

Festliches Thai Gourmet Abendessen

Dîner-Gourmet de fête de la Thaïlande

Lassen Sie sich entführen und geniessen Sie den Reichtum der Thai Spezialitäten mit dem verführerischen Duft von rotem und grünem Curry, Chili, Zitronengras, Basilikum, Cashew, und vielen anderen lokalen, farbenfrohen Gewürzen!

Laissez-vous emmener et tenter par la richesse des spécialités de Thaïlande, aux parfums enivrants de curry rouge et vert, chili, citronnelle, basilic, noix de cajou et de maintes épices locales aux couleurs exubérantes!

ส้มตำไทย / ปอเปี๊ยะ

SOM TAM THAI / PO PIA TOD

Grüner Papaya Salat im Bananenblütenblatt serviert mit gebackener Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, garniert mit Gurkensalat und scharfer Sauce

La salade de papaye verte servie dans une feuille de bananier accompagnée d'un rouleau de printemps frit aux légumes et nouilles de riz, garnie d'une salade de concombre et d'une sauce relevée

ต้มข่าไก่

TOM KHA GAI

Kokosmilch Suppe mit Zitronengras, Koriander und Schweizer Pouletstreifen

La soupe à la noix de coco assaisonnée à la citronnelle et coriandre accompagnée d'aiguillettes de poulet suisse

เจียวหวานกุ้ง

KIAUW WAN GUNG

Riesen Krevetten an grünem Curry, mit Zitronengras, Zitronenblätter und Auberginen

Les crevettes géantes au curry vert, citronnelle, feuilles de citronnier et aubergines

Oder nach Ihrer Wahl / Ou selon votre choix

ผัดเปรี้ยวหวานไก่

PAT PRIOW WAN GAI

Schweizer Pouletbrust süss-sauer zubereitet mit Ananas, Cherry Tomaten und Thai Gemüse

La poitrine de poulet suisse à l'aigre-doux, accompagnée d'ananas, de tomates cerises et de légumes de Thaïlande

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

GÄNG PHED PET YANG

Gebratene Entenbrust aus Frankreich mit rotem Curry und gebratener Ananas auf Thai Nudeln mit Basilikum

Le magret de canard sauté au curry rouge et ananas frit, servi sur lit de nouilles thaïlandaises au basilic

กล้วยทรงเครื่อง

GLUEY SONG KRÜENG

Gebackene Bananen mit Schokoladen- und Kokoseis

Les bananes frites servies avec une glace au chocolat et de coco

Fr 79 per Person / par persone

Vorspeise - Premier plat

ต้มข่าไก่

TOM KHA GAI Fr 14.50

Kokosmilch Suppe mit Zitronengras, Koriander und Schweizer Pouletstreifen

La soupe à la noix de coco assaisonnée à la citronnelle et coriandre accompagnée d'aiguillettes de poulet suisse

ต้มยำทะเล

TOM YAM THALEE Fr 15.50

Pikante Thai Seefood Suppe mit Zitronengras, Zitronensaft und Chili

La soupe relevée de Thaïlande aux fruits de mer, à la saveur de citronnelle, jus de citron et chili

ส้มตำไทย

SOM TAM THAI Fr 14.50

Grüner Papaya Salat im Bananenblütenblatt serviert

La salade de papaye verte servie dans une feuille de bananier

ปอเปี๊ยะ

PO PIA TOD Fr 15.50

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln garniert mit Gurkensalat und scharfer Sauce

Les rouleaux de printemps frits aux légumes et nouilles de riz, garnis d'une salade de concombre et d'une sauce relevée

สะเต๊ะไก่

SATÉ GAI Fr 17.50

Marinierte Schweizer Poulet-Spiessli mit Erdnuss-Sauce

Brochette de poulet suisse marinée, sauce aux cacahuètes

ยำเนื้อย่าง

YAM NÜA YANG Fr 17.50

Rindfleisch Salat in Sesam Dressing mit Cherry Tomaten und roten Zwiebeln

La salade de boeuf à un dressing au sésame, tomates cerises et oignons rouges

กุ้งกุลาดำเหมปฐระ

GUNG GULADAM TEMPURA Fr 20.50

Black Tiger Krevetten knusprig frittiert im Tempurateig mit Pflaumensauce

Les crevettes black tiger frites à la pâte tempura accompagnées d'une sauce aux prunes

Hauptgang - Plat principal

ผัดเปรี้ยวหวานไก่

PAT PRIOW WAN GAI Fr 29.50

Schweizer Pouletbrust süss-sauer zubereitet mit Ananas, Cherry Tomaten und Thai Gemüse

Oder nach Ihrer Wahl mit rotem oder grünem Curry

La poitrine de poulet suisse à l'aigre-doux, accompagnée d'ananas, de tomates cerises et de légumes de Thaïlande

Ou selon votre choix au curry rouge ou vert

ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง

SI KRONG MUH OP NAMPHÜNG Fr 29.50

Würzige Spare Ribs Puntine mit Honig mariniert auf Thai Nudeln mit einer Knoblauch-Sesam Sojasauce

Les spare ribs puntine marinés au miel sur nouilles thaïlandaises, accompagnés d'une sauce soja-sésame-ail

แกงเผ็ดเนื้อ

GÄNG PHED NÜA Fr 34.50

Gebratene Rindfleischstreifen mit Thai Pak Choi Gemüse, Bambussprossen und Thai-Basilikum, serviert an rotem Curry

L'emincé de boeuf aux légumes Thai Pak Choi, pousses de bambou et basilic de Thaïlande, servi au curry rouge

กุ้งกุลาดำต้มปูระ

GUNG GULADAM TEMPURA Fr 36.50

Black Tiger Krevetten knusprig frittiert im Tempurateig mit Pflaumensauce

Les crevettes black tiger frites à la pâte tempura accompagnées d'une sauce aux prunes

เขียวหวานกุ้ง

KIAUW WAN GUNG Fr 36.50

Riesen Krevetten an grünem Curry, mit Zitronengras, Zitronenblätter und Auberginen

Les crevettes géantes au curry vert, citronnelle, feuilles de citronnier et aubergines

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

GÄNG PHED PET YANG Fr 36.50

Gebratene Entenbrust aus Frankreich mit rotem Curry und gebratener Ananas auf Thai Nudeln mit Basilikum

Le magret de canard sauté au curry rouge et ananas frit, servi sur lit de nouilles thaïlandaises au basilic

Dessert

กล้วยทอดเครื่อง

GLUEY SONG KRÜENG Fr 12.50

Gebackene Bananen mit Schokoladen- und Kokoseis
Les bananes frites servies avec une glace au chocolat et de coco

เซอร์เบตมะพร้าว ใส่เหล้าแม่โขง

Kokosnuss Sorbet mit Mekong Whisky Fr 10.80

Le sorbet à la noix de coco arrosé au whisky du Mékong
Mini Fr 7.80

เซอร์เบตสับปะรด กับโคโคลิเคอร์

Ananas Sorbet mit Coco Likör Fr 10.80

Le sorbet à l'ananas arrosé à la liqueur de noix de coco
Mini Fr 7.80

**Ananas Carpaccio mit Cointreau
und Kokosorbet Fr 12.50**

Le carpaccio d'ananas mariné au cointreau et glace à la noix de coco

Sorbet-Variété ohne Alkohol Fr 9.00

La variété de sorbets, servie sans alcool

ไอศกรีมกะทิ ในฟรุตสลัด

Kokosnuss Eis in der Fruchtschale Fr 7.80

La glace à la noix de coco givrée servie dans sa coquille

Guten Appetit !

Bon Appétit !

Enjoy your meal!

Gourmet Menu / Menu du marché 75.—

ab 2Pers.

Gebratene Entenleber

drei verschiedenen Salzen / Seeländer Zwiebelkompott

Foie gras de canard sauté

trois sels différents / compote d'oignons du Seeland

Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet

Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse

Zündholz Kartoffel

Petit Chateaubriand

Sauce béarnaise et légumes frais du marché

Pommes Allumettes

Warmes Schokoladen Törtchen mit flüssigem Kern mit vin cuit und Absinthe Rahmglace

*Biscuit au chocolat coeur fondant sauce au vin cuit et
glacé à l'absinthe*

Menu du pêcheur 56.—

Knackiger Nüssler Salat mit Rührei und Speck

Salade de doucette, œufs brouillés et lardons

Eglifilets halb halb / Filets de perche moitié-moitié

Grossi's gebrannte Crème im Einmachglas mit Crème Gruyère Glace

Crème brûlée dans le verre à conserves et glacé crème Gruyère

Beefsteak Tatar

Toast und Butter frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch
Beefsteak tartare suisse, toasts et beurre

22.50

Gebratene Entenleber

drei verschiedenen Salzen / Seeländer Zwiebelkompott

Foie gras de canard sauté

trois sels différents / compote d'oignons du Seeland

25.50

Fritto Misto

Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise

Fritto misto

calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande

23.50

Bielersee Krebsrahm-Suppe

Krevetten-Spiessli / Schlagrahm

Veloûté d'écrevisses

brochette de crevettes géantes

15.50

Knackiger Nüssler Salat mit Rührei und Speck

Salade de doucette, œufs brouillés et lardons

15.80

Knackiger Nüssler Salat mit gehacktem Ei

Salade de doucette à l'oeuf

11.80

Gemischter Saisonsalat

Salade mêlée de saison

11.80

Klein 9.80

Grüner Blattsalat

Salade verte de saison

8.80

Klein 6.80

"Lieber Gast. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Cher client, chère cliente, Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Fangfrisch einheimisch exotisch gesund

Egli Filets im Bierteig knusprig gebacken mit Mayonnaise

Filets de perche frits sauce mayonnaise

Egli Filets im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni

Filets de perche meunière

Egli Filets überbacken mit Gourmetbutter (Haus-Spezialität)

Filets de perche au beurre „ Gourmet „ (spécialité de la maison)

Egli Filets im Butter gebraten mit Mandeln

Filets de perche aux amandes

| | | | |
|--|-------------------|---------|-------|
| | Vorspeise/ entrée | 120 gr. | 22.50 |
| | Teller / ass. | 220 gr. | 36.90 |
| | Port. | 380 gr. | 46.90 |

Egli Filets halb halb

Filets de perche moitié-moitié

| | | | |
|--|--------|---------|-------|
| | Teller | 220 gr. | 37.90 |
| | Port. | 380 gr. | 47.90 |

In Butter gebratene Zander Filets

Mit Riesenkapern / getrockneten Pomosole Tomaten /gehackte Petersilie

Filets de sandre sautés au beurre noisette

câpres / tomates séchés / persile

Vorspeise 22.50 38.90

Atlantik Wolfsbarsch (Loup de mer)und Riesenkrevetten

Champagnersauce / Gemüsewürfel

Filet de loup de mer et crevettes géantes

sauce au vin blanc, brunnoise de légumes

43.50

Fritto Misto

Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise

Fritto misto

Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande

37.50

"Lieber Gast. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Cher client, chère cliente, Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Beefsteak Tatar

Toast und Butter zartem Schweizer Swiss Prim Rindfleisch
Swiss Prim boeuf / toasts et beurre

36.50

Aufgeschnittenes Kanadisches Bison Entrecôte

Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse

Entrecôte de bison

Sauce béarnaise et légumes frais du marché

44.50

Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet

Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse

Petit Chateaubriand

Sauce béarnaise et légumes frais du marché

49.50

Schweinssteak paniert

Frisches Marktgemüse

Steak de porc pané

Légumes du marché

24.50

Rindssteak grilliert mit Pfefferrahmsauce

frisches Marktgemüse

Steak de boeuf grillé sauce au poivre

Légumes du marché

28.50

Beilagen : Pommes frites, Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffel, Nudeln, Rösti

Garnitures: pommes frites, pommes allumettes, riz, pommes vapeur , nouille, rösti

Vegetarisch

Tofu Ragout an grünem Thaicurry

Frisches Seeland Gemüse

Ragout de tofu aux curry vert

Légumes du Seeland

21.50

Soja Weizen Cordon mit Schnittlauch

Frisches Seeland Gemüse

Cordon au soja et au froment farci à la ciboulette

Légumés du Seeland

21.50

Saftig zart knusprig frisch orginell