

# Asiatische Spezialitäten

Vom 4. bis 31. Januar 2019

## Vorspeisen

1/2

1/1

### Entrées / starters

#### Grüner Papayasalat mit Schlangenbohnen und Cherrytomaten

10.50

14.00

#### leicht pikant mit Knoblauch, Chilli und Erdnüssen

Salade de papaye verte aux haricots et tomates cerise, piquante à l'ail, piment et cacahuètes

Salad of green papaya with beans and cherry tomatoes, spicy with garlic, chili and peanuts

#### Zitronengrasspiess mit 3 gebratener Riesencrevetten

#### an einem Zuckerschotensalat mit Mango

18.00

3 crevettes géantes sautées en broche de citronnelle à la salade de pois gourmands et mangue

3 sautéed jumbo shrimps on lemongrass-skewer, snow pea salad with mango

#### 3 Satéspiesschen vom Poulet an Erdnusssauce

11.50

3 broches saté de poulet à la sauce de cacahuètes / 3 saté skewer of chicken with peanut sauce

## Suppe

### Potage / soup

#### Glasnudelsuppe mit Lauchstreifen und Koriander

11.00

Soupe aux nouilles transparentes, poireaux et coriandre

Glass noodle soup with leek and coriander

## Hauptgänge

### Plats principaux / main courses

1/2

1/1

#### Rindsgeschnetzeltes Szechuan Art

25.00

29.00

Émincé de bœuf à la Szechuan / sliced beef Szechuan style

#### Knuspriges Schweinefleisch mit süss saurer Sauce

24.00

28.00

Viande de porc croustillante à la sauce aigre-douce

Crispy pork meat with sweet and sour sauce

#### Pouletbrust Tandoori mit Joghurtsauce

26.50

Suprême de poulet tandoori à la sauce au yaourt

Tandoori chicken breast with yogurt sauce

#### Gebratenes Rindshuftsteak Teriyaki

34.00

Romsteck de bœuf sauté à la teriyaki / sautéed beef rumpsteak teriyaki

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

# Asiatische Spezialitäten

## Hauptgänge

1/2

1/1

### Plats principaux / main courses

#### Pochiertes Kabeljaufilet an Ingwersauce

28.00

32.00

Filet de cabillaud pochée à la sauce au gingembre  
Poached fillet of codfish with ginger sauce

#### Im Tempurateig fritierte Riesenkrevetten

36.00

Crevettes géantes frites en tempura  
Deep fried tempura-jumbo shrimps

#### Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang folgende Beilage: Jasminreis und Pak Choi oder gebratener Gemüsereis

Accompagnement au choix: riz Jasmin et chou chinois ou riz aux légumes sauté  
Side dish at your choice: jasmine rice and pak choi or fried vegetable rice

## Vegetarisch

1/2

1/1

### Végétariens / vegetarian

#### Bah Mee Goreng mit Gemüse, Sojasauce und Eierstreifen

22.50

26.00

Bah Mee Goreng aux légumes, sauce de soja et l'œuf  
Bah Mee Goreng with vegetables, soya sauce and egg

## Desserts

### Desserts / desserts

#### Crème von Macha Tee mit marinierten Zitrusfrüchten

12.00

Crème au thé matcha et agrumes marinés  
Matcha tea cream with marinated citrus fruits

#### Kokosnussparfait mit Kumquatkompott

12.50

Parfait de noix de coco à la compote de kumquats  
Coconut ice parfait with kumquat compote

#### Bananen Crème brûlée mit Mangosorbet

11.50

Crème brûlée à la banane au sorbet mangue  
Burned banana cream with mango sorbet