

One night in Bangkok

Jeden Freitag im Juni

Zürcher Kulinarika Zugersee
Komponiert von Meri Kozarova und Beat Zürcher
zubereitet in den Bordküchen der Zugersee Schifffahrt

Würzen in der Thaiküche einfach ausgedrückt:
Von Indien die Grosszügigkeit mit Phrik (Chili) von China die Sojasauce...

Suppe

Tom Yam Gung – Zitronengras-Suppe mit Garnelen

Vorspeisen & Salate

Kokoscrevetten Sweet-Sour
Gung Rampän – gebackene Garnelen Sweet-Sour
Pho-Pbia – Frühlingsrollen Sweet-Sour
Laab Ock Gai – pikanter Pouletbrustsalat
Yam Plaah Mük - Tintenfischsalat
Laab Nüa - Rinderhackfleischsalat
Thunfisch-Tomatensalat an Rosmarin-Vinaigrette
Somm Tamm Thai – Papayasalat mit Shrimps
Pomelo-Garnelensalat

Hauptspeisen:

Gai Pad Johd Khao Pod – Hühnchenfleisch mit Mais
Nüa Pad Naan Manhoy – Rindfleisch mit Austernsauce
Muh Ob Sapparot – Schweinefleisch mit Ananas
Plaah Nüng Manau – Fischfilet mit Limettensauce
Pad Paak Ruamit - Pfannengerührtes Gemüse
Guai Thiau Plaah Mük – Reismudeln mit Tintenfisch
Bamie Pad - Eiernudeln mit Sojasprossen
Miesmuscheln in Kokossauce
Süss-Saures Tofu-Gemüse, gedämpfter Reis

Dessert:

Som Loy Gäo – eingelegte Orangen
Täng Thai Naam Gatih – Honigmelone mit Kokosmilch
Sang Kajah Nah Gati – Pochierte Kokoscreme
Gluei Tod – Bananen im Teigmantel
Mango-Mousse, Mangosorbet & Kokosglace
Asiatischer Fruchtsalat

