# Silvestermenu

## Jaan Pasom Riak Nam Yoi

Gai Satay –
Marinierte Poulet Satay Spiesschen
Poh Pia Jeh –
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln
Ma Hor –
Gehacktes Schweinefleisch mit Koriander Ingwer und Ananas
Tod Man Pla –
Fischküchlein mit rotem Curry und Kaffir-Limettenblättern
Miang Kham –
Pfefferblätter mit Ingwer, Chili Limette und Kokos gefüllt
Krathong Thong Gai –
Shiitake-Knusperkörbchen mit Poulet

***

Gung Yam Samun Phrai
Crevettensalat mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Kaffir-Limette, Cashewnüssen, Chili

***

Tom Yam Nuea
Pikante Bouillon mit Rindsfiletstücken, Zitronengras und Pilzen

***

Nuea Kraprao
Gebratene Rindsfiletstreifen mit Thai-Basilikum, Peperoncini, Chili und grünen Schlangenbohnen

Gung Mangkorn Tod Gratiam Prik Thai
Hummer mit Knoblauch, weissem PfefferKoriander, Sojasauce

Pla Tuna Panaeng Thunfisch in Sushi-Qualität, sehr kurz gebraten auf thailändischem Gemüse mit Panaeng-Curry

Pad Pak Ruamit Saisonales Thai-Gemüse an leichter Sojasauce aus dem Wok

Ped Sauce Som Frittierte Ente mit Orangen-Honig-Sauce, Pfeffer Kräutersaitlingen und grünen Schlangenbohnen

Khao Suay
Gedämpfter Jasminreis

***

Dessert
Pon Lamai Thai Ruamit Exotischer Früchteteller mit frischen, reifen Früchten aus Thailand und Kokosglace

Khanom Thai Verschiedene thailändische Süssigkeiten

Menu in 5 Gängen 169

**SEEROSE** RESORT & SPA
EIN LEBENDIGER ORT DER BALANCE FAMILIE
Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MWST