

Thai-Wochen im Bahnhof Berg

Herzlich willkommen zu unserem kulinarischen Abstecher nach Thailand!
Unsere Gast-Köchin Elli wird Ihnen wiederum feine Gerichte aus ihrem Heimatland auf den Tisch zaubern!

Die Buffets finden an den Samstagen 27. April und 4. Mai ab 18.30 Uhr statt.
Die Mini-Mittags-Buffets sind jeweils Dienstags am 30. April und 7. Mai von 12-13 Uhr geplant. Bitte sichern Sie sich Ihren Tisch.

Vorspeisen

GAI SATAY Kleine marinierte Pouletbrustspiesschen mit Erdnuss-Sauce Eignen sich auch toll zum Apéro	4 Stk.	16
WAN TAN GEAU GO Frittierte Teigtäschchen mit Fleisch gefüllt, die „Ravioli“ des fernen Ostens	6 Stk.	15
POR PIA TORD (auf Wunsch vegetarisch/vegan) Die bestbekannte Frühlingsrolle in einer nicht-alltäglichen Qualität!	2 Stk.	14
GEAU WAN TAN Wan-Tan Suppe mit Teigtäschchen, Gemüse und Sojasprossen		12
TOM KHAA GAI (scharf) Typische Pouletbrustsuppe mit Zitronengras, Champignons, Koriander, Kokosnussmilch und Galgant. Für Liebhaber!		16
SOM TAM GUMT CHUPENG TOARD (scharf) Grüner Papayasalat mit getrockneten Crevetten, Limonensaft und Knoblauch		18
VORSPEISENTELLER 2 Pouletsatay, 2 Wan Tan, 2 Crevetten und 2 Frühlingsrollen frittiert mit süss-saurer Chili- und Erdnussauce		28

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Hauptspeisen

PLA TOHT GRATIHIAM (scharf)	32
<i>Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Knoblauch, viel schwarzem Pfeffer und Soja</i>	
NOR MAI FARANG PHAD GOONG	38
<i>Gebratene Glük Crevetten mit grünen Spargeln, Gemüse und Frühlingszwiebeln</i>	
GAENG KHIEW WAN NUEA (scharf)	34
<i>Rindfleisch an grüner Currysauce mit Auberginen und Bambussprossen</i>	
NUEA PAD NAM MAN HOY	34
<i>Rindfleisch mit Austernsauce, Shitake-Pilzen, Peperoni und Frühlingszwiebeln</i>	
GAENG PHET PED YANG (scharf)	35
<i>Ente an rotem Curry mit Cherrytomaten, Ananas und Basilikum</i>	
MUH PHAD PRIAW WARN	32
<i>Süss-saures Schweinefleisch gebacken, mit Ananas, Zwiebeln und Peperoni</i>	
GAI PHAD MED-MA-MUANG	32
<i>Gebratenes Poulet mit Cashew-Nüssen, Austernsauce und viel Gemüse</i>	
GAENG PHET TAUHU (vegetarisch)	30
<i>Roter Curry mit Gemüse und Soja-Geschnetzeltem</i>	
PHAD PAK RUAMMIT (vegetarisch)	26
<i>Verschiedenes Gemüse aus dem Wok</i>	<i>als Beilage 15</i>
<i>Zu all diesen Hauptgerichten servieren wir Basmatireis</i>	
PHAD ZIEU MUH	33
<i>Reis-Nudelgericht mit Schweinefleisch und Gemüse</i>	
KHAO PHAD PAK (vegetarisch)	22
<i>Gebratener Reis mit Gemüse</i>	<i>als Beilage 12</i>

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Thai - Menu

AB 2 PERSONEN

KLEINER VORSPEISETELLER
MIT FRÜHLINGSROLLE, WAN TAN, POULETSATE UND CREVETTE
Hubertus, Cuvée, Huberwein, Götighofen

RASSIGE POULETBRUSTSUPPE MIT KOKOSNUSSMILCH
Château Belot, Rosé, Languedoc

SCHWEINEFLEISCH SÜSS-SAUER MIT GEMÜSEN UND ANANAS
RINDFLEISCH AN AUSTERNSAUCE MIT ZWIEBELN
DAZU BASMATIREIS
Finca La Estacada, Tempranillo, Spanien

MINI-DESSERT VON DER PLATTE NACH IHRER WAHL

*

Preis pro Person 69
Mit Weinbegleitung + 21

*(ab 3 Personen kann ein weiterer Hauptgang
frei von der Karte gewählt werden)*

DEKLARATION

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel

Ausnahme: Ente aus Frankreich

Glúx Shrimps Black Tiger aus Vietnam

Fisch: Türkei

Wir verwenden keinerlei Geschmacksverstärker (Glutamat)

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.