

**Dschungel- Restaurant ,
Menuvorschläge Saison 10 / 11**

Menu A

Fr. 30.00
Gemischter Saison- Salat

Riz Casimir (mit Poulet)

Dessert

*

Menu B

Fr. 30.00
Gemischter Saison- Salat

Schweinsgeschnetzeltes an
Rahmsauce
Butter- Hörnli

Dessert

*

Menu C

Fr. 40.00

Tom Kah Gai
*Feine pikante Hühnersuppe
mit Kokosnussmilch*

Nua Phad Namman Hoi
*Rindsgeschnetzeltes mit Austernsauce,
Gemüse und Jasminreis*

Dessert

*

Menu D

Fr. 45.00

Tomatensuppe mit Gin und Basilikum

Kalbsragout
Butter- Teigwaren
Saison- Gemüse garnitur

Dessert

*

Menu E

Fr. 45.00
Indische Currysuppe

Rindsschmorbraten nach
Grossmutter's Rezept
Hausgemachter Kartoffelgratin
Saison- Gemüse garnitur

Dessert

*

Menu F

Fr. 55.00

Hausgemachte Terrine garniert

Zürchergeschnetzeltes
Butternudeln

Dessert

*

Menu G

Fr. 55.00
Grosses Seeländer- Salatbuffet

Riz Casimir (Kalbfleisch)

Kl. Dessertbuffet

*

Menu H

Fr. 85.00

Exklusives „Gala- Buffet“
mit verschiedenen kalt und warmen
Gerichten, Käsebuffet , Dessertbuffet

*

Menu I

Fr. 65.00

Satay Gai

Grilliertes Pouletspiesschen mit pikanter Erdnuss- Sauce

Yam Pag Ruammit

Scharfer Gemüsesalat mit Ananas

Geang Pet Nua

Rotes Curry mit Pouletstreifen mit Jasminreis

Dessert- Ueberraschung

*

Menu K

Fr. 65.00

Feine Kürbissuppe

Kalbsmilken auf Wintersalat
serviert mit Balsamico- Essig
verfeinert

Perlhuhnbrüstchen an Pinot noir-
Sauce

Hausgemachte Spätzli

Saison- Gemüse garnitur

Dessert- Ueberraschung

*

Menu L

Fr. 65.00

Por Pia Thod

Gebackene Frühlingssrolle

Tom Kah Gai

Pikante Hühnersuppe mit Kokosnussmilch

Ped Phod krop

*Knusprig gebratene Ente an feiner
Orangesauce mit Jasminreis*

Dessert- Ueberraschung

*

Menu M

Fr. 65.00

Kerzers'er Spargelsuppe

Saumon Tartar mit Dill verfeinert

Kalbsteak mit Eier- Champignons
Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Dessert- Ueberraschung

*

Menu N

Fr. 80.00

Steinpilzsuppe

Thon- Carpaccio mit Limetten

Roastbeef am Stück gebraten
Sauce Bearnaise

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Dessert- Überraschung

*

Menu O

Fr. 85.00

Exklusives „Eurasien Gala- Buffet“
(Thailändische und Europäische
Küche)

mit verschiedenen kalt und warmen
Gerichten, Käsebuffet , Dessertbuffet

*

Konditionen

Ab 20 Personen

Grundpauschale bis 30 Personen

Fr. 300.00,

ab 31 bis 50 Personen Fr. 200.00

Die sämtliche Preise verstehen sich exkl.
MwSt