

# ASIA Wochen

vom 30. Januar bis Ende März



## Suppen und Vorspeisen *(Werden nur als Vorspeise serviert)*

- Asiatische Hühnersuppe** Fr. 9.80  
mit Udon-Nudeln, Gemüse und Ei
- Rassige asiatischer Kokossuppe** Fr. 9.80  
mit Rindfleischstreifen, Gemüse und Crevetten-Würfel.
- Hausgemachte Frühlingsrolle** Fr. 12.50  
Frühlingsrolle an kleinem Salatbouquet mit Thaidressing und Sweet-Chillisaucen.
- Bunter Asiasalat an Chili-Mangodressing** Fr. 13.50  
mit gebratenen Mini-Auberginen, Erdnüssen und Thai-Mangowürfel

## Fischgerichte

- Zanderfilet Ikan Kelapa** Fr. 41.50  
Zanderfilet im Kokosmantel gebraten mit roter Currysauce, gebratenem Gemüse und Basmatireis.
- Balchenfilet gedämpft Merlion (scharf)** Fr. 37.50  
nach asiatischer Art mit grüner Currysauce, Pak Choi und Cashew Nüssen, Basmatireis
- Balchenfilet „Sweet and Sour“** Fr. 37.50  
Balchenfilet gebacken im fluffigem Backteig an süß-saurer Sauce, gebratenem Gemüse und Basmatireis

## Eintopfgerichte

- Asiatisches Rindfleisch „Kung Bao“ (rassig)** Fr. 38.50  
Gebratene, marinierte Rindfleischwürfel mit viel Gemüse und Basmatireis.
- Japanisches Udonnudelgericht** Fr. 33.50  
Udon-Nudeln mit Bolestreifen, Crevetten und Gemüse.

## Hauptspeisen

- Tandoori-Chicken** Fr. 31.50  
Pouletstreifen pikant mariniert mit zweierlei Currysaucen. Serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis.
- Teriaki-Ente (F)** Fr. 39.50  
Mit Soja und Reiswein gebratene Entenbrust. Serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis.

## Im Trend - Fleischlose Gerichte

- Tumis Sayuran** Fr. 29.50  
Gebratener mariniertes Tofu auf asiatischem Wok Gemüse mit Udon-Nudeln.

