

Familienmenüs

Family Dishes

Vorspeisen-**Starter**

Pekingsuppe^{2,4}/ Krabbenchips⁶/ Mini-Gemüserolle^{2,3}/ Soja-Mais-Salat^{2,5}/ Frühlingsrolle^{2,3}
pekingsoup^{2,4}/ crabcrisps⁶/ mini-vegetable-rolls^{2,3}/ soya-corn-salad^{2,5}/ springrolls^{2,3}

Nachtsch-**Dessert**

gebackene Ananas³/gebackene Banane³/ versch. Eissorten⁵
dessert: baked pineapple³/ baked bananas³/ icecream⁵

M 1 „Huang’s-Platten“ (ab 2 Personen)

Euro

- 1 Vorspeise
- „**Thai-Alles-Gute**“ grosse Garnelen, Rind-, Hühner-,Ente-, Schweinefleisch gebraten mit rotem Thai-Curry und Gemüse in Kokosmilch (**scharf**)^{1,2,3,5}
- „**Szechuan-Ente**“ knusprig, mit frischem Gemüse (**scharf**)^{2,3}
- „**Ananas-Huhn**“ knusprig paniert mit Ananas, Bambus und Zwiebeln (**süß-sauer**)^{3,4}
- 1 Dessert
- 1 starter
- „**Thai-Everything-Good**“ big prawns, beef, chicken, duck, pork fried with red thai-curry and vegetables in coconutmilk (spicy)^{1,2,3,5}
- „**Szechuan-Duck**“ crunchy, with fresh vegetables (spicy)^{2,3}
- „**Pineapple-Chicken**“ crunchy crumbed with pineapple, bamboo and onions (sweetsour)^{3,4}
- 1 dessert

pro
Person
29,90

M 2 „Royal-Platte“ (ab 2 Personen)

- 1 Vorspeise
- **Ente knusprig** mit chinesischen Pilzen, Strohpilzen und Champignons^{2,3}
- „**Thai-Meeresfrüchte**“ knusprige Grosse Garnelen, Rotbarschfilet, Tintenfisch, Muschelfleisch, gebraten mit Rotem Thai-Curry, frischen grünen Bohnen, Okra, Gemüse und Bambus in Kokosmilch (**scharf**)^{1,2,3,5,6,7}
- **Rindfleisch** mit frischem Gemüse nach „ Szechuan – Art “ (**scharf**)²
- **Schweinefleisch** knusprig paniert, mit Ananas, Bambus und Zwiebeln (**süß-sauer**)^{2,3,4}
- 1 Dessert
- 1 starter
- Crunchy Duck with chinese mushrooms, straw mushrooms and champignons
- "Thai-seafood" crunchy big prawns, redfish fillet, squid, shellmeat, fried with red Thai-Curry, fresh green beans, okra, vegetables and bamboo in coconutmilk (spicy)^{1,2,3,5,6,7}
- Beef with fresh Vegetables „ Szechuan – Art “ (spicy)²
- Crunchy crumbed pork meat with pineapple, bamboo and onions (sweet-sour)^{2,3,4}
- 1 dessert

pro
Person
31,90

M 3	„Asia-Platten“ (ab 3 Personen)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Vorspeise • Ente knusprig mit frischem Gemüse nach „Szechuan - Art“ (scharf)^{2,3} • Hühnerbrust knusprig paniert mit Ananas, Bambus und Zwiebeln (süß-sauer)^{3,4} • „Thai-Meeresfrüchte-Austernpilze“ Große Garnelen, Tintenfisch, Muschelfleisch, gebackenes Rotbarschfilet, gebraten mit rotem Thai-Curry, frischen Champignons, Okra, Zucchini, Aubergine und Strohpilzen in Kokosmilch (scharf)^{1,2,3,5,6,7} • 1 Dessert • 1 starter • Crunchy Duck with fresh Vegetables á la Szechuan (spicy)^{2,3} • Crunchy crumbed chickenbreastwith with pineapple, bamboo and onions (sweet-sour)^{3,4} • „Thai-Seafood-Oyster Mushrooms“ king prawns, squid, shell meat, baked redfish fillet fried with red thai-curry, fresh chmapignons, okra, zucchini, aubergine and straw mushrooms in coconutmilk (spicy)^{1,2,3,5,6,7} • 1 dessert 	pro Person 33,90
M 3 a	„Asia-Platten“ für 4 Personen (M 3 + 1 Gericht dazu)	<ul style="list-style-type: none"> • „Thai-Ente-Austernpilze“ knusprig mit rotem Thai-Curry, frischen Champignons, Zucchini, Aubergine und Strohpilzen in Kokosmilch (scharf)^{3,5} • „Thai-Duck-Oystermushrooms“ crunchy with red thai-curry, fresh champignons, zucchini, aubergine and straw mushrooms in coconutmilk (spicy)^{3,5} 	pro Person 33,90
M 3 b	„Asia-Platten“ für 5 Personen (M 3 + 2 Gerichte dazu)	<ul style="list-style-type: none"> • „Königin des Meeres“ Grosse Garnelen auf heisser Gusseisenplatte gebraten mit Knoblauch, Schwarzbohnen u. frischem Gemüse in (pikanter Sauce)^{2,6} • „Queen Of The Sea“ big prawns on a hot iron plate baked with garlic, black beans and fresh vegetables in piquant sauce^{2,6} 	pro Person 33,90
M 3 c	„Asia-Platten“ für 6 Personen (M 3 + 3 Gerichte dazu)	<ul style="list-style-type: none"> • „Thai-Lamm-Tontopf“ mit rotem Thai-Curry, Basilikum und Gemüse in scharfer Kokosmilch (scharf)^{1,5} • „Thai-Lamb-Claypot“ with red thai-curry, basil and vegetables in coconutmilk (spicy)^{1,5} 	pro Person 33,90
M 8	„Drachen- Kaiser - Platte“ (ab 4 Personen)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Vorspeise • „Drachenfeuer-Ente“ knusprig (in roter Curry-Chilli-Erdnuss-Sauce) und frischem Gemüse gebraten (sehr scharf)^{2,3,9} • „Acht chinesische Kostbarkeiten“ grosse Garnelen, Hühnerbrust, Rind-, Ente-, Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsesorten (scharf)^{2,6} • „Thai-Meeresfrüchte-Steinpilze“ knusprige Grosse Garnelen, Rotbarschfilet, Tintenfisch, Muschelfleisch gebraten mit rotem Thai-Curry, frischen Champignons, Okra, Zucchini, Aubergine und Strohpilzen in Kokosmilch (scharf)^{2,3,5,6} • „Lammfleisch-Basilikum“ mit frischem Pilzen, Gemüse, Thai-Chili und Bambus gebraten, würzig aromatisch (sehr scharf)^{1,2} • „Thai-Schweinefleisch“ mit Thai-Curry und frischem Gemüse in Kokosmilch (scharf)^{1,5} • „Ananas-Huhn“ knusprig paniert mit Ananas, Bambus und Zwiebeln (süß-sauer)^{3,4} • 1 Dessert • 1 starter • „Dragonfire-Duck“ crunchy (red curry-chili-peanut-sauce) with vegetables (very spicy)^{2,3,9} • „Eight-Chinese-Treasure“ king prawns, chicken, beef, duck, pork with vegetables (spicy)^{2,6} • „Thai-Seafood-Porcini“ crunchy big prawns, redfish fillet, squid, shellmeat fried with red thai-curry, fresh chamignons, okra, zucchini, aubergine and straw mushrooms in coconutmilk (spicy)^{2,3,5,6} • „Lamb-Basil“ with fresh mushrooms, vegetables, thai-chili and bamboo (very spicy)^{1,2} • „Thai-pork“ with thai-curry and fresh vegetables in coconutmilk (spicy)^{1,5} • „Pineapple-Chicken“ crunchy crumbed with pineapple, bamboo and onions (sweet-sour)^{3,4} • 1 dessert 	pro Person 35,90