

ThaiGarden

ROYAL THAI CUISINE
HOTEL ASTORIA LUCERNE



RESERVATIONEN

THAI GARDEN LUNCH

VEGETARISCHER LUNCH

Montag
18.02.2019

Tom Kha Phag

Mildwürzige Kokosnussuppe mit Gemüse

Gai Hor Bai Toei

Gebratene marinierte Pouletstücke in Pandanus Blätter

Jasmin Reis

Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

Po Pia Je

Vegetarische Frühlingsrollen

Gaeng Kiaw Wan Phag Sai Tao Hoo

Grünes Gemüsecurry mit Tofu

Jasmin Reis

Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

Dienstag
19.02.2019

Yam Hor Plee Gai

Pikanter Bananenblütensalat mit Poulet

Mou Pad Namam Hoy

Zart angebratenes Schweinefleisch in Austernsauce

Jasmin Reis

Exotischer Fruchtsalat

Po Pia Je

Vegetarische Frühlingsrollen

Gaeng Kiaw Wan Phag Sai Tao Hoo

Grünes Gemüsecurry mit Tofu

Exotischer Fruchtsalat

Mittwoch
20.02.2019

Tom Jeed Woon Sen

Bouillon mit Glasnudeln, Pilzen und Koriander

Gai Pad Bai Karpraow

Gehacktes und gebratenes Pouletfleisch, kräftig gewürzt mit Knoblauch,

Basilikumblättern und Chilistreifen an Soja- und Austernsauce

Jasmin Reis

Cocos Lime Panna Cotta mit Mangoragout

Po Pia Je

Vegetarische Frühlingsrollen

Gaeng Kiaw Wan Phag Sai Tao Hoo

Grünes Gemüsecurry mit Tofu

Jasmin Reis

Cocos Lime Panna Cotta mit Mangoragout

Donnerstag
21.02.2019

Yam Wun Sen

Würziger Glasnudelsalat

Gai Pad Med Mamuang

Zartes Pouletfleisch, gebraten mit Cashew-Nüssen und trockenem Chili

Jasmin Reis

Auswahl von exotischen Früchten

Som Tam

Frischer Papayasalat mit Cashewnüssen und Cherry Tomaten

Prew Wan Phag

Gemüse Süss-Sauer

Jasmin Reis

Auswahl von exotischen Früchten

Freitag
22.02.2019

Laab Gai

Würziger Poulet-Salat an Limettendressing

Gung Thord Kaatiam Prick Thai

Gebratene Riesenschnecken in einer Knoblauch-Pfeffersauce

Jasmin Reis

Quarkcrème mit Beerenragout

Som Tam

Frischer Papayasalat mit Cashewnüssen und Cherry Tomaten

Prew Wan Phag

Gemüse Süss-Sauer

Jasmin Reis

Quarkcrème mit Beerenragout

Thai Box CHF 25.00

Vegi Box CHF 23.00

Preise inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten