pad Nam Man Hoy *		
Rinds-Entrecôte-Streifen mit Cashewnüssen, Gemüse, Knoblauch und Chili-Sojasauce <i>Beef entrecote strips with cashew nuts, vegetables, garlic and chilli-soya-sauce</i>		46.--

Sweet & Sour

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

mit gebackenen Krevetten <i>with baked prawn</i>	46.--
mit gebackenen Pouletstreifen <i>with baked strips of chicken breast</i>	42.--
mit Engel Tofu (vegan) <i>with tofu</i>	28.--
mit Gemüse (vegan) <i>with vegetable</i>	28.--

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

Currys

Unsere Currys werden mit der jeweiligen Curripaste, 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 / *strips of chicken breast* 42.--

Krevetten / *prawn* 46.--

Rinds-Entrecôte-Streifen/ *Beef entrecôte strips* 46.--

Entenbruststreifen / *strips of duck breast* 44.--

Engel Tofu / *Tofu (vegan)*  28.--

Gemüse / *vegetable (vegan)*  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
Green salad with roasted kernels

11.50

Einfach und gut

Farbenfroher gemischter Salat
Mixed salad

13.50

Der Klassische

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons
Lamb's lettuce with hard boiled eggs, bacon and croûtons

16.50

Langusten Cappuccino

Langustensuppe mit gebratenen Riesenkrevettenstückchen
Spiny lobster soup with fried prawn pieces

15.50

Klassiker / classics

Wie vom Grossmueti

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.--

ausch 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 Buttermütti 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		8.50
<i>Small dessert surprise</i>		
Crema Catalana Espuma mit Cantucci		9.50
<i>Catalan foam cream with Cantucci</i>		
Schokoladentraum		
Warmes Schokoladentörtchen mit Schokoladeneis		14.50
<i>Warm chocolate tart with chocolate ice cream</i>		
Affogato		
Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace		7.--
<i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>		
Herbsterinnerung		
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringues		13.50*
<i>Chestnut puree with whipped cream and meringues</i>		
Mit Vanilleglace / with vanilla ice cream		+1.--
Samba ganz heiss (vegan)		
Heisse Ananasküchlein mit Kokosglace		14.50
<i>Hot baked pineapple rings with coconut ice cream</i>		
Coupe Danemark		
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm		13.50*
<i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream</i>		
Coupe Hot Berry		
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm		13.50*
<i>Vanilla ice cream with hot wild berries and whipped cream</i>		
Bananensplit		
Vanilleglace mit Schoggisauce, Bananen und Schlagrahm		14.50
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce, bananas and whipped cream</i>		
Apfelchüechli mit Vanilleglace		15.50
<i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>		
Eiskaffee		
Kaffeeglace mit Espresso und Rahm		
<i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>		12.50

Alles in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

Service:

Mandy Berther
Danilo Splittergerber
Susan Strelle
Noah Klantschnik
Sonja Pezzuto

Küche:

Dario Mikulic, Küchenchef
Christian von Gunten
Sohaila Haidari
Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception/Service:

Melanie Ohms

In Ausbildung:

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

In Ausbildung:

Livia Schmid, 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	Welti, 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