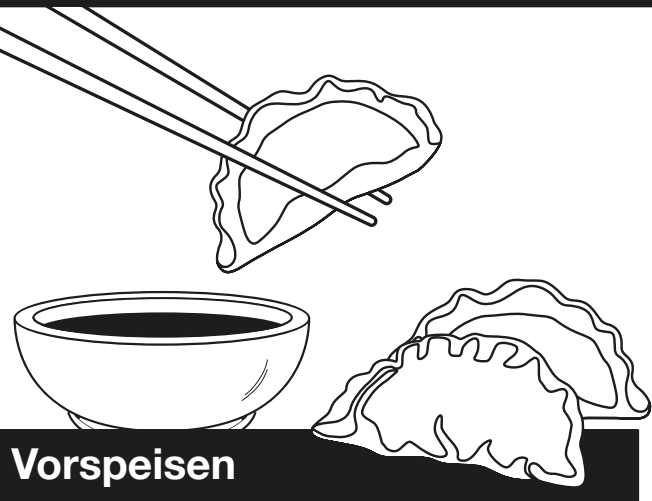




Tischgrill





Vorspeisen

Alle unsere Vorspeisen sind frisch und hausgemacht

- | | | |
|----|---|-------|
| 01 | Samosa (2 Stück) | 10.00 |
| A | Knusprige Teigtasche mit einer herzhaften Füllung aus saftigem Rindfleisch, frischem Gemüse und einer aromatischen Currymischung. | |
| 02 | Wan-Tan Suppe | 12.00 |
| A | Leichte Suppe mit zarten Wontons, gefüllt mit Hühnerfleisch. | |
| 03 | Thailändische Tom-Yam Suppe | 15.00 |
| B | Garnelen, Zitronengras, Limettensaft, Kokosmilch. | |
| 04 | Gaozi vegetarisch (3 Stück) | 12.00 |
| A | Knusprig gebratene Teigtaschen mit einer fein abgestimmten Füllung aus frischem Gemüse. | |
| 05 | Xiao Long Bao mit Schweinefleisch (3 Stück) | 12.00 |
| AF | Zarte, gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch. | |
| 06 | Frühlingszwiebel-Pfannkuchen | 12.00 |
| A | Goldbraun gebackener Pfannkuchen mit klaren, schichtweisen Texturen: Aussen knusprig, innen zart, und verfeinert mit einer aromatischen Füllung aus frischen Frühlingszwiebeln. | |

Bestimmen Sie Ihr Genusserlebnis

Wählen Sie aus zwei Menüoptionen (Standard oder Premium Komposition), um Ihr kulinarisches Erlebnis zu genießen. Jede Option beinhaltet eine Auswahl an Fleisch und Beilagen aus der Küche.

Tipp aus der Küche:
Damit Sie eine möglichst abwechslungsreiche und genussvolle Geschmackserfahrung erleben können, empfehlen wir Ihnen jede Fleischsorte nur einmal auszuwählen.

Standard Komposition

pro Person CHF 59.–

200g Fleisch, 2 Sorten
(je 100g) Ihrer Wahl

+3 Tagesbeilagen

Salat und Reis

Premium Komposition

pro Person CHF 69.–

300g Fleisch, 3 Sorten
(je 100g) Ihrer Wahl

+3 Tagesbeilagen

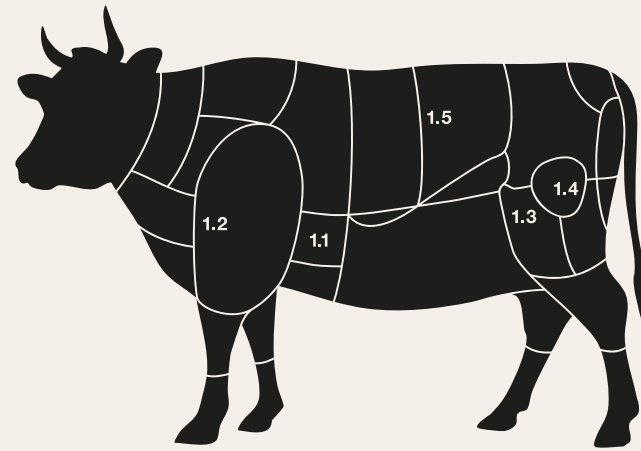
Salat und Reis

Zusätzliche Portionen Fleisch sind für CHF 18.– pro 100g bestellbar.



Fleischauswahl Rind

- | | |
|------|---|
| 1.1 | Klassisches Seoul-style Short Rib: |
| F | Hohe Marmorierung aus dem vorderen Rückenbereich, in Scheiben ohne Knochen. |
| 1.2 | Kato Rosu Iron Flat: |
| F, K | Auf Japanische Art in leichter Sauce. |
| 1.3 | Taiwan Tenderness Babetstück: |
| F, K | In dünnen Scheiben. |
| 1.4 | Kaiserlicher Beijing Baby-Top: |
| F, K | In Scheiben. |
| 1.5 | Thailändisches Peppery Pinnacle Entrecote: |
| F, K | In Stücken mit schwarzem Pfeffer. |



Unsere Empfehlung



Fleischauswahl Poulet

- | | |
|---------|---|
| 2.1 | Ga Xao Xot Hau: |
| D, F, K | Pouletkeule in vietnamesischer Limetten-Zitronengras-Sauce. |
| 2.2 | Murgh Tikka Curry: |
| F, G, K | Pouletbrust in indischer Curry-Tikka-Sauce. |



Fleischauswahl Schwein

- | | |
|---------|---|
| 3.1 | Samgyeop-Sal in Jang-Sauce: |
| F, K | Dünne Bauchscheiben in Gewürzsojasauce. |
| 3.2 | Jungsim-Rollade: |
| D, F, K | Schulter eingerollt in vietnamesischer Austernsauce mit Zitronengras. |



Fleischauswahl Lamm

- | | |
|------|------------------------------|
| 4.1 | Lammkoteletten: |
| F, K | Mit Fenchel und Kreuzkümmel. |



Meeresfrüchte

- | | |
|-----|--------------------------------------|
| 5.1 | Riesengarnelen U6-8 (D, F, K) |
| 5.2 | Lachs mit Pfeffer (F, K) |
| 5.3 | Jakobsmuscheln (N) |



Veganes Menü

pro Person CHF 49.–

Mit verschiedenen pflanzlichen Gerichten

+3 Tagesbeilagen
Salat und hausgemachtes MoMo

Süsskartoffeln, Pilzmix, Zucchini,
Tofu in Stück, Vegane Curry-
Poulet Spiessli
(F, K, A)

So lässt sich asiatisches Barbecue verspeisen



1. Salatblatt auf Teller legen



2. Ein bis zwei kleine Fleischstücke auf das Salatblatt



3. Nach Belieben etwas Beilage dazulegen



4. Optional etwas Reis dazugeben



5. Päckchen rollen und in die Sauce dippen – Guten Appetit!

Dessert



Sorbetto – Glacé
im «Kübeli» aus
der Region

		CHF
G	Matcha-Grüntee	8.00
G	Sesam-schwarz	8.00
G	Kokosnuss Glace	9.00
G	Lemone Glace	9.00
G	Ananas Glace	12.00
G	Tom & Jerry Glace	8.00

Deklaration

Rindfleisch (Schweiz)
Poulet (Schweiz)
Schweinefleisch (Schweiz)
Lamm (Neuseeland)
Meeresfrüchte (Norwegen)

Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse
F – Soja
G – Milch
H – Nüsse
I – Sellerie
J – Senf
K – Sesamsamen
L – Sulfite
M – Lupinen
N – Weichtiere