

ThaiGarden

ROYAL THAI CUISINE
HOTEL ASTORIA LUCERNE



RESERVATIONEN

THAI GARDEN LUNCH

VEGETARISCHER LUNCH

Montag
25.06.2018

Tom Kha Phag
Mildwürzige Kokosnussuppe mit Gemüse
Gai Hor Bai Toeï
Gebratene marinierte Pouletstücke in Pandanus Blätter
Jasmin Reis
Cocos Lime Panna Cotta mit Mangoragout

Yam Wun Sen
Würziger Glasnudelsalat
Panaeng Tao Hoo
Zarter Tofu an Panaeng Curry Sauce
Jasmin Reis
Cocos Lime Panna Cotta mit Mangoragout

Dienstag
26.06.2018

Yam Hor Plee Gai
Pikanter Bananenblütensalat mit Poulet
Mou Pad Namam Hoy
Zart angebratenes Schweinefleisch in Austernsauce
Jasmin Reis
Exotischer Fruchtsalat

Yam Wun Sen
Würziger Glasnudelsalat
Panaeng Tao Hoo
Zarter Tofu an Panaeng Curry Sauce
Jasmin Reis
Exotischer Fruchtsalat

Mittwoch
27.06.2018

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
Frische Himbeeren mit Quarkcreme

Yam Wun Sen
Würziger Glasnudelsalat
Panaeng Tao Hoo
Zarter Tofu an Panaeng Curry Sauce
Jasmin Reis
Frische Himbeeren mit Quarkcreme

Donnerstag
28.06.2018

Yam Wun Sen
Würziger Glasnudelsalat
Gai Pad Med Mamuang
Zartes Pouletfleisch, gebraten mit Cashew-Nüssen und trockenem Chili
Jasmin Reis
Exotischer Fruchtsmoothie

Tom Kha Phag
Kokosnussuppe mit Gemüse, Koriander und Chili
Tao Hoo Phad Bai Karpraow
Sautierter Tofu mit scharfen Basilikumblättern
Jasmin Reis
Exotischer Fruchtsmoothie

Freitag
29.06.2018

Thord Man Kao Pod
Kleine, gebackene Maiskuchen mit Pouletfleisch und Maiskörnern
Plah Priaw Wan
Gebratenes Wolfsbarschfilet in süss-saurer Sauce
Jasmin Reis
Frische Erdbeeren mit Crème Double

Tom Kha Phag
Kokosnussuppe mit Gemüse, Koriander und Chili
Tao Hoo Phad Bai Karpraow
Sautierter Tofu mit scharfen Basilikumblättern
Jasmin Reis
Frische Erdbeeren mit Crème Double

Thai Box CHF 25.00
Vegi Box CHF 23.00

Preise inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten