THAI SIGNATURE MENU

89.00 CHF pro Person
ab 2 Personen

VORSPEISE

Gai Haw Baiteuy
Fritiert marinierte Pouletstücke im Pandanusblatt
Yam Neua
Rindsfilet-Salat mit Gurken und Tomaten
Som Tam
Grüner Papaya-Salat, Knoblauch, Chili, Palmzucker,
Limette, Fischsauce, Erdnuss

SUPPE

Tom Kah Gai
Kokosnussuppe mit Geflügelstücke, Pilzen und
einem Duft von Galangal-Wurzeln und Zitronengras

HAUPTGÄNE

Panang Gai
Panang Curry mit Pouletstreifen, geriebene Erdnüsse
und Kaffirlimonen Blättern
Pad Grapau Gang
Hummerschwanz gebraten in Gewürzsauce mit Knoblauch, Chili,
Pilzen und thailändische Basilikumsblättern
Ped Tod
Knusprig gebackene Ente, serviert auf thailändischem Kohl
Kao Seuy
Gedämpfter „Jasmin" Reis

Dessert nach Wahl
Kaffee und Tee

THAI SIGNATURE MENU

89.00 CHF PER PERSON
MIN. 2 PERSON

STARTERS

Gai Haw Baiteuy
DEEP-FRIED CHICKEN WRAPPED IN PANDANUS LEAF

Yam Neua
BEEF TENDERLOIN SALAD WITH CUCUMBER, TOMATOES AND ONIONS

Som Tam
GREEN PAPAYA SALAD, GARLIC, CHILIES, PALM SUGAR,
LIME, FISH SAUCE AND PEANUTS

SOUP

Tom Kah Gai
CREAMY COCONUT SOUP WITH SLICED CHICKEN, MUSHROOMS, GALANGAL
AND LEMON GRASS

MAIN COURSES

Panang Gai
SLICED CHICKEN WITH PANANG CURRY, GRINDED PEANUTS AND KAFFIR
LEAVES

Pad Grapau Gang
STIR-FRIED LOBSTER WITH GARLIC, CHILI, MUSHROOMS
AND HOLY BASIL LEAVES

Ped Tod
CRISPY DUCK SERVED ON A BED OF THAI KALE

Kao Seuy
STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS AT YOUR CHOICE
COFFEE AND TEA