

SEASONAL DISHES

Miso Soup



10.90

Suppe mit Gemüse-Dumplings, Frühlingszwiebeln und frischen Thaikräutern
Soup with vegetable dumplings, spring onions, and fresh Thai herbs

Beef and Broccoli Stir-Fry

28.90

Mariniertes Rindsgeschnetzeltes in Sojasauce, gebraten mit Brokkoli, frischen Sojasprossen, gerösteten Cashewkernen und Sesam. Serviert mit Jasminreis
Marinated sliced beef in soy sauce, stir-fried with broccoli, fresh bean sprouts, roasted cashews, and sesame. Served with jasmine rice

Sesame Salmon Fried Noodles

25.90

Reisnudeln mit Wokgemüse, verfeinert mit Austernsauce und Sesamöl, mit gebratenem Lachs
Rice noodles with wok vegetables, with oyster sauce and sesame oil, served with seared salmon

Gebackene Banane

7.90

serviert mit Vanilleeis
Baked banana served with vanilla ice cream

SEASONAL WINE

Grands Vins du Maraudeur

Pinot Noir de Salquenen AOC

10 cl

7.50

Schweiz – Wallis | Switzerland – Valais
Aromen von Beeren und Pfeffer
Notes of berries and pepper