



THAILEN

GEMEINSAM GENIESSEN

THAILEN

GENIESSEN MIT FREUNDEN

THAILEN macht Spass! Etwas von Allem, statt zu viel vom Selben: Erleben Sie die Vielfalt und Ausgewogenheit der cha chá Gerichte, indem Sie alle Gerichte mit allen teilen. Ganz so wie in Thailand, wo Essen der Genuss von gesunder Reichhaltigkeit und ein kraftspendendes Gemeinschafts-erlebnis ist.

Zu den in Schalen servierten Gerichten gibt es für alle eine grosse, gemeinsame Reisschüssel. Lassen Sie ungezwungen alle Schüsseln über den eigenen Tellerrand hinaus kreisen. Entdecken Sie so knusprig Gebackenes im Zusammenspiel mit gesunden, gebratenen Köstlichkeiten, würzig-pikanten Currys und fruchtig-frischen Salaten.



BANGKOK-MENU BEI 4 UND MEHR PERSONEN

19,00 PRO PERSON

APERITIF
Prosecco-Aperol

Nam aperol gab secco | Secco mit einem Schuss Aperol | Secco with aperol

VORSPEISEN
cha chá Gemüse-Rolls

Po pia tord | Hausgemachte Frühlingssrollen mit einer leichten Gemüsefüllung und einem süß-sauren Dip | Vegetable spring rolls with sweet-sour Thai sauce

Baby-Spinat-Salat mit Cantaloupe-Melone

Yam pak kom | Zarte Baby-Spinatblätter in einem wohltuenden Zitronenbalsam mit kaltgepresstem Sesamöl und sonnig-süß gereifter Cantaloupe-Melone, Kirschtomaten, gerösteten Cashewnüssen und roter Shiso-Kresse | Baby spinach salad with lemon-sesame balm and shiso cress

Thai-Rindfleisch-Salat

Yam nuea | Lauwarme Rindfleischstreifen mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Sellerie, stimulierendem Chili in einer würzigen Marinade aus Fischsauce, Koriander und Limonensaft | Thai spicy beef salad

HAUPTGANG
Massaman-Curry

Gaeng massaman nuea | Rinderhüfte mit 11 Gewürzen mariniert in einer aktivierenden, leicht-scharfen Erdnuss-Kokosmilch mit Kartoffeln und Zwiebeln gegart | Massaman beef curry with potatoes and onions

Tandoori-Zackenbarsch mit Ananas

Pop chao thai nai india | Saftiges Fischfilet in ayurvedischer Tandoori-Marinade auf einer pikanten, grünen Kokosnuss-Sauce mit einem fruchtigen Möhren-Ananas-Thai-Basilikum-Gemüse | Tandoori marinated fish fillet with carrots and Thai basil

Gebratene Rindfleischstreifen mit Brokkoli

Nuea pad broccoli | Gebratene, marinierte Rinderhüfte mit viel vitaminreichem Brokkoli und Zwiebeln und Thai-Basilikum, in einer leichten Soja-Sauce gegart | Wok fried beef with broccoli in a light soy sauce

Rotes Bio-Garnelen-Ananas-Curry

Gaeng goong sapparod | Fruchtig-scharfes Bio-Garnelen-Curry mit viel muntermachendem Thai-Gemüse und Ananas, in einer roten Curry-Kokosnussmilch gegart | Organic prawn curry with pineapple and Thai vegetables

Extra Portion Reis

Khao plao | Asiatisch gedämpfte Reismischung | Extra portion rice

DESSERT
Exotischer Thai-Früchteteller

Pholamai ruam sod | Erfrischende Früchte mit einer Kokosnuss-Sauce, klassisch serviert mit Limone und Honig-Kresse | Fresh sliced fruits with a coconut sauce and fresh lime

Bananenfrühlingsrolle mit Kokosnuss-Eis

Po pia gloey tord ice cream | Hausgemachte, knusprige Bananen-Frühlingsrolle serviert mit zart schmelzendem Kokosnuss-Eis | House made banana spring roll served with coconut ice cream

