

Silvesterbuffet 2024

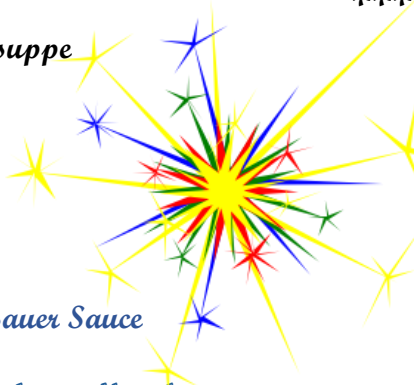
Vorspeise – starter

Scharfe Kartoffel-Apfelsuppe
Trockenfleisch
Geräucherter Fisch
Gefüllte Tarteletts
Verschiedene Salate

Spicy potato-apple soup
Dried meat
Smoked fish
Filled tarteletts
Mixed salad

Popia Pak vegetarisch
Frühlingsrollen an süss-sauer Sauce
Giow Thod
Gebackene Wontons mit Schweinefleisch
Samosa - gefüllte Gemüsetasche

Spring rolls with sweet-sour sauce
Baked wontons with pork
Filled vegetable bag



Hauptspeisen – main-courses

Roastbeef an Sauce Bernaise
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher-Art“
Kalbs- und Schweinsbraten
Schweinscordon-Bleu
Rindschmorbraten
Pad Prio Wan Goong
Thai-Style süss-sauer mit Crevetten
Gaeng Panang
Rotes Curry mit Poulet
Piak Gai Thod
Thai style Pouletflügeli

Roastbeef with sauce Bearnaise
Sliced veal with mushrooms
Roast veal and pork
Cordon-Bleu (pork)
Braised roast
Sweet and sour with shrimps

Red curry with chicken

Chicken Wings Thai-style

Gemüse, Kroketten, Kartoffelgratin
Gebratene Thainudeln, Jasmin-Reis

Vegetables & croquettes gratinated potatoes
fried Thai-noodles, Thai-rice

Dessert

Ovomaltive-Mousse
Frischer Fruchtsalat
Caramelköppli
Grand Marnier Parfait
Schwarzwäldertorte
Mandarinen -Spekulatius Tiramisu
Kluay Thod
Frittierte Banane
Thai Desservariation

Chocolate mousse
Fresh fruit salad
Flan Caramel
Grand Marnier parfait
Black Forest cake
Tangerines speculoos cookies
Sticky sweet trice with coconut milk & mango
Fried bananas
Different Thai desserts



s Fr. 85.—pro Person inklusive Aperio ab 19.00 Uhr