



thailando
RESTAURANT | LOUNGE | SHOW CUISINE

Thaivolata | 4-Course Menu

Kulinarische Reise durch die Thai-Cuisine

The 4-Course VIP Thaivolata Menu with a lot of different dishes.

SAMOSA

EIN GRÜASSLI VON TEERAPOL

Thailändisches Samosa Ravioli mit Sprossen

THAILANDO APERO

MANGOMOUSSE, CAMPARI, PROSECCO

THAILANDO TOP APPETIZERS

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN VOM DREHTELLER

Auswahl von Köstlichkeiten wie Satay-Spiesse, Scampi auf Kalbfleisch Ragout, süss-saurer Gurkensalat, spring rolls und vieles mehr...

Thai delicacies on a turntable

THOM KHA HED

MINI PILZ-CRÈME SUPPE

Pikante Pilzsuppe mit Kokosmilch & Zitronengras

Spicy mushroom soup with coconut milk & lemon grass

GANG KIEW WARN GAI

GRÜNES THAI CURRY HÄHNCHEN

Grüner Thai Curry mit Hähnchenstreifen & Basilikumblätter

Green Thai curry with slices of chicken & basil leaves

und | and | e

PREOW WAAN GAI

GEBACKENE POULETBRÜSTCHEN

Gebackene Pouletbrüstchen mit Sweet & Sour Sauce

Fried chicken with sweet & sour sauce

und | and | e

PHAD NAM MUN HOY NEAU

RINDFLEISCH STREIFEN

Rindfleisch Streifen mit Thai Gemüse an Austernsauce

Slices of beef with Thai vegetables on oyster sauce

und | and | e

PHAD PAK RUAMMIT

WOK GEMÜSE

Thailändisches Wok Gemüse

Fried mixed vegetables

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS | POTPOURRI OF ICE CREAM

POTPOURRI VON HAUSGEMACHTEN ICE-CREAMS MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

10 best homemade ice creams – mini sizes with exotic Thai fruits

THAIVOLATA

CHF. 95.00 p.P