

Hauptgänge

Gebratenes Schweinskarree im Ofen mit Rosmarinjus

Carré de porc rôti au four et jus de romarin 24.50

Englisch gebratenes Roastbeef

Roastbeef à l'anglaise 32.--

„Suurä Mokä“ Rindsschmorbraten nach Grossis Art

Bœuf braisé à la grand-mère 24.50

Beefsteak Tatar frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch

Beefsteak tatar suisse 29.--

Ungarisches Goulasch aus schweizer Rindfleisch

Goulach de boeuf hngrois aux paprika 29.—

Kalbsrahmschnitzel mit frischen Pilzen

Escalope de veau aux champignons de forêt 32.—

Zürcher Geschnezeltes mit schweizer Poulet Streifen und Steinpilzen

Emmince de poulet aux bôlets à la crème 28.—

Asia

Kokosmilch Suppe mit Zitronengras, Koriander und Schweizer Poulet Streifen

La soupe à la noix de coco assaisonnée à la citronnelle et coriandre
accompagnée d'aiguillettes de poulet suisse 10.—

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln garniert mit Gurkensalat und süss-scharfer Sauce

Les Rouleaux de printemps frits aux légumes et nouilles
une salade de concombre et d'une sauce relevée 12.--

Black Tiger Krevetten knusprig frittiert im Tempura Teig mit Pflaumensauce

Les Crevettes black tiger frites à la pâte tempura accompagnées
d'une sauce aux prunes 15.--

Riesenkrevetten an grünem Curry, mit Zitronengras, Zitronenblätter und Aubergines

Les Crevettes géantes aux curry vert, citronnelle,
feuilles de citronnier et aubergines 31.--

Gebratene Schweizer Poulet Streifen und Thai-Basilikum, serviert an rotem Curry

L'Emincé de poulet et basilic de Thaïlande, servi au curry rouge 29.--

Vegetarisch, alle Currys mit Tofu 24.-

Dazu serviere wir Thai Basmatris Reis