





## SAISON - SPEZIALITÄTEN

### VORSPEISEN

		Vorspeise	Hauptgang
308 ▶		<b>Malou Laab Moo</b>	
309 ▶▶		Lauwarmer Salat mit Schweinehackfleisch, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Koriander, Kaffirblätter, Chilipulver und Reispulver Als Hauptgang inkl. Jasminreis	
314 ▶		<b>Malou Laab Tofu</b>	
315 ▶▶		Lauwarmer Salat mit Tofu, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Koriander, Kaffirblätter, Chilipulver und Reispulver Als Hauptgang inkl. Jasminreis	

### HAUPTGÄNGE

407 ▶		<b>Nue Pad Sauce Barbecue</b>	
		Gebratene irische Rinderfiletwürfel mit Chili-Likör abgelöscht, dazu Broccoli und Pak Choi an einer Barbecue-Sauce «Thai-Style» Dazu empfehlen wir gebratenen Reis mit grünem Curry verfeinert	43.00 +8.00
622 ▶		<b>Gung Ob Wunsen</b>	
		Gebratene Black Tiger Crevetten mit Glasnudeln, Thai-Sellerie, Karotten, Ingwer, Knoblauch, an einer dunklen Austernsauce, abgeschmeckt mit Sesamöl (Tellergericht)	35.50
708 ▶		<b>Ginger Gai</b>	
		Gebratene Pouletbruststreifen mit einer dunklen, süssen Sojasauce, Zwiebeln, Champignons und Ingwer	32.50
506 ▶		<b>Spicy Malou Ribs Black Pepper</b>	
		Marinierte Schweine-Rippchen (Spareribs) Asia-Style an einer Austern-Pfeffersauce mit Zwiebeln, Peperoni, frischen grünen Pfeffer, Frühlingszwiebeln serviert mit gebratenem Reis. «Es het solang's het»!	

