

# Thai corner

## Antipasti

### Satay Kai, Satay Moo, Satay Nua 19

Spiedini misti di pollo, maiale e manzo con salsa di arachidi  
*Schwein-, Hühner- und Rindfleisch- Satay-Spieße, dazu Erdnuss-Sauce*

### Po Piah, Thung Thong, Gung Tempura, Khanom Pang Na Moo 22

Involtini primavera, fagottini, gamberi in tempura e tartine di maiale  
*Frühlingsröllchen, Teigtaschen, Riesencrevetten und Schweinefleisch-Canapés*

## Zuppe

### Tom Kha Kai, hed-ruam-mit 15

Zuppa di pollo con funghi misti thai e latte di cocco  
*Hühner-Suppe mit Champignons und Kokosmilch*

## Secondi

### Khao Pad Saporos Gung 23

Riso fritto con gamberi, ananas, peperone, cipolla e uova  
*Gebratener Reis mit Riesencrevetten, Ananas, Peperoni, Zwiebeln und Eier*

### Pad Thai 23

Tagliatelle thailandesi, germogli di soia, tofu, uova  
*Thai-Nudeln, Sojasprossen, Tofu, Eier*

**con Gamberi - mit Riesencrevetten 26**

### Pad Tao Hoo Song Kreung 25

Tofu con verdure, funghi misti e salsa di soia  
*Tofu mit gemischtem Gemüse und Pilze und Sojasauce*

### Pad Kra Pao Moo 25

Maiale rosolato al basilico piccante con uovo fritto  
*Gebratene Schweinefleisch mit pikantem Basilikum und Spiegelei*

### Gang Keow Wan Kai 26

Petti di pollo al curry verde con melanzane thai  
*Hühnerbrust an grünem Curry und Thai-Auberginen*

### Nua Pad Prik 29

Sminuzzato di manzo con verdure miste, noci d'acagiù e sesamo  
*Rindsgeschnetzeltes mit gemischtem Gemüse, Cashew Nüssen und Sesam*

### Gung Prew Wan 30

Gamberoni con verdure in agrodolce  
*Gebratene Riesencrevetten mit Gemüse an süß-saurer Sauce*

