



# ASIA 75

## ASIA VOYAGE MENÜ

84

PHO PIA THORD | SATAY GAI  
Frühlingsrolle | Poulet-Satayspiess | Dips

SOM TAM  

grüner Thai-Papayasalat | Tomate | Limette |  
Schlangenbohnen | Erdnüsse | Crevetten-Crunch

GAENG KIEW NUEA  

grünes Kokosnuss-Curry | Rindsentrecôte | Aubergine |  
Schlangenbohnen | Thai-Basilikum

PANDAN CAKE

Thai Tea Glacé

## VORSPEISEN

CRESTA PALACE STARTER CHOICE 39  
alle Lieblingsvorspeisen unserer Chefköchin Neng Boppart

PHO PIA THORD 21  
Frühlingsrollen | Sweet-Chili-Sauce | 3 Stück

SATAY GAI 19  
Poulet-Satayspiesse | Erdnusssauce | Gurkenrelish

GYOZA 21  
Poulet | Sesam | Sojasauce | 4 Stück

HAR GOW 19  
gedämpfte Dumplings | Crevetten | 4 Stück

SOM TAM   21  
grüner Thai-Papayasalat | Tomate | Limette |  
Schlangenbohnen | Erdnüsse | Crevetten-Crunch

NUEA NAMTOK   28  
Rindfleischsalat | Isaan-Kräuter | Gewürze

YAM WOON SENG 28  
Glasnudel-Salat | Crevetten | Pulpo |  
Grün-Sellerie | Schalotten | Limette

YAM MAMUAN 21  
Veganer Mango Salat | Röstkokos | Schalotten |  
Frühlingszwiebel | Minze


## SUPPEN

TOM KHA GAI 17  
Kokosmilchsuppe | Poulet | Pilze | Galangal | Koriander

TOM YAM GOONG 19  
Crevettensuppe | Pilze | Zitronengras | Galangal | Limette


## NOODLES

PAD THAI GOONG 35  
Wok-Nudeln | Crevetten | Ei | Sojasprossen |  
Erdnüsse | Gewürzlauch

COCHUJANG  34  
gebratene Udon-Nudeln | Zwiebeln | Ingwer | Gemüse |  
Sojasprossen | Sesam

## THAI CURRYS

GAENG DAENG GOONG   49  
rotes Kokosnuss-Curry | Crevetten | Palmherzen |  
Aubergine | Thai Basilikum

GAENG KIEW NUEA   49  
grünes Kokosnuss-Curry | Rindsentrecôte | Aubergine |  
Schlangenbohnen | Thai-Basilikum

GAENG GARI GAI  36  
gelbes Kokosnuss-Curry | Poulet | Kartoffeln | Zwiebeln |  
Karotten | Ananas | Cherrytomaten | Cashews

SALMON PAD PHONG KARI 41  
Lachs | gelbes Curry | Kokosnuss | Gemüse | Sellerie



GAENG PANAENG TOFU 33  
Panaeng Kokosnuss-Curry | Tofu | Gemüse | Erdnüsse

## AUS DEM WOK

PHAD PAK   32  
gebratener Mini Brokkoli | Sojasauce | Tofu | Pilze

NUA PHAD SHANGHAI  49  
Rind | XO-Sauce | Zwiebeln | Ingwer | Frühlingszwiebeln

PED HOISIN 42  
Ente | Hoisinsauce | Zwiebeln | Gemüse | Frühlingszwiebeln

PAD KAPRAOW GAI   36  
Poulet | Schlangenbohnen | Bambus | Thai-Basilikum

PRIEW WAN GAI 36  
knuspriges Poulet | süss-sauer | Peperoni | Gurke |  
Cherrytomaten | Ananas

PLA KAPONG SEE EW 49  
Wolfsbarsch | Sojasauce | Gemüse | Koriander

PLANTED.CHICKEN 38  
mit jedem Hauptgang kombinierbar

alle Hauptgänge werden mit gedämpftem Jasminreis serviert  
auf Wunsch mit gebratenem Reis oder gebratenen Nudeln 10

## DESSERTS

ICE CREAM MOCHI 18  
Pistazie | Himbeere | Mango-Passionsfrucht

BANANA ROTI 16  
Banane | Schokoladensauce | Kokossorbet

PANDAN CAKE 16  
Thai Tea Glacé

HAUSGEMACHTE KUGEL GLACÉ ODER SORBET 4

In allen Gerichten können Spuren von Fisch und Krustentieren vorhanden sein. Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen?  
Unsere Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft, auch über die Herkunft und Zutaten der Speisen.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren die gesetzliche MwSt.  
Gerne informieren wir Sie über unsere vegetarischen Möglichkeiten. 