



Herbstzauber 2017

Vorspeisen:

Crème Suppe von Waldpilzen mit hausgemachten Käse Croutons

oder

Davoser Kraut Taschen an Nussbutter

oder

“ซีตตี้” รวมมิตร

mixed thai starters; wrapped prawns in phuket noodles, fresh spring rolls, chicken wrapped in pandanus leaf and fishcake served with four different thai sauces

Hauptspeisen:

Hirsch Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Knöpfle
Rosenkohl mit Speck
Pochierter Apfel mit Preiselbeeren

oder

หมูี่ี่ง

Deep-fried Tiger prawns with red curry, basil and kaffir lime leaves served in coconut milk served with red rice

Dessert:

Merengue mit Vanille Eis und warmer Waldbeer Sauce

Menu Preis: 950 THB nett