

# Sommer-Spezialitäten aus Bali



*Litschi Schaumwein* 1 dl 9.00  
lieblicher, Schaumwein mit Litschi Aroma

*Flower Power Bier* 33 cl 7.00  
Schlachthaus Bier aus Lufingen mit Honig

*Cocktail Coconut Kiss (alkoholfrei)* 11.00  
Ananas und Orangensaft mit Kokosnuss (mit Malibu) 14.50

## Das Sommer-Menü aus Bali / Weinbegleitung

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

Menü Komplet: 115.00  
Mit Wein: 145.00  
Menü kurz: Gänge 1,2,4,5 oder 6 92.00  
Mit Wein kurz: 120.00

## Vorspeisen

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

## Suppen

<b>Kokos-Limetten-Suppe</b> <i>und einer Gemüse-Frühlingsrolle</i>	<b>14.50</b>
<b>Süßkartoffel-Crème-Suppe</b> <i>mit Thai-Basilikum verfeinert</i>	<b>12.50</b>

## Salat

<b>Blattsalat mit Mango und Riesencrevetten</b> <i>gebratene Crevetten auf Blattsalat und Thai-Basilikum mit erfrischendem Dressing</i>	<b>19.50</b>
<b>Avocado-Salat</b> <i>leicht marinierte Avocados, mit Blattsalat, Kichererbsen und Röst-Zwiebeln</i>	<b>15.50</b>

## Warme Vorspeisen

<b>Gebratene Riesencrevetten</b> <i>auf gebratener Wassermelone und einem Curry-Parfait</i>	<b>22.50</b>
<b>Poulet-Satay Spiessli</b> <i>mit Erdnuss-Sauce</i>	<b>17.00</b>

## Aus dem Wasser

**Kabeljau gegrillt** 47.50  
*serviert mit typischen Saucen  
mit Yam-Kartoffel-Püree*

**Kabeljau Symphonie** 48.50  
*pochiertes Filet im Bananenblatt  
und Kabeljau- Won-Ton  
mit leichter Zitronengras-Sauce  
Basmati Reis*

**Fisch- Curry** 45.00  
*Kabeljau und Riesencrevetten in würziger Curry-Sauce  
mit Gemüse  
Naan Brot  
Basmati Reis*

**Hummer vom Grill** 59.50  
*mit typischen Saucen  
Maniok-Püree*

**Crevetten-Nudeln** 35.00  
*mit Riesencrevetten und Gemüse  
in leichter Rahm Sauce*

## Vegetarisch

**Gemüseteller „Syuran“** 35.00  
*Gemüseauswahl mit frischen Pilzen  
dazu Maniok-Püree, Koch -Bananen  
Yam-Kartoffel-Püree und Basmati-Reis*

## Hauptgerichte

<b>Duo vom Rindsfilet «Vindaloo»</b> <i>nach Ihrem Wunsch gebraten und Rinds-Ragout in erfrischender Joghurt-Sauce mit pikanter Vindaloo-Dip Yam-Kartoffel-Püree</i>	<b>58.50</b>
<b>Rindsfilet-Würfel mit Crevetten</b> <i>in Joghurt-Sauce mit Cashewnüssen Yam-Kartoffel-Püree</i>	<b>46.50</b>
<b>Rotes- Curry</b> <i>pikante Curry-Kokos Sauce mit Zitronengras Gemüse Basmati Reis und Naan Brot</i>	<b>mit Rindsfilet-Würfel 44.50 mit Poulet 38.50 mit Paneer (Vegi) 29.50</b>
<b>Curry-Potpourri</b> <i>Rind-, Poulet- und Gemüse-Curry Basmati Reis, Yam-Kartoffel-Püree, Maniok-Püree und Naan Brot</i>	<b>42.50</b>
<b>Poulet-Spiess mit Vindaloo</b> <i>mariniert mit Vindaloo Marinade typischen Saucen Maniok-Püree</i>	<b>36.50</b>
<b>Pouletbrust mit Erdnuss-Kruste</b> <i>Pouletbrust mit Erdnuss- Kruste und leichter Joghurt Sauce Yam-Kartoffel-Püree</i>	<b>37.50</b>

## Bali- Desserts

**Kokosnuss-Mousse** 14.50  
mit Mango  
und Litschi-Ingwer-Sorbet

**Chai-Tea Variation** 14.50  
Mousse-Schnitte, Mini-Parfait und einem Chai-Tea-Glace

**Gebratene Ananas** 14.50  
mit Palmzucker und gegrilltem Ananas-Sorbet  
und Thai-Basilikum-Pesto

**Schokoladen-Chili-Kuchen** 15.50  
mit Zitronengras-Schaum  
und Passionsfrucht

### Zum Abschluss

**Lassi** 8.00  
- Wassermelonen-Kalamansi

### Tee

**Original Tee aus Bali mit Palmzucker** 4.50  
- Kokosnuss  
- Ingwer  
- Zitronen  
- Mangostane

**Chai-Tea** 4.50  
Gewürz-Tee aus Bali

**Chai-Tea Latte** 6.50  
Gewürz-Tee mit Milchschaum