

ThaiGarden

ROYAL THAI CUISINE

RESERVATION
TEL. 041 226 88 88



Silvestermenu 2025

SIAMPLATTE FÜR 2-3 PERSONEN

4 Vorspeisen, je 1 Suppe, 3 Hauptgänge, je 1 Dessert

Grillierte Satay-Spieße

Zarte, in Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen,
gewürzt mit Koriander

Po Pia Frühlingsrollen «Thai Garden»

Knusprig gebacken, nach unserem
speziellen Rezept aus Phuket

Thord Man Koa Pod

Kleine gebackene Maiskuchen mit Poulet

Paper Prawns Gung Grabueang

Zarte marinierte Riesencrevetten,
in hauchdünnes Reispapier eingewickelt

Tom Kha Soup

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

Panaeng Nuea Prig Thai Oon

Rindsfilet rosa grilliert an einer feurig roten Panaeng
Currysauce mit frischen grünen Pfefferkörnern

Pla Nueng Manao

Gedämpfte Filets vom Wolfsbarsch
mit frischen Kräutern und Zitronensaft

Gai Hor Bai Toei

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

Dessert

Mousse au Chocolat mit Passionsfrucht

CHF 179.– p.P.

Inkl. Eintritt
Penthouse-Silvesterparty



Gault & Millau
Gilde Schwelz

Chef de Cuisine
Krisada Tahan

KÖNIGSPLATTE AB 4 PERSONEN

4 Vorspeisen, je 1 Suppe, 5 Hauptgänge, je 1 Dessert

Grillierte Satay-Spieße

Zarte, in Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen,
gewürzt mit Koriander

Po Pia Frühlingsrollen «Thai Garden»

Knusprig gebacken, nach unserem
speziellen Rezept aus Phuket

Thord Man Koa Pod

Kleine gebackene Maiskuchen mit Poulet

Paper Prawns Gung Grabueang

Zarte marinierte Riesencrevetten,
in hauchdünnes Reispapier eingewickelt

Tom Kha Soup

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

Panaeng Nuea Prig Thai Oon

Rindsfilet rosa grilliert, an einer feurig roten Panaeng
Currysauce mit frischen grünen Pfefferkörnern

Pla Nueng Manao

Gedämpfte Filets vom Wolfsbarsch
mit frischen Kräutern und Zitronensaft

Kiaw Wan Ped

Zartes Entenbrüstchen grilliert,
an einer grünen Currysauce mit Auberginen,
rotem Chili und süssen Basilikumblättern

Gai Hor Bai Toei

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

Mou Priaw Wan

Sweet and Sour Schweinefleisch mit Pfefferschoten,
Tomaten und frischer Ananas

Dessert

Mousse au Chocolat mit Passionsfrucht

CHF 179.– p.P.

Inkl. Eintritt
Penthouse-Silvesterparty