

Exotisch – Speziell

Vorspeisen

Krokodil-Spiessli mariniert, serviert mit Mango-Chutnay und frittierten Reisblättern

Fr. 14.50

Gezupfter Blattsalat mit Buffalo-Mozzarella, Cherry-Tomaten, frischen Basilikum-Blättern, karamellisierten Nüssen und hausgemachter Dressing

Serviert in der Schüssel für 2 Personen

Fr. 21.50 (für 2 Personen)

Rote Thaicurry-Suppe mit Kokosmilch, Schlagrahm und Kokosraspeln

Fr. 11.50

Hauptgang

Känguru-Filet gegrillt, mariniert mit Zitronengras, serviert mit Country-Frites, Blattspinat und Pflaumen-Chili-Sauce und Sauer-Creme

Fr. 39.50

Tandoori-Chicken, Pouletbrust an Tandoori-Paste mariniert und gebraten, serviert mit Basmatireis und frischem Wok-Gemüse

Fr. 31.50

Straussen-Filet vom Grill, mariniert mit schwarzem Pfeffer, serviert mit Curry-Sauce, hausgemachtem Süsskartoffelstock und frischem Wok-Gemüse

Fr. 39.50

Special-Spareribs 500 g, nach Geheim-Rezept zubereitet, serviert mit Country-Frites, Sauer-Creme und frischem Wok-Gemüse

Fr. 34.50

Dreamtime-Platte, ab 2 Personen

Krokodil-, Känguru-, Straussen- und Pouletfleisch serviert auf einer grossen Platte mit Roten-Linsen-Ragout, vier verschiedenen Saucen (Mango, Pflaumen, Curry und Sauer-Creme)

42.50 pro Person

Vegetarisch

Basmatireis mit frischem Wok-Gemüse an Rote-Thai-Curry-Sauce und gerösteten Cashew-Nüssen

Fr. 24.50

Glasnudeln mit Tofu, verschiedenen Pilzen, Soja-Sauce und Sesam-Kernen

Fr. 24.50