

«DINE AROUND MENU»

AMUSE BOUCHE-GRUSS AUS DER SHOW CUISINE:

SAMOSAS

THAILÄNDISCHE RAVIOLIS MIT SWEET SAUCE

VORSPEISE:

THAILANDO TOP APPETIZERS

AUSWAHL VON VORSPEISEN AUF DER **PORZELLAN-PLATTE**

SATAY SPIESSLI. PIKANTER SÜSS- SAURER GURKENSALAT. FISCHCHIPS. FRÜHLINGSROLLEN

SUPPE:

THOM KHA HED

PIKANTE PILZSUPPE MIT KOKOSMILCH & ZITRONENGRAS

HAUPTSPEISEN:

GANG KIEW WARN GAI

GRÜNER THAI CURRY MIT HÄHNCHENSTREIFEN & BASILIKUMBLÄTTER

UND

PREOW WAAN GAI

GEBACKENE POULETBRUSTSTÜCKE MIT SÜSS-SAURER SAUCE

UND

PHAD NAM MUN HOY NEAU

RINDSFLEISCHSTREIFEN MIT THAI-GEMÜSE AN OYSTERSAUCE

UND

PHAD PAK RUAMMIT

THAILÄNDISCHES WOKGEMÜSE

UND

KAOW PHAD

PARFÜM REIS

DESSERT:

GLUOY THORD THAILANDO POLAMAI

MANGO-FILETS. PITAHAYA. MANGO-SAUCE. FRITIERTER BANANE. MANGO & KOKOS-GLACE



CHF **45.-** | OHNE GETRÄNKE | ZUM BEISPIEL EINE WEINFOLGE [4 GLAS WEIN]

FÜR CHF **35.-** ...oder aus unserer VINO CARD ihren Lieblingswein.

Das DINE AROUND MENU ist **NICHT** zu verwechseln mit dem **THAIVOLATA MENU** FÜR CHF **85.-**
Beim **THAIVOLATA-MENU** für CHF 85.- wird folgendes serviert:

APETIZER PLATTE AUF DEM GROSSEN DREHTLER [Zusätzlich Scampi mit Kalbfleischragout.
Thunfisch-Tarteletten. Gebackene Truthahntoasts. Rice-Crispys]. **HAUPTGÄNGE AUF DREHPLATTE**
SERVIERT [Green Curry mit fresh Aubergines. Pathay Noodles. Scampi mit gebackenem Basilikum].