

- ☼ = nicht scharf
🌿 = scharf
🌿🌿 = sehr scharf



ROYAL THAI MENÜ

ab 2 Personen

Vorspeisenplatte 🌿

marinierte Satay Fleischspiesschen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce,
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln,
gebratene Poulet-Mais-Küchlein serviert mit süss-scharfer Chilisauce,
Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert
und in dünnem Knusperteig gebacken
dazu eine Vinaigrette aus Reissessig mit Gurkenstückchen

Som Tam Gung 🌿🌿

pikanter Salat von grüner Papaya mit
Crevetten, Erdnüssen, Cherrytomaten
und Schlangenbohnen,
Chili und Koriander

—
und
—

Tom Kha Gai ☼

cremige Kokosnusssuppe
mit Geflügelstreifen
und frischen Pilzen

Pla Pried Wan ☼

gebackene Kabeljaufiletstreifen an süss-saurer Sauce mit Gurken,
Tomaten, Ananas, Frühlingszwiebeln und Peperoni

Massaman Nuea 🌿 «moderne Thai Küche»

Rindsfilet rosa gebraten, im traditionellen thailändischen Massaman Curry
mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Cashewnüssen, Tomaten
und gerösteten Zwiebeln

Gai Pad Med Mamuang 🌿

gebratene Pouletbruststreifen mit Chilipaste, Cashewnüssen, Peperoni,
Zwiebeln und getrockneten Chilis

Pad Pak Ruamit ☼

saisonales thailändisches Gemüse an einer leichten Sojasauce aus dem Wok

—

Pon Lamai Thai Ruamit

Exotische Auswahl von frischen, reifen Früchten

CHF 65 pro Gast