

ThaiGarden

ROYAL THAI CUISINE

Valentine's Dinner

14. FEBRUAR 2026

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

Gaeng Kiaw Wan Gung

Grünes Curry mit Riesencrevetten, Kokosmilch, Thaiaubergine
und süßen Basilikumblättern

Gai Priaw Wan

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

dazu servieren wir Ihnen:

Jasmin-Reis als Beilage à discrédition

★★★

Chefs Dessert

Genussvolle Variation
zum Teilen

MENU 129.-

pro Person

RESERVATION
TEL. 041 226 88 88



Chef de Cuisine Krisada Tahan

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. – www.thaigarden-luzern.ch