

ThaiGarden

ROYAL THAI CUISINE
HOTEL ASTORIA LUCERNE



RESERVATIONEN

THAI GARDEN LUNCH

VEGETARISCHER LUNCH

Montag
17.07.2017

Po Pia Je
Vegetarische Frühlingsrollen
Gaeng Kiaw Wan Gai
Grünes Poulet-Kokosnusscurry
Jasmin Reis
Limetten Panna Cotta mit Früchtecoulis

Po Pia Je
Vegetarische Frühlingsrollen
Gaeng Kiaw Wan Phag Sai Tao Hoo
Grünes Gemüsecurry mit Tofu
Jasmin Reis
Limetten Panna Cotta mit Früchtecoulis

Dienstag
18.07.2017

Tom Yam Hed
Süss Saure Bouillon mit Pilzen
Panaeng Mou
Gebratenes Schweinefleisch in roter Currysauce
Jasmin Reis
Fruchtsalat mit Limettenblättern

Po Pia Je
Vegetarische Frühlingsrollen
Gaeng Kiaw Wan Phag Sai Tao Hoo
Grünes Gemüsecurry mit Tofu
Jasmin Reis
Fruchtsalat mit Limettenblättern

Mittwoch
19.07.2017

Gung Grabuaeng
Zarte marinierte Riesencrevetten in hauchdünnem Reispapier eingewickelt
Gaeng Curry Gai
Milder gelber Pouletcurry mit Kartoffeln
Jasmin Reis
Marinierte Erdbeeren mit Limettensaft und Crème double

Po Pia Je
Vegetarische Frühlingsrollen
Gaeng Kiaw Wan Phag Sai Tao Hoo
Grünes Gemüsecurry mit Tofu
Jasmin Reis
Marinierte Erdbeeren mit Limettensaft und Crème double

Donnerstag
20.07.2017

Plag Thord
Gebackenes saisonales Gemüse
Gai Priaw Wan
Pouletfleisch in süss-saurer Sauce Tomaten und frischer Ananas
Jasmin Reis
Auswahl an exotischen Früchten

Som Tam
Frischer Papayasalat mit Cashewnüssen und Cherry Tomaten
Prew Wan Phag
Gemüse Süss-Sauer
Jasmin Reis
Auswahl an exotischen Früchten

Freitag
21.07.2017

Thord Man Kao Pod
Kleine, gebackene Maiskuchen mit Pouletfleisch und Maiskörnern
Plah Priaw Wan
Gebratener Wolfsbarschfilet in süss-saurer Sauce
Jasmin Reis
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Beeren

Som Tam
Frischer Papayasalat mit Cashewnüssen und Cherry Tomaten
Prew Wan Phag
Gemüse Süss-Sauer
Jasmin Reis
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Beeren

Thai Box CHF 25.00
Vegi Box CHF 23.00

Preise inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten