



ASIA 75

ASIA VOYAGE MENÜ

84

PHO PIA THORD | SATAY GAI

Frühlingsrolle | Poulet-Satayspiess | Dips

TOM KHA GAI

Kokosmilchsuppe | Poulet | Pilze | Galangal | Koriander

GAENG DAENG GOONG

rotes Kokosnuss-Curry | Crevetten | Palmherzen | Aubergine | Thai-Basilikum

YUZU LEMON MOUSSE

Mango Sorbet | Meringue

VORSPEISEN

CRESTA PALACE STARTER CHOICE

alle Lieblingsvorspeisen unserer Chefköchin Neng Boppart

39

PHO PIA THORD

Frühlingsrollen | Sweet-Chili-Sauce | 3 St.

21

SATAY GAI

Poulet-Satayspiess | Erdnusssauce | Gurkenrelish | 4 St.

19

FRIED GYOZA

japanische Teigtasche | Gemüse | Sweet-Chili-Sauce | 4 St.

19

HAR GOW

gedämpfte Dumplings | Crevetten | 4 St.

19

TEMPURA SHRIMPS

Shrimps | Pankomantel | Teriyaki-Sauce | 4 St.

21

SOM TAM

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

21

NUEA YANG JIM JAEW

Rindsentrecôte | Isaan-Dip

28

PLAH TUNA

roher Thunfischsalat | Thai-Kräuter | Limette

29

SUPPEN

TOM KHA GAI

Kokosmilchsuppe | Poulet | Pilze | Galangal | Koriander

17

KIMCHEE SOUP

vegetarische Dumplings | Kimchee Gemüse

17

NOODLES

PAD THAI GOONG

Wok-Nudeln | Crevetten | Ei | Sojasprossen | Erdnüsse | Gewürzlauch

35

PHO NUEA

Vietnamesische Nudelsuppe | Rind

34

THAI CURRYS

GAENG DAENG GOONG

rotes Kokosnuss-Curry | Crevetten | Palmherzen | Aubergine | Thai Basilikum

49

GAENG KIEW NUEA

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

49

GAENG GARI GAI

gelbes Kokosnuss-Curry | Poulet | Kartoffeln | Zwiebeln | Karotten | Ananas | Cherrytomaten | Cashews

36

SALMON PAD PHONG KARI

gelbes Kokosnuss-Curry | Lachs | Gemüse | Sellerie

41

AUS DEM WOK

PHAD PAK

gebratener wilder Brokkoli | Sojasauce | Tofu | Pilze

32

PED HOISIN

Ente | Hoisin-Sauce | Zwiebeln | Gemüse | Frühlingzwiebeln

42

PAD KAPRAOW GAI

Poulet | Schlangenbohnen | Bambus | Thai-Basilikum

36

GAI PAD MED MAMUANG

knuspriges Poulet | Peperoni | Frühlingzwiebel | Zwiebel | Cashew

36

PRIEW WAN GAI

knuspriges Poulet | süss-sauer | Peperoni | Gurke | Cherrytomaten | Ananas

36

PLA SEE EW

Black Cod | Sojabrühe | Gemüse | Koriander

49

TOFU ODER PLANTED.CHICKEN

mit jedem Hauptgang kombinierbar

38

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

10

DESSERTS

ICE CREAM MOCHI

Pistazie | Himbeere | Mango-Passionsfrucht

18

BANANA ROTI

Banane | Schokoladensauce | Kokossorbet

16

YUZU LEMON MOUSSE

Mango Sorbet | Meringue

16

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. 