



Herzlich Willkommen in unserem Gewächshaus.

Thailändische Rezepte mit lokalen Produkten steht auch im zweiten Jahr vom Greenhouse wieder im Fokus, regional - exotisch. Wir verarbeiten heimische Produkte und verwandeln sie in kulinarische Urlaubsgefühle. Unser eigener Garten wird noch mehr einbezogen und Gemüse so wie Kräuter die über den Winter im Gewächshaus spriessen, werden in der Sommersaison geerntet. Das erfolgreiche sharing Konzept vom ersten Jahr haben wir beibehalten und weiterentwickelt, so dass Sie weiterhin die thailändischen Aromen in unserem exotischen Ambiente geniessen können. 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 Gastköchtauftritten auf der Insel „Yao Noi“ mitbrachte.

MENU FRÜHLING

Spargel und Fenchel mit Zitronengras und Kokosnuss (1a, 2a, 4a, 5a)

Tessiner Rindfleischsalat mit Chili
und Thaibasilikum aus dem Garten (2a, 4a)

Spicy Swiss Shrimpsuppe mit Limetten,
Zitronengras und Galgant (1a, 2a, 4a, 6a)



Grünes Curry mit Broccoli, Bohnen, Limettenblätter
und Tessiner Rindfleisch (2a, 4a)

Schweizer Pouletschenkel mit Soja, Ingwer
und Zitronengras (1a, 6a, 14a)

Aubergine Satay Style mit Erdnuss und Koriander (1a, 2a, 4a, 5a, 6a)

Cima di rapa mit Austernsauce (1a, 4a, 6a, 14a)

Jasminreis



Erdbeere und Rhabarber mit Thaibasilikum



Grüntee

CHF 83 pro Person

Bei der Zubereitung verwenden wir tierische Produkte wie Fischsauce,
um die traditionellen Geschmacksprofile der Thai-Küche zu erhalten.

KINDERMENU

Tomatensalat mit Thaibasilikum an Kokosdressing

Poulet Spiesse mit Gemüsereis und Erdnussauce

Erdbeeren-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