

Euro Kitchen

- | | |
|---|----------|
| 30. Grüner Salat | Fr. 6.50 |
| 31. Gemischter Salat | Fr. 8.— |
| 32. Portion Pommes frites | Fr. 7.— |
| 33. Kleine Portion Pommes frites | Fr. 5.— |
| 34. Tagliatelle Ragout mit Kalbfleischstreifen, Gemüse, Morcheln und Rahm | Fr. 18.— |
| 35. Pouletflügeli, pro Stück | Fr. 2.— |
| 36. Chicken Nuggets pro Stück | Fr. 2.— |
| 37. Beefburger mit Speck und Spiegelei | Fr. 14.— |
| 38. Zürchergeschnetztes mit Teigwaren | Fr. 20.— |

Getränke

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 50. Div. Mineralwasser 50 cl. | Fr. 4.— |
| 51. Singha Bier 33 cl. | Fr. 4.— |
| 52. Cardinal Blonde 33 cl. | Fr. 4.— |

Weiss- und Rotwein

- | | |
|------------------------------------|----------|
| 53. Vully weiss 50 cl. | Fr. 10.— |
| 54. Vully rot 50 cl. | Fr. 12.— |
| 55. Top 50 Merlot de Veneto | Fr. 10.— |

Rufen Sie uns an,
bestellen auf eine bestimmte Zeit und holen
die Speisen ab!

THE TASTE OF THAILAND

Take Away



Thai Kitchen

Dienstag bis Samstag

Euro Kitchen

täglich

11.00 – 14.00 Uhr

17.00 – 21.00 Uhr



Bernstrasse 2, 3210 Kerzers

031 750 18 18
info@hotel-hippel-krone.ch
www.hotel-hippel-krone.ch

Thai Kitchen

Suppen

- 01. Tom Kha Gai** Fr. 10.–
Kokossuppe mit Poulet, Pilzen, Galangal,
Zitronengras, Kaffier und Koriander

Salate

- 03. Som Tam** Fr. 10.–
Pikanter Papaya-Salat mit Krevetten,
Erdnüssen, Tomaten an Limetten-Chili-Sauce

Vorspeisen

- 06. Crispy Spicy Duck** Fr. 15.–
Knusprige pikante Ente auf asiatischem
Salat mit Sesamdressing

- 07. Por Pia** Fr. 10.–
Hausgemachte Gemüsefrühlingsrolle serviert
mit Salat an süsssaure Chili-Sauce

- 08. Satay Gai** Fr. 10.–
Mariniertes Pouletcurry-Spiessli serviert
mit Salat und Erdnussauce

Wok

- 09. Nue Pad Prig Khing** Fr. 18.–
Gebratenes Rindfleisch mit
Chili-Mango-Ingwersauce

- 10. Gai Nam Prig Poaw** Fr. 18.–
Pouletstreifen, Cashewnüsse, Gemüse an
gerösteter Chilisauce

- 11. Pried Wahn Gai** Fr. 18.–
Poulet süsssauer mit Ananas, Zwiebel und Peperoni

Topf-Gerichte

- 13. Rotes Kokosnusscurry mit Rind** Fr. 18.–
Bambus, Limettenblätter und Gemüse

- 14. Grünes Curry mit Poulet** Fr. 18.–
Bambus, Thaibasilikum und Gemüse

- 15. Massaman mild** Fr. 18.–
Würziges Curry, Süsskartoffeln,
Gemüse und Erdnüsse mit

15.1 Poulet

15.2 Rind

Nudel- und Reis-Gerichte

- 16. Pad Thai** Fr. 18.–
Gebratene Reismudeln, Sojasprossen,
Pak Choi, Ei an einer Tamarindsauce mit

16.1 Poulet

16.2 Krevetten

- 17. Khoaw Pad** Fr. 18.–
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei mit

17.1 Poulet

17.2 Krevetten

17.3 Rind

Dessert

- 18.2 Cremeschnitte** Fr. 6.–