






-  = nicht scharf
-  = scharf
-  = sehr scharf

ROYAL-THAI @home MENÜ

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

marinierte Satay Fleischspiesschen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce,
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilze 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 Reisessig mit Gurkenstückchen

Yam Wun Sen Gung

Glasnudeln mit Garnelen,
Koriander, Chilli, Frühlingszwiebeln
Tomaten und Limetten

und

Tom Kha Jeh

Kokossuppe mit Zitronengras, Kaffir,
Galgant, Chilli, Gemüse und Limette

Gaeng Nuea

Rinderfilet an Austernsauce mit Thai Auberginen, Schlangenbohnen, Fingermais und grünem Pfeffer und Kafir-Limetten-Blättern

Gai Pad Sauce Satée

Gebratene Pouletbruststreifen mit Sataysauce, gebratenen Zwiebeln, Erdnüssen dazu Ingwer und Kokosmilch

Pla Pad Pong Karee

Frittierter Kabeljau in gelber Currysauce mit saisonalem Gemüse, Knoblauch, Chili, frischem Koriander und Kokosmilch

Khao Niew Mun Mamuang

Klebreis mit frischer Thai Mango, Kokosnusssauce

65 pro Gast

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50 Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST