



# 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 Kokosuppe 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 Thailaubergine, 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 discrétion 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 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

## 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 discrétion 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 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

## Gaeng Kiaw Wan Gung ★★★

Grüner Curry mit Riesencrevetten, Kokosmilch, Thaliaubergine  
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 discrétion serviert und ist im Preis inbegriffen.

\* rassig \*\* scharf \*\*\* sehr scharf



## VORSPEISEN

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

## SUPPEN

- |    |                                                                                                                                                                                                            |      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 31 | <b>Tom Kha Gai</b>                                                                                                                                                                                         | 24.– |
|    | Mildwürzige Kokossuppe mit zarten Pouletbruststreifen, gewürzt mit Zitronengras, Galgant, frischem rotem Chili und Korianderblättern                                                                       |      |
| 32 | <b>Tom Yum Gung **</b>                                                                                                                                                                                     | 24.– |
|    | Thailands populärste und beliebteste Suppe:<br>Eine pikante Bouillon mit zarten Riesencrevetten und Strohpilzen, gewürzt mit Zitronengras, Chili und Zitronensaft, garniert mit frischen Korianderblättern |      |
| 34 | <b>Tom Yum Mangsa Wirat **</b>                                                                                                                                                                             | 24.– |
|    | Würzige Zitronengrassuppe mit frischem Gemüse und Pilzen                                                                                                                                                   |      |

## THAI SALATE

- |    |                                                                                                                                                            |             |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 35 | <b>Som Tam Gung ***</b>                                                                                                                                    | 34.– / 46.– |
|    | Saftiger Papayasalat mit Crevetten, Cashew Nüssen und Cherry Tomaten an pikantem Lime-Chili Dressing                                                       |             |
| 36 | <b>Yam Woon Sen ***</b>                                                                                                                                    | 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 discrétion serviert und ist im Preis inbegriffen.

\* rassig \*\* scharf \*\*\* sehr scharf



## CURRIES

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

## FLEISCH UND GEFLÜGEL

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

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

\* rassig \*\* scharf \*\*\* sehr scharf



## MEERESFRÜCHTE / FISCHGERICHTE

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

## NUDELGERICHT

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

## VEGETARISCH

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

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

\* rassig \*\* scharf \*\*\* sehr scharf



## DESSERTS

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

## TEE, KAFFEE, DIGESTIFS

### TEE

Jasmintee, Kännchen	8.50
Grüntee, Kännchen	8.50

### COGNAC

<b>Hennessy v.s.</b>	2.0 cl	15.–
<b>Hennessy x.o.</b>	2.0 cl	20.–

### KAFFEE

<b>Kaffee / Espresso</b>	5.50
--------------------------	------

## GETRÄNKE

### Aperitif

<b>Thai Cocktail</b>	mit Alkohol	15.–
<b>Thai Cocktail</b>	ohne Alkohol	14.–

### Bier

<b>Singha Bier</b>	33 cl	10.–
<b>Braugold</b>	30 cl	10.–
<b>Heineken</b>	33 cl	10.–
<b>Eichhof alkoholfrei</b>	33 cl	8.–





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







