



Herzlich Willkommen in unserem Gewächshaus.

Mitten unter exotischen Pflanzen servieren wir ein Menü aus der thailändischen Spezialitätenküche. Authentische Aromen in einem einmaligen Ambiente. Alle Gerichte werden zum Teilen auf dem Tisch verteilt, wie das auch in Thailand üblich ist.

Wir verwenden Kräuter und Chili aus unserem Garten, Gemüse vorwiegend aus der Region und Fleisch oder Geflügel ausschliesslich aus der Schweiz. Die heimischen Grundprodukte ergänzen wir mit thailändischen Spezialitäten und erreichen so eine harmonische Fusion.

Das Konzept entstand in einer Zusammenarbeit mit dem Parkhotel Brenscino Brissago und dem Sternekoch Adrian Bühler, der seine Leidenschaft für die thailändische Küche von seinen Gastkochauftritten auf der Insel „Yao Noi“ mitbrachte.

Guten Appetit!

## FIXES MENÜ ZUM TEILEN

Die Speisen werden auf Tellern in der Mitte des Tisches serviert  
Jeder Gast kann sich selbst servieren und wählen, was er gerne möchte

### YAM HUA PLII

Bananenblütensalat mit Kokosnuss und Erdnüssen (2, 4, 5, 6)

### YAM NEUA YANG NAHM TOKE

Rindfleischsalat mit Chili und Koriander (4)

### SOM TAM MALAKAW

Scharfer Gemüsepapayasalat mit Schlangenbohnen  
und Cherrytomaten (2, 4, 5, 6)



### SA-TE KAI

Pouletspiesse vom Holzkohlegrill mit Satehsauce (1, 5, 6)

### KAENG PHET

Rotes Curry mit Gemüse, Kichererbsen und Tofu (1, 4, 6)

### PAD KRA PRAO

Rindsgehacktes mit Thaibasilikum (1, 4, 6, 14)

### KHAO PLAO

Jasminreis

### PHAT PHAK BRUNG

Spinat mit Austernsauce (1, 4, 6, 14)



### KHAO NIAW MAMUANG

Klebreis mit Mango

### CHF 79 pro Person

Veganes Menu auf Wunsch ebenfalls erhältlich



## KINDERMENU

Tomatensalat mit Thaibasilikum an Kokosdressing



Poulet-Spiesse mit Gemüsereis und Erdnussauce



Mango-Kokos Shake

### CHF 25

Bis 14 Jahre

Es können keine Änderungen oder Anpassungen an den Gerichten vorgenommen werden

Herkunft des Fleisches

Rind CH - Huhn CH

Preise in CHF – MWST inbegriffen