

Sommer-Spezialitäten aus Bali

Zur Einstimmung empfehlen wir:



Litschi Schaumwein 1 dl Fr. 9.00

lieblicher, Schaumwein mit Litschi Aroma

Cocktail Coconut Kiss (alkoholfrei) Fr. 11.00

Ananas und Orangensaft mit Kokosnuss (mit Malibu) Fr. 14.50

Das Sommer-Menü aus Bali / Weinbegleitung

- | | |
|---|---|
| <p>1. Kokos-Limetten-Suppe
und einer Gemüse-Frühlingsrolle
***</p> | <p>Riesling Alte Reben
Deutschland</p> |
| <p>2. Kabeljau-Carpaccio
leicht mariniert auf Won-Ton-Chips
mit Avocado-Dip
und einem Mango-Chili-Sorbet
***</p> | <p>Sauvignon Mock
Italien</p> |
| <p>3. Gebratene Riesencrevetten
auf gebratener Wassermelone
und einem Curry-Parfait
***</p> | <p>Gewürztraminer
Frankreich, Alsace</p> |
| <p>4. Duo vom Rindsfilet «Vindaloo»
nach Ihrem Wunsch gebraten
und Rinds-Ragout in erfrischender Joghurt-Sauce
mit pikanter Vindaloo-Dip
Yam-Kartoffel-Püree</p> <p>oder</p> | <p>Hiltop
USA, Kalifornien</p> |
| <p>4. Kabeljau Symphonie
Pochiertes Filet im Bananenblatt
und Kabeljau- Won-Ton
mit leichter Zitronengrass-Sauce
Basmati Reis
***</p> | <p>Sio blanc
Spanien, Mallorca</p> |
| <p>5. Käse Auswahl
***</p> | <p>Aire de Blunt
Spanien</p> |
| <p>6. Dessertüberraschung</p> | <p>Sioneta
Spanien, Mallorca</p> |

Menü Komplett: Fr. 112.00

Mit Wein: Fr. 142.00

Menü kurz: Gänge 1,2,4,5 oder 6 Fr. 89.00

Mit Wein kurz: Fr. 117.00

Vorspeisen

- Hummer-Cocktail** **Fr. 26.50**
*in leichter Joghurt-Kalamansi-Sauce
mit Wassermelone*
- Kabeljau-Carpaccio** **Fr. 19.50**
*leicht mariniert auf Won-Ton-Chips
mit Avocado-Dip
und einem Mango-Chili-Sorbet*
- Knusperige Fleischbällchen** **Fr. 15.50**
auf Mango-Dattel-Chutney
- Gemüse-Frühlingsrollen** **Fr. 14.50**
*im Reisblatt eingewickelt
Tamarinden-Schaum*

Suppen

- Kokos-Limetten-Suppe** **Fr. 13.50**
und einer Gemüse-Frühlingsrolle
- Kichererbsen-Crème-Suppe** **Fr. 11.00**
mit Thai-Basilikum verfeinert

Salat

- Blattsalat mit Mango und Riesencrevetten** **Fr. 19.50**
*gebratene Crevetten auf Blattsalat und Thai-Basilikum
mit erfrischendem Dressing*
- Avocado-Salat** **Fr. 15.50**
*leicht marinierte Avocados, mit Blattsalat, Kichererbsen
und Röst-Zwiebeln*

Warme Vorspeisen

- Gebratene Riesencrevetten** **Fr. 21.50**
auf gebratener Wassermelone und einem Curry-Parfait
- Poulet-Satay Spiessli** **Fr. 17.00**
mit Erdnuss-Sauce

Aus dem Wasser

Kabeljau gegrillt

*serviert mit typischen Saucen
mit Yam-Kartoffel-Püree*

Fr. 47.50

Kabeljau Symphonie

*pochiertes Filet im Bananenblatt
und Kabeljau- Won-Ton
mit leichter Zitronengras-Sauce
Basmati Reis*

Fr. 48.50

Fisch- Curry

*Kabeljau und Riesencrevetten in würziger Curry-Sauce
mit Gemüse
Naan Brot
Basmati Reis*

Fr. 45.00

Hummer vom Grill

*mit typischen Saucen
Maniok-Püree*

Fr. 59.50

Crevetten-Nudeln

*mit Riesencrevetten und Gemüse
in leichter Rahm Sauce*

Fr. 35.00

Vegetarisch

Gemüseteller „Syuran“

*Gemüseauswahl mit frischen Pilzen
dazu Maniok-Püree, Koch -Bananen
Yam-Kartoffel-Püree und Basmati-Reis*

Fr. 35.00

Hauptgerichte

Duo vom Rindsfilet «Vindaloo» <i>nach Ihrem Wunsch gebraten und Rinds-Ragout in erfrischender Joghurt-Sauce mit pikanter Vindaloo-Dip Yam-Kartoffel-Püree</i>	Fr. 57.50
Rindsfilet-Würfel mit Crevetten <i>in Joghurt-Sauce mit Cashewnüssen Yam-Kartoffel-Püree</i>	Fr. 44.50
Rotes- Curry <i>pikante Curry-Kokos Sauce mit Zitronengras Gemüse Basmati Reis und Naan Brot</i>	mit Rindsfilet-Würfel Fr. 44.50 mit Poulet Fr. 36.50 mit Paneer (Vegi) Fr. 29.50
Curry-Potpourri <i>Rinds-, Poulet- und Gemüse-Curry Basmati Reis, Yam-Kartoffel-Püree, Maniok-Püree und Naan Brot</i>	Fr. 38.00
Poulet-Spiess mit Vindaloo <i>mariniert mit Vindaloo Marinade typischen Saucen Maniok-Püree</i>	Fr. 36.50
Pouletbrust mit Erdnuss-Kruste <i>Pouletbrust mit Erdnuss- Kruste und leichter Joghurt Sauce Yam-Kartoffel-Püree</i>	Fr. 37.50

Bali- Desserts

Kokosnuss-Mousse

*mit Mango
und Litschi-Ingwer-Sorbet*

Fr. 14.50

Chai-Tea Variation

Mousse-Schnitte, Mini-Parfait und einem Chai-Tea-Glace

Fr. 14.50

Gebratene Ananas

*mit Palmzucker und gegrilltem Ananas-Sorbet
und Thai-Basilikum-Pesto*

Fr. 14.00

Schokoladen-Chili-Kuchen

*mit Zitronengras-Schaum
und einem Mango-Lassi*

Fr. 14.50

Zum Abschluss

Lassi

- *Mango*
- *Wassermelonen-Kalamansi*

Fr. 8.00

Tee

Original Tee aus Bali mit Palmzucker

- *Kokosnuss*
- *Ingwer*
- *Zitronen*
- *Mangostane*

Fr. 4.50

Chai-Tea

Gewürz-Tee aus Bali

Fr. 4.50

Chai-Tea Latte

Gewürz-Tee mit Milchschaum

Fr. 6.50