Thaivolata VIP

4-gängige kulinarische Reise durch die Thai-Cuisine.

The 4-Course VIP Thaivolata Menu with a lot of different dishes.

***

SAMOSA

EIN GRÜASSLI VON TEERAPOL
Thailändisches Samosa Ravioli mit Sprossen

***

THAILANDO TOP APPETIZERS

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN VOM DREHTELLER
Auswahl von Köstlichkeiten wie Satay-Spiesse. Scampi auf Kalbfleisch Ragout. Süss saurer Gurkensalat. Truthahn Toast. Thunfischsalat in Tarteletten. Fish Chips. Springrolls und vieles mehr…
Thai delicacies on a turntable

***

THOM KHA HED

MINI PILZ-CRÈME SUPPE
Pikante Pilzsuppe mit Kokosmilch & Zitronengras
Spicy mushroom soup with coconut milk & lemon grass

***

KAOWPHAD GOONG SOD

RIESENKREVETTEN MIT BASILIKUM
Knusprige Scampis mit scharfen Chilis & Basilikum
Crispi scampi with chilli & basilikum | Gamberi con chilli e basilicum

und | and | e

GANG PED DANG

ROTER THAI CURRY MIT RINDSFLEISCH STREIFEN & BASILIKUMBLÄTTER
*Red Thai curry with basil leave & s*lices of beef

und | and | e

PED THORD

GEBRATENE ENTENBRUST LIMONENSAUCE & PILZE
Fried duck with lemon sauce & mushrooms.

und | and | e

PHAD NAM MUN HOY

THAI GEMÜSE AN AUSTERNSAUCE MIT HÄHNCHENSTREIFEN
Thai vegetables on oyster sauce with slices of chicken

und | and | e

PHAD PAK RUAMMIT

WOK GEMÜSE
Thailändisches Wok Gemüse
Thai vegetables

und | and | e

PHAD THAI

GEBRATENE NUDELN MIT SAISON- UND THAIGEMÜSE
Noodle with fresh vegetables

und | and | e

PARFÜM-REIS

KLASSISCHER THAILÄNDISCHER REIS
Classic thai rice

***

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS |POTPURRI OF ICE CREAM

POTPURRI VON HAUSGEMACHTEN ICE-CREAMS MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN
10 best homemade ice creams – mini sizes with exotic Thai fruits

Preis pro person chf 85.-