

YUM

sharing menu



family sharing food

unsere menüs werden für sie zum gemeinsamen esserlebnis
miteinander geniessen verbindet und macht mehr spass
mehr auswahl für jeden - mehr genuss für alle

sharing menu 1

preis pro person | 46.0

vorspeisen

serviert im gusseisentopf und auf platten

tom kha gai

aromatische hähnchen-kokos-suppe mit
galanga, pilzen, zwiebeln, tomaten,
kaffirblättern und limette

poa pia krob

gebackene vegetarische frühlingsrollen,
gefüllt mit glasnudeln, pilzen, weisskraut
und karotten, dazu thai pflaumensauce

satay gai

hähnchenfiletstreifen auf holzspiess,
mit thai kräutern und kokosmilch mariniert,
dazu hausgemachte erdnusssauce

kwan thong

gebackene reispapiertaschen, gefüllt mit
schweinefleisch, shrimps und
frischen thai kräutern,
dazu hausgemachte cranberry-chili-sauce

hauptgerichte

serviert mit thai duftreis

pad pak

frisches gemüse, sautiert in sojasauce

pra ram long song (scharf)

hähnchenbrust gebraten mit kokosmilch,
paprika, hausgemachter erdnuss-chili-sauce
und frischem gemüse

gaeng phed (scharf)

rindfleisch gebraten bambussprossen,
paprika, grüne bohnen und thai basilikum
in rotem curry und kokosmilch

dessert

exotisches fruchtsorbet mit thai kräutern

mango sorbet mit thai minze und chili

sharing menu 2

preis pro person | 53.0

vorspeisen

serviert im gusseisentopf und auf platten

tom yum gung (scharf)

traditionelle scharf saure suppe mit garnelen, pilzen, chili, zitronengras, kaffirblättern und limette

poa pia krob

gebackene frühlingsrollen, gefüllt mit glasnudeln, pilzen, weisskraut und karotten, dazu thai pflaumensauce

tod man gai

gebratene plätzchen aus hähnchenbrust, rotem curry und frischen thai kräutern, dazu hausgemachte gurken-erdnuss-sauce

gung thod samulphai

riesengarnelen und gemüse tempura mit thai kräutern, dazu pflaumensauce und srirachasauce

yum woon sen

salat mit glasnudeln, schweinefleisch, garnelen, zwiebeln, tomaten, fischsauce, thai kräutern und limette

hauptgerichte

serviert mit thai duftreis

gung pad king

riesengarnelen sautiert in bohnen essenz mit zwiebeln, ingwer, weissen pilzen, shitake, paprika, knoblauch und frühlingsszwiebeln

ped praow whan

entenbrust in süss saurer sauce sautiert mit zwiebeln, wolkenpilzen, frischer ananas, gemüse und tomaten

gaeng keow whan (scharf)

rindfleisch gebraten mit frischen rote chili, thai auberginen, thai basilikum, paprika und bambussprossen in grünem curry mit kokosmilch

dessert

kokos mango creme

sharing menu 3

preis pro person | 63.0

vorspeisen

serviert im gusseisentopf und auf platten

tom kha gai

aromatische hähnchen-kokos-suppe mit galanga, pilzen, zwiebeln, tomaten, kaffir-blättern und limette

tom yum gung (scharf)

traditionelle scharf saure suppe mit garnelen, pilzen, chili, zitronengras, kaffirblättern und limette

poa pia krob

gebackene frühlingsrollen, gefüllt mit glasnudeln, pilzen, weisskraut und karotten, dazu thai pflaumensauce

kwan thong

gebackene reispapiertaschen, gefüllt mit schweinefleisch, shrimps und frischen thai kräutern, dazu hausgemachte cranberry-chili-sauce

satay gai

hähnchenfiletstreifen auf holzspieß, mit thai kräutern und kokosmilch mariniert, dazu hausgemachte erdnusssauce

gung thod samulphai

riesengarnelen und gemüse tempura mit thai kräutern, dazu pflaumensauce und srirachasauce

laab gai (scharf)

salat mit gehacktem hähnchenfilet, chili, paprika, roten zwiebeln, limette und frischem koriander

yum nur yang (scharf)

salat mit gegrilltem rindfleisch, zwiebeln, zitronengras und koriander in scharf saurem dressing

hauptgerichte

serviert mit thai duftreis

kee mao talay (sehr scharf)

gebratene meeresfrüchte mit chilisauce, knoblauch, scharfem basilikum, paprika und frühlingszwiebeln

ped praow whan

entenbrust in süss saurer sauce sautiert mit zwiebeln, wolkenpilzen, frischer ananas, gemüse und tomaten

gaeng massaman (scharf)

rindfleisch gebraten, massaman curry mit kokosmilch, roten zwiebeln, paprika, grünen erbsen, thai kartoffeln und tomaten

pad pak

frisches gemüse gebraten in sojasauce

dessert

kaoniau manuang

frische mango serviert mit kokos klebereis und palmzucker

sharing menu 4

vegetarisch

preis pro person | 46.0

vorspeisen

serviert im gusseisentopf und platten

tom kha pritsana

aromatische gemüse-kokos-suppe
mit galanga, pilzen, zwiebeln, tomaten,
kaffirblättern und limette

poa pia krob

gebackene frühlingsrollen, gefüllt mit
glasnudeln, pilzen, weisskraut und karotten,
dazu thai pflaumensauce

pritsana thod samulphai

gemüse tempura mit thai kräutern,
dazu pflaumensauce und srirachasauce

yum pak pritsana

salat mit gemüse, zwiebeln, zitronengras
und koriander in scharf saurem dressing

hauptgerichte

serviert mit thai duftreis

pak praow whan

gemüse sautiert in süß saurer sauce
mit zwiebeln, wolkenpilzen,
frischer ananas, gemüse und tomaten

pad krapow pak (scharf)

gebratenes gemüse mit chilisauce,
knoblauch, scharfem basilikum,
paprika und frühlingzwiebeln

pad see you

reisnudeln gebraten mit grünen bohnen,
weissem pfeffer und brokkoli

dessert

thai pudding

tapiokapudding mit kokosmilch,
wasserkastanien, palmzucker und
fruchtfleisch von junger kokosnuss

YUM

