



LOI KRATHONG MENÜ

Preis pro Person CHF 115

Vorspeisen

Marinierte Rindfleisch Satay Spiesschen serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce, Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln dazu süss-scharfe Chilisaucе, Crevetten-Küchlein mit Vinaigrette aus Reissessig mit Gurkenstückchen, marinierte Pouletschenkel gewickelt in Panadanusblätter dazu Pflaumensauce

Salate

Yam Nuea Yang 🍴🍴

Rindsfiletsalat mit thailändischen Kräutern, Tomaten, Gurken und scharfem Chili-Dressing

Pomelo Salat Yam-Som-0 🍴

Grapefruit mit Tamarindensauce und gerösteten Kokosnussflocken im Reisteigkörbchen

Yam Wun Sen Gung Mangkorn 🍴

Scharfer Glasnudelsalat mit Hummer, Pilzen, Frühlingszwiebeln Staudensellerie und Tomaten

Laab Gai 🍴🍴

Pikanter Salat aus gehackten Pouletstückchen mit Koriander, Thai Basilikum Minze, Schalotten und Frühlingszwiebeln

Suppe

Tom Kha Gai 🌿

Cremige Kokosnussmilchsuppe parfümiert mit Zitronengras und Ingwer, serviert mit Geflügelstreifen und frischen Austernpilzen



Hauptgänge

Gaeng Ped Pet Yang 🍴

Gebackene Entenbrust mit rotem Curry, Kokosnussmilch, Tomaten, Mini Auberginen, Ananas, Basilikum und Chili

Massaman Nuea «*moderne Thai Küche*»

Rindsfilet rosa gebraten im traditionellen thailändischen Massaman Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Cashew Nüssen und gerösteten Zwiebeln

Pla Do red Daeng Nueng Manaw 🍴

Gedämpftes Doradenfilet mit Limetten garniert mit Knoblauch, Zitronengras, Chili und Koriander

Gung Mamuang 🍴

Crevetten mit grünem Curry und Thai Mango

Pad Rak Ruamit Taohu 🌿

Saisonales Thai Gemüse mit Tofu an einer leichten Sojasauce aus dem Wok

Khao Suay

Gedämpfter Jasmin Reis

Live Kochstation

Som Tam Thai 🍴

Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Schlangenbohnen, gewürzt mit Fischsauce und Chili serviert mit einer gebackenen Riesencrevette

Pad Thai Gung 🍴

Thailändische Nudeln mit Crevetten, Tamarinde, Sojabohnensprossen und Erdnüssen begleitet von Chili und Limetten

Dessertbuffet

Thailändische Köstlichkeiten