



Menü 1

(ab 2 Personen)

Vorspeisen:

Chicken Shaslik

(Arabisch gegrilltes Poulet mit Oliven-Joghurt)

Veg Manchurian

(Gemüse Krokette in Knoblauchsauce)

Hauptgang:

Stir Fried Chicken & Greens

(Poulet & Gemüse in Soja-Ingwer-Sauce)

Beef Red Curry

(Rindfleisch in roter Kokosnussauce nach thailändischer Art)

Steamed Rice or Hakka Noodles

Dessert:

Fruit Salad with Mango Cream

Preis pro Person : 44.00





Menü 2

(ab 2 Personen)

Vorspeisen:

Chicken Lollipop

(Geflügel in süßer Chilisauce)

Falafel

(Kichererbsen-Kroketten serviert mit Randen-Chutney)

Hauptgang:

Thai Green Chicken Curry

(Poulet in grünen Kräutern nach thailändischer Art)

Sweet & Sour Fish

(Fisch gekocht in süßer Tomatensauce mit Ananas und Peperoni)

Lemon Rice or Veg Noodles

(Zitronenreis oder Nudeln)

Dessert:

Coconut Ice Cream with Ginger Honey topping

Preis pro Person : 40.00





Menü 3

(ab 2 Personen)

Vorspeisen:

Hummus with Garlic Bread

(Arabisches Kichererbsen-Dip)

Vegetable Samosa with Tamarind Sauce

(Frittierte Gemüsetaschen mit süß-saurer Sauce)

Hauptgang:

Szechuan Vegetables

(Knuspriges Gemüse in süß-pikanter Sauce)

Palak Paneer

(Spinat und hausgemachter Käse)

Veg Biryani

(Reis gekocht mit orientalischen Gewürzen)

Dessert:

Lychee with Coconut Sago Pudding



Preis pro Person : 38.00




Nicht-vegetarische Vorspeisen:

CHF

Chicken Shaslik (Arabisch gegrilltes Poulet mit Oliven-Joghurt)	8.00
Chicken Lollipop (Geflügel in süsser Chilisauce)	8.00
Seekh Kebab (Gegrilltes Rindfleisch mit Minzsauce)	9.00
Prawn Tempura (Crevetten mit süsser Chilisauce)	9.00

Vegetarische Vorspeisen:

Veg Machurian (Vegetarische Gemüse Kroketten in Knoblauchsauce)	8.00
Veg Samosa (Frittierte Gemüsetaschen mit süss-saurer Sauce)	7.00
Falafel (Kichererbsen-Kroketten serviert mit Randen-Chutney)	8.00
Veg Spring Rolls (Orientalisch vegetarisches Gebäck mit süsser Chilisauce)	7.00
Hummus (Arabische Kichererbsen-Dip)	7.00



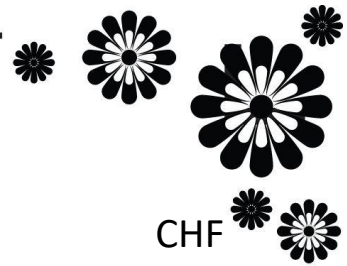


Hauptgang:

CHF

Thai Chicken Green Curry (Poulet Curry mit grünen Kräutern)	24.00
Stir Fried Chicken & Greens (Poulet mit Brokkoli und saisonalem Gemüse mit Reis)	24.00
Thai Beef Red Curry (geschnetztes Rindfleisch in thailändischer roter Sauce mit Reis)	26.00
Roast Beef in Burnt Garlic Sauce (Rindfleisch in Soja-Knoblauch-Sauce mit Reis)	26.00
Sweet & Sour Fish (Knusprig frittiertes Fisch in Tomatensauce mit Ananas und Reis)	24.00
Prawn Molee (Krevetten in Ingwer und Kokosnussauce mit Reis)	26.00
Mix Veg Platter (Kombo von Falafel, Hummus und Gurken-Mango-Salat mit Brot)	22.00
PALAK PANEER (Hausgemachter Frischkäse mit Spinat)	22.00
Szechuan Vegetables (Knuspriges Gemüse in süß-pikanter Sauce mit Reis)	22.00





Mixed Meat Noodles (Oriental Style Nudeln mit Rindfleisch, Poulet und Ei)	16.50
Vegetable Hakka Noodles (Oriental Style Nudeln mit Gemüse)	16.50

Kids' Corner:

Veg Spring Rolls and Fries (Frühlingsrollen und Pommes frites)	12.00
Chicken & Egg Noodles (Nudeln mit Poulet und Ei)	14.00
Fried Chicken & Hummus (Poulet mit Kichererbsen-Dip)	14.00

Dessert:

Fruit Salad with Mango Cream	6.00
Coconut Ice cream with Ginger Honey topping	8.00
Lychee with Coconut Sago Pudding	6.00
Honey & Green Tea Kulfi	9.00

