

Thai~Wochen im Bahnhof Berg

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

Die reichhaltigen Buffets finden samstags am 16. & 23. März statt und ein drittes Buffet am Freitag, 29. März. Start ist um 19 Uhr. Die Mini-Mittags-Buffets sind am 19. + 26. März von 12-13 Uhr geplant. Bitte buchen Sie Ihren Tisch frühzeitig.

Vorspeisen

GAI SATAY Kleine marinierte Pouletbrustspiesschen mit Erdnuss-Sauce Eignen sich auch toll zum Apéro	6 Stk.	CHF 15.—
WAN TAN GEAU GO Frittierte Teigtäschchen mit Fleisch gefüllt, die „Ravioli“ des fernen Ostens	6 Stk.	CHF 13.—
POR PIA TORD (auf Wunsch vegetarisch/vegan) Die bestbekannte Frühlingsrolle in einer nicht-alltäglichen Qualität!	2 Stk.	CHF 12.—
GEAU WAN TAN Wan-Tan Suppe mit Teigtäschchen, Gemüse und Sojasprossen		CHF 11.—
SOM TAM GUMT CHUPENG TOARD (scharf) Grüner Papayasalat mit getrockneten Crevetten, Limonensaft und Knoblauch		CHF 16.—
VORSPEISENTELLER 2 Pouletsatay, 2 Wan Tan, 2 Crevetten und 2 Frühlingsrollen frittiert mit süss-saurer Chili- und Erdnussauce		CHF 25.—

Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Hauptspeisen

TOM KHAA GAI (scharf) Typische Pouletbrustsuppe mit Zitronengras, Champignons, Koriander, Kokosnussmilch und Galgant, im Thailändischen Suppentopf serviert	CHF 28.—
PLA TOHT GRATIHIAM (scharf) Gebackener Bioseesaibling vom Kundelfingerhof mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Soja	CHF 29.—
NOR MAI FARANG PHAD GOONG Gebratene Crevetten mit grünen Spargeln, Gemüse und Frühlingszwiebeln	CHF 32.—
GAENG KHIEW WAN NUEA (scharf) Rindfleischstückchen an grüner Currysauce mit Auberginen und Bambussprossen	CHF 31.—
NUEA PAD NAM MAN HOY Rindfleisch mit Austernsauce, Shitake-Pilzen, Peperoni und Frühlingszwiebeln	CHF 31.—
GAENG PHET PED YANG (scharf) Ente an rotem Curry mit Cherrytomaten, Ananas und Basilikum	CHF 31.—
MUH PHAD PRIAW WARN Süss-saures Schweinefleisch gebacken, mit Ananas, Zwiebeln und Peperoni	CHF 29.—
GAI PHAD MED-MA-MUANG Gebratenes Poulet mit Cashew-Nüssen, Austernsauce und viel Gemüse	CHF 29.—
GAENG PHET TAUHU (vegetarisch) Roter Curry mit Gemüse und Tofu	CHF 28.—
PHAD PAK RUAMMIT (vegetarisch) Verschiedenes Gemüse aus dem Wok	CHF 24.— als Beilage CHF 13.—
Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Basmatireis	
PHAD ZIEU MUH Nudelgericht mit Schweinefleisch und Gemüse	CHF 29.—
KHAO PHAD PAK (vegetarisch) Gebratener Reis mit Gemüse	CHF 20.— als Beilage CHF 10.—

Thai ~ Menu

AB 2 PERSONEN

KLEINER VORSPEISETELLER MIT WAN TAN, POULETSATE UND CREVETTEN
Kernling, Michael Burkhart, Ottenberg

RASSIGE POULETBRUSTSUPPE MIT KOKOSNUSSMILCH
Vignalet Rosé, Château Belot, Languedoc

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

KOKOSNUSSGLACÉ UND ANANASSORBET MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

Preis pro Person CHF 69.—
Mit Weinbegleitung + CHF 18.—
(ab 3 Personen kann je ein weiterer Hauptgang
frei von der Karte gewählt werden)

DEKLARATION

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel
Ausnahme: Ente aus Frankreich
Crevetten (Eden Shrimps) sind ökologisch gezüchtet in Mangroven-Wäldern
Fisch aus Zucht CH Kundelfingerhof
Wir verwenden keinerlei Geschmacksverstärker (Glutamat)

Desserts

TA KOH HAISA Palmzuckerpudding mit Cashewnüssen	CHF 9.50
POLLA MAI LUAM Exotischer Früchteteller	CHF 12.50
KATHI TAKHIR PHNA KHA KAB SABPARD LAEA SEAWRS Zitronengras-Kokosmilch-Pannacotta mit Ananas und Passionsfrucht	CHF 11.50

Preise inkl. 7.7 % MwSt.