

envenuti nella nostra serra "The Greenhouse".

Ricette thailandesi con prodotti locali è di nuovo il focus del secondo anno del Greenhouse, regionale - esotico. Elaboriamo prodotti locali e li trasformiamo in sensazioni culinarie da vacanze. Il nostro orto sarà ancora più coinvolto e le verdure e le erbe che germogliano nella serra durante l'inverno saranno raccolte durante la stagione estiva. Abbiamo mantenuto il riuscito concetto di condivisione del primo anno e lo abbiamo sviluppato ulteriormente, in modo che possiate continuare a godere dei sapori tailandesi nel nostro ambiente esotico. Il concetto è stato sviluppato in collaborazione con il Parkhotel Brenscino Brissago e lo chef stellato Adrian Bührer, che ha portato con sé la sua passione per la cucina tailandese dalle sue presenze come chef ospite sull'isola di "Yao Noi".

MENU D'ESTATE

Insalata di foglie croccanti con radicchio, carote, sedano, anacardi, sesamo, zenzero, salsa di soia, pomelo e peperoncino (1a, 2a, 3a, 6a, 8a, 9a, 11a, 14a)

Cetriolo e cavolo rapa con lime, arachidi, gamberi secchi e peperoncini (2a, 4a, 5a)

Insalata di manzo ticinese con peperoncino e menta e coriandolo del nostro giardino (2a, 4a)



Cozze con citronella, lime, zenzero e basilico al limone (4a, 14a)

Spiedini di maiale ticinese marinato e grigliato alla brace con cocco e curcuma (1a, 6a, 14a)

Curry verde con zucchine Ticinesi, kaffir lime e broccoli (2a, 4a)

Cavolfiore con salsa agrodolce (4a)

Riso Jasmine



Torta di cocco al lime con kiwi e violette (1a, 3a, 7a)



Tè verde

CHF 83 a persona

Nella preparazione utilizziamo prodotti animali, come la salsa di pesce, per preservare i profili di sapore tradizionali della cucina tailandese.

MENU BAMBINI

Insalata di pomodori con basilico tailandese e salsa al cocco Spiedini di pollo con riso alle verdure e salsa agrodolce

Frullato di fragole e cocco

CHF 35
Fino a 14 anni

Non si possono fare modifiche o aggiustamenti ai piatti