



# ASIA 75

## ASIA VOYAGE MENU

89

PHO PIA THORD | THORD MAN PLAH  
Frühlingsrolle | Fischfrikadelle | Dips

TOMYAM GOONG  
Crevettensuppe | Pilze | Zitronengras | Galangal | Limette

GAENG KIEW NUEA 🌶️🌶️  
grünes Kokosnuss-Curry | Rindsentrecôte | Aubergine |  
Schlangenbohnen | Thai-Basilikum

MANGO STICKY RICE  
Klebereis | Mango | Kokos

## VORSPEISE

CRESTA PALACE STARTER CHOICE 42  
alle Lieblingsvorspeisen unserer Chefköchin Neng Boppart

PHO PIA THORD 21  
Frühlingsrollen | Sweet-Chili-Sauce | 3 St.

THORD MAN PLAH 19  
Thai Fischfrikadellen | Gurkenrelish | Erdnuss-Crunch | 4 St.

SATAY GAI 19  
Poulet-Satayspiesse | Erdnussauce | Gurkenrelish | 4 St.

FRIED GYOZA 19  
japanische Teigtaschen | Gemüse | Pilze |  
Sweet-Chili-Sauce | 4 St.

HAR GOW 21  
gedämpfte Dumplings | Crevetten | 4 St.

YUM MAMUANG 21  
Mangosalat | Minze | Frühlingszwiebel | Schalotten |  
Sesam | Kokos-Crunch

SOM TAM 🌶️🌶️ 21  
Thai-Papayasalat | Tomaten | Limette |  
Schlangenbohnen | Erdnüsse | Crevetten-Crunch

YAM NUEA TAKHRAI 🌶️🌶️ 28  
Thai-Rindfleischsalat | Zitronengras | Schalotte | Thai-Kräuter

## SUPPEN

TOM KHA GAI 17  
Kokosmilchsuppe | Poulet | Pilze | Galangal | Koriander

TOMYAM GOONG 21  
Crevettensuppe | Pilze | Zitronengras | Galangal | Limette

## NOODLES & BOWLS

PAD THAI GOONG 🌶️ 35  
Wok-Nudeln | Crevetten | Ei | Sojasprossen |  
Erdnüsse | Gewürzlauch

PHO NUEA 35  
vietnamesische Nudelsuppe | Rind | Sojasprossen |  
Thai-Basilikum | Thai-Sellerie

## THAI CURRYS

GAENG DAENG GOONG 🌶️🌶️ 49  
rotes Kokosnuss-Curry | Crevetten | Palmherzen |  
Aubergine | Thai-Basilikum

GAENG KIEW NUEA 🌶️🌶️ 49  
grünes Kokosnuss-Curry | Rindsentrecôte | Aubergine |  
Schlangenbohnen | Thai-Basilikum

GAENG GARI GAI 36  
gelbes Kokosnuss-Curry | Poulet | Kartoffeln | Zwiebeln |  
Karotten | Ananas | Cherrytomaten | Cashews

## AUS DEM WOK

PHAD PAK 32  
gebratener Bimi | Sojasauce | Tofu | Pilze

PED HOISIN 42  
Ente | Hoisin-Sauce | Zwiebeln | Gemüse |  
Frühlingszwiebel

PAD KAPRAOW GAI 🌶️🌶️ 36  
Poulet | Schlangenbohnen | Bambus | Thai-Basilikum

GAI PAD MED MAMUANG 36  
knuspriges Poulet | Peperoni | Frühlingszwiebel |  
Zwiebel | Cashew

PRIEW WAN GAI 36  
knuspriges Poulet | süss-sauer | Peperoni | Gurke |  
Cherrytomaten | Ananas

PLA KAPONG SEE EW 49  
Wolfsbarsch | Sojabrühre | Gemüse | Koriander

PUNIM PHAD PHONG KARI 41  
Frittierte Soft Shell Crabs | gelbes Curry | Kokosnuss | Zwiebel |  
Frühlingszwiebel | Ei | Gemüse | Sellerie

TOFU ODER LUYA BIO SIMPLY NATURAL 38  
mit jedem Hauptgang kombinierbar

alle Hauptgänge werden mit gedämpftem Jasminreis serviert  
auf Wunsch mit gebratenem Reis oder Nudeln 10

## DESSERTS

ICE CREAM MOCHI 18  
Pistazie | Himbeere | Mango-Passionsfrucht

BANANA ROTI 16  
Banane | Schokoladensauce | Kokos-Sorbet

MANGO STICKY RICE 16  
Klebereis | Mango | Kokos

HAUSGEMACHTE KUGEL GLACÉ ODER SORBET 6

In allen Gerichten können Spuren von Fisch und Krustentieren vorhanden sein.  
Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen?  
Unsere Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft, auch über die Herkunft und Zutaten  
der Speisen.  
Gerne informieren wir Sie auch über unsere vegetarischen und veganen Möglichkeiten. 🌱  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren die gesetzliche MwSt.



**ASIA VOYAGE MENU**

89

PHO PIA THORD | THORD MAN PLAH  
spring rolls | fish cakes | dips

TOM YAM GOONG  
shrimp soup | mushrooms | lemongrass | coriander

GAENG KIEW NUEA  
green coconut curry | beef entrecôte | eggplant | snake beans | thai basil

MANGO STICKY RICE  
sticky rice | mango | coconut

**STARTERS**

CRESTA PALACE STARTER CHOICE 42  
all of our chef Neng Boppart's favourite starters

PHO PIA THORD 21  
spring rolls | sweet chili sauce | 3 pcs.

THORD MAN PLAH 19  
fish cakes | cucumber relish | peanut crunch | 4 pcs.

SATAY GAI 19  
chicken skewers | peanut sauce | cucumber relish | 4 pcs.

FRIED GYOZA 19  
japanese dumplings | vegetables | sweet chili sauce | 4 pcs.

HAR GOW 21  
steamed dumplings | shrimps | 4 pcs.

YUM MAMUANG 21  
mango salad | mint | spring onion | shallot | honey | sesame | coconut crunch

SOM TAM 21  
green thai papaya salad | tomato | lime | snake beans | peanuts | shrimp crunch

YAM NUEA TAKHARI 28  
thai beef salad | lemongrass | shallot | thai herbs

**SOUPS**

TOM KHA GAI 17  
coconut milk soup | chicken | mushrooms | galangal | coriander

TOM YAM GOONG 21  
shrimp soup | mushrooms | lemongrass | coriander

**NOODLES & BOWLS**

PAD THAI GOONG 35  
wok noodles | shrimps | egg | soy sprouts | peanuts | wild leek

PHO NUEA 35  
vietnamese noodle soup | beef | bean sprouts | thai basil | thai celery

**THAI CURRYS**

GAENG DAENG GOONG 🌶️🌶️ 49  
red coconut curry | shrimps | hearts of palm | eggplant | thai basil

GAENG KIEW NUEA 🌶️ 49  
green coconut curry | beef entrecôte | eggplant | snake beans | thai basil

GAENG GARI GAI 36  
yellow coconut curry | chicken | potatoes | onions | carrots | pineapple | cherry tomatoes | cashews

**WOK DISHES**

PHAD PAK 32  
fried bimi | soy sauce | tofu | mushrooms

PED HOISIN 42  
duck | hoisin sauce | onions | vegetables | spring onion

PAD KAPRAOW GAI 🌶️🌶️ 36  
chicken | snake beans | bamboo | thai basil

GAI PAD MED MAMUANG 36  
crispy chicken | bell peppers | spring onion | onion | cashew nuts

PRIEW WAN GAI 36  
crispy chicken | sweet and sour | bell peppers | cucumber | cherry tomatoes | pineapple

PLA KAPONG SEE EW 49  
sea bass | soy sauce | vegetables | coriander

PUNIM PHAD PHONG KARI 41  
fried soft shell crab | yellow curry | coconut | onion | spring onion | egg | vegetables | celery

TOFU OR LUYA BIO SIMPLY NATURAL 38  
can be combined with every main course

all main courses are served with steamed jasmine rice

on request with fried rice or fried noodles 10

**DESSERTS**

ICE CREAM MOCHI 18  
pistachio | raspberry | mango-passion fruit

BANANA ROTI 16  
banana | chocolate sauce | coconut sorbet

MANGO STICKY RICE 16  
sticky rice | mango | coconut

HOMEMADE SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET 6

Traces of fish and shellfish may be present in all dishes.  
Do you need more information about possible allergens?  
Our service staff will be happy to provide you with information also about the origin and ingredients of the dishes.  
We are also happy to inform you about our vegetarian and vegan options. 🌱  
All prices are in swiss francs and include vat.