



ThaiGarden

ROYAL THAI CUISINE
HOTEL ASTORIA
LUZERN



THAI GARDEN KÖNIGSPLATTE AB 4 PERSONEN

bestehend aus 4 Vorspeisen, je 1 Suppe und 6 Hauptgängen

Grillierte Satay-Spiesse

Zarte Pouletfleischspießchen, mariniert in Kokosmilch und Curry

Po Pia

Knusprig gebackene Frühlingsrollen «Thai Garden»

Thord Man Kao Pod

Kleine, gebackene Maiskuchen aus Pouletfleisch und Maiskörnern

Paper Prawns Gung Grabueang

Zarte, marinierte Riesencrevetten eingewickelt in hauchdünnem Reispapier

dazu servieren wir Ihnen:

pikante Erdnuss-Sauce, süße Pflaumen-Chilisauce sowie Gurkensalat



Tom Kha Gai

Mildwürzige Kokossuppe mit zarten Pouletbruststreifen,
gewürzt mit Zitronengras, Galgant, frischem rotem Chili und Korianderblättern



Panaeng Nuea Prig Thai Oon ★★

Zartes Rindsfilet, rosa grilliert und tranchiert an feuriger roter Panaeng-Currysauce,
mit frischen grünen Pfefferkörnern

Pla Nueng Manao ★★

Gedämpfte Wolfsbarschfilets an Zitronensauce,
mit frischem Koriander und Ingwer Julienne

Kiaw Wan Ped ★★

Zartes Entenbrüstchen, grilliert und tranchiert an grüner Currysauce,
garniert mit Thaiaubergine, rotem Chili und süßen Thai Basilikumblättern

Gung Thord Kaatiam Prik Thai ★★

Gebratene Riesencrevetten an einer Knoblauch-Pfeffersauce,
verfeinert mit Soja- und Austernsauce

Gai Hor Bai Toei

Zarte, marinierte Pouletbruststücke, sorgfältig eingewickelt in
Pandanus-Blätter, serviert mit Sesamsauce

Mou Priaw Wan

Geschnetzeltes, süß-saures Schweinssteak mit Pfefferschoten,
Tomaten und frischer Ananas

129.–

pro Person

Zu allen Gerichten wird Jasmin-Reis als Beilage à discréction serviert und ist im Preis inbegriffen.

* rassig ** scharf *** sehr scharf

THAI GARDEN SIAMPLATTE AB 2 PERSONEN

bestehend aus 3 Vorspeisen, je 1 Suppe und 3 Hauptgängen

Grillierte Satay-Spiesse

Zarte Pouletfleischspiesschen, mariniert in Kokosmilch und Curry

Po Pia

Knusprig gebackene Frühlingsrollen «Thai Garden»

Paper Prawns Gung Grabueang

Zarte, marinierte Riesencrevetten eingewickelt in hauchdünнем Reispapier

dazu servieren wir Ihnen:

pikante Erdnuss-Sauce, süsse Pflaumen-Chilisauce sowie Gurkensalat



Tom Kha Gai

Mildwürzige Kokossuppe mit zarten Pouletbruststreifen,
gewürzt mit Zitronengras, Galgant, frischem rotem Chili und Korianderblättern



Panaeng Nuea Prig Thai Oon ★★

Zartes Rindsfilet, rosa grilliert und tranchiert an feuriger roter Panaeng-Currysauce,
mit frischen grünen Pfefferkörnern

Gai Hor Bai Toei

Zarte, marinierte Pouletbruststücke, sorgfältig eingewickelt in
Pandanus-Blätter, serviert mit Sesamsauce

Mou Priaw Wan

Geschnetzeltes süß-saures Schweinssteak
mit Pfefferschoten, Tomaten und frischer Ananas

112.-

pro Person

Zu allen Gerichten wird Jasmin-Reis als Beilage à discréction serviert und ist im Preis inbegriffen.

* rassig ** scharf *** sehr scharf

THAI GARDEN SIAMPLATTE AB 3 PERSONEN

bestehend aus 4 Vorspeisen, je 1 Suppe und 4 Hauptgängen

Grillierte Satay-Spiesse

Zarte Pouletfleischspießchen, mariniert in Kokosmilch und Curry

Po Pia

Knusprig gebackene Frühlingsrollen «Thai Garden»

Thord Man Kao Pod

Kleine, gebackene Maiskuchen aus Pouletfleisch und Maiskörnern

Paper Prawns Gung Grabueang

Zarte, marinierte Riesencrevetten eingewickelt in hauchdünнем Reispapier

dazu servieren wir Ihnen:

pikante Erdnuss-Sauce, süße Pflaumen-Chilisauce sowie Gurkensalat



Tom Kha Gai

Mildwürzige Kokossuppe mit zarten Pouletbruststreifen,
gewürzt mit Zitronengras, Galgant, frischem rotem Chili und Korianderblättern



Panaeng Nuea Prig Thai Oon ***

Zartes Rindsfilet, rosa grilliert und tranchiert an feuriger roter Panaeng-Currysauce,
mit frischen grünen Pfefferkörnern

Gaeng Kiaw Wan Gung ***

Grüner Curry mit Riesencrevetten, Kokosmilch, Thaiaubergine
und süßen Basilikumblättern

Gai Hor Bai Toei

Zarte, marinierte Pouletbruststücke, sorgfältig eingewickelt in
Pandanus-Blätter, serviert mit Sesamsauce

Mou Priaw Wan

Geschnetzeltes süß-saures Schweinssteak
mit Pfefferschoten, Tomaten und frischer Ananas

112.–
pro Person

Zu allen Gerichten wird Jasmin-Reis als Beilage à discréction serviert und ist im Preis inbegriffen.

* rassig ** scharf *** sehr scharf

VORSPEISEN

21	Grillierte Satay-Spiesse	24.-
	Zarte Pouletfleischspießchen, mariniert mit Kokosmilch und Curry, serviert mit Erdnuss-Sauce und süßer Pflaumen-Chilisauce	
22	Po Pia	24.-
	Knusprig gebackene Frühlingsrollen «Thai Garden»	
23	Po Pia Je Thord	24.-
	Vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse, serviert an einer süßen Pflaumen-Chilisauce	
24	Thung Ngoen	24.-
	Feines, saftiges Riesencrevettenfleisch in Tofuteigtaschen eingewickelt und frittiert	
25	Paper Prawns Gung Grabueang	24.-
	Zarte, marinierte Riesencrevetten in hauchdünnem Reispapier eingewickelt	
28	Thord Man Kao Pod	24.-
	Kleine, gebackene Maiskuchen mit Pouletfleisch und Maiskörnern	
29	Thai Garden Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)	pro Person 35.50
	Thai Garden at its best – eine reichhaltige Auswahl unserer Vorspeisen Dazu servieren wir Ihnen eine Erdnuss-Sauce, eine süße Pflaumen-Chilisauce sowie Gurkensalat	

SUPPEN

31	Tom Kha Gai	24.-
	Mildwürzige Kokossuppe mit zarten Pouletbruststreifen, gewürzt mit Zitronengras, Galgant, frischem rotem Chili und Korianderblättern	
32	Tom Yum Gung ★★	24.-
	Thailands populärste und beliebteste Suppe: Eine pikante Bouillon mit zarten Riesencrevetten und Strohpilzen, gewürzt mit Zitronengras, Chili und Zitronensaft, garniert mit frischen Korianderblättern	

34	Tom Yum Mangsa Wirat ★★	24.-
	Würzige Zitronengrassuppe mit frischem Gemüse und Pilzen	

THAI SALATE

35	Som Tam Gung ★★★	34.- / 46.-
	Saftiger Papayasalat mit Crevetten, Cashew Nüssen und Cherry Tomaten an pikantem Lime-Chili Dressing	
36	Yam Woon Sen ★★★	34.- / 46.-
	Rassig gewürzter Glasnudel-Salat mit im Wok gebratenem, gehacktem Schweinefleisch, Riesencrevetten, Pilzen und Frühlingszwiebeln an pikantem Thai Dressing	

Zu allen Gerichten wird Jasmin-Reis als Beilage à discrédition serviert und ist im Preis inbegriffen.

* rassig ** scharf *** sehr scharf

CURRIES

41	Gaeng Kiaw Wan Gai ***	54.-
	Zarte Pouletbruststreifen an grüner Currysauce mit rotem Chili und süßen Basilikumblättern	
42	Gaeng Kiaw Wan Gung ***	54.-
	Grüner Curry mit Riesencrevetten, Kokosmilch, Thaiaubergine und süßen Basilikumblättern	
43	Panaeng Mou ***	54.-
	Geschnetzeltes, zartes Schweinssteak an roter Panaeng-Currysauce, mit roten Chilistreifen und Thai Basilikum	
45	Kiaw Wan Ped ***	61.-
	Zartes Entenbrüstchen, grilliert und tranchiert an grüner Currysauce, garniert mit Thaiaubergine, rotem Chili und süßen Thai Basilikumblättern	
46	Panaeng Nuea Prig Thai Oon ***	63.-
	Zartes Rindsfilet, rosa grilliert und tranchiert an feuriger roter Panaeng-Currysauce mit frischen grünen Pfefferkörnern	
47	Gaeng Curry Nuea *	56.-
	Zarte Rindsfiletspitzen an milder gelber Currysauce mit Kartoffeln und Perlzwiebeln	

FLEISCH UND GEFLÜGEL

51	Gai Hor Bai Toei	54.-
	Zarte, marinierte Pouletbruststücke, sorgfältig eingewickelt in Pandanus-Blätter, gewürzt mit Korianderwurzeln, Knoblauch und Chilipuder, serviert mit Sesamsauce	
54	Gai Pad Bai Karpraow **	54.-
	Gehacktes und gebratenes Poulet, gewürzt mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und Chilistreifen an Soja- und Austernsauce	
56	Nuea Pad Naman Hoy	59.-
	Zartes, geschnetzeltes Rindsfilet, gedämpft mit Frühlingszwiebeln und Pilzen, gewürzt mit Austernsauce, Sesam- und Sojasauce	
57	Mou Priaw Wan	54.-
	Geschnetzeltes süß-saures Schweinssteak mit Pfefferschoten, Tomaten und frischer Ananas	
58	Gai Pad Med Mamuang *	54.-
	Zartes Poulet, gebraten mit Cashew-Nüssen und getrocknetem Chili	

Zu allen Gerichten wird Jasmin-Reis als Beilage à discréction serviert und ist im Preis inbegriffen.

* rassig ** scharf *** sehr scharf

MEERESFRÜCHTE / FISCHGERICHTE

70	Gung Takrai * Im Wok gebratene Riesencrevetten an Austernsauce, gewürzt mit Zitronengras, frischem Chili, Knoblauch und Koriander	54.-
72	Gung Thord Kaatiam Prik Thai ** Gebratene Riesencrevetten an einer Knoblauch-Pfeffersauce, verfeinert mit Soja- und Austernsauce	54.-
77	Pla Nueng Manao ** Gedämpfte Filets vom Wolfsbarsch an Zitronensauce mit frischem Koriander und Ingwer Julienne	59.-
78	Gaeng Curry Pla * Gebratener Wolfsbarsch an würziger, gelber Currysauce	56.-

NUDELGERICHT

69	Guey Tiew Pad Thai * Thai-fried Noodles mit Poulet im Omelett	52.-
----	---	------

VEGETARISCH

60	Panaeng Tao Hoo *** Gebratene Tofuwürfel an roter Panaeng-Currysauce mit roten Chilistreifen und Kafir-Limettenblätter	49.-
61	Gaeng Kiaw Wan Pag *** Frisches Gemüse an grüner Currysauce mit rotem Chili und süßen Basilikumblättern	49.-
62	Som Tam ** Saftiger Papayasalat mit grünen Bohnen, Cashew Nüssen und Cherry Tomaten an pikantem Lime-Chili Dressing	43.-
65	Pad Pag Ruammit Gemischtes Frischgemüse und Pilze, im Austernöl gebraten, gewürzt mit Knoblauch und Sojasauce	43.-
66	Pad Pag Ruammit Als Beilage zu unseren Hauptgerichten Gemischtes Frischgemüse und Pilze, im Austernöl gebraten, gewürzt mit Knoblauch und Sojasauce	26.-

Zu allen Gerichten wird Jasmin-Reis als Beilage à discrédition serviert und ist im Preis inbegriffen.

* rassisg ** scharf *** sehr scharf

DESSERTS

93	Tiramisù «La Cucina»	18.–
94	Gebackene süsse Bananen mit Honigsauce und Vanilleglacé	18.–
95	Frische Papaya mit Limonensorbet	19.50
96	Gebratene Ananas mit Kokosglacé	18.–
97	Mousse au Chocolat mit Passionsfrucht	18.–
98	Panna Cotta mit Beerenragout	18.–
99	Diverse hausgemachte Sorbets und Eissorten pro Kugel	7.–

TEE, KAFFEE, DIGESTIFS

TEE		COGNAC		
Jasmintee, Kännchen	8.50	Hennessy v.s.	2.0 cl	15.–
Grüntee, Kännchen	8.50	Hennessy X.O.	2.0 cl	20.–
KAFFEE				
Kaffee / Espresso	5.50			

GETRÄNKE

Aperitif		Bier		
Thai Cocktail	mit Alkohol ohne Alkohol	15.– 14.–	Singha Bier	33 cl 10.–
Thai Cocktail			Braugold	30 cl 10.–
			Heineken	33 cl 10.–
			Eichhof alkoholfrei	33 cl 8.–

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.



