



## AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG:** **FRIKADELLEN EINTOPF**  
ODER ALS TAGESFISCH « **ZANDER** »
- DIENSTAG:** **SALTIMBOCCA**  
ODER ALS TAGESFISCH « **STEINBUTTFILET**»
- MITTWOCH:** **SPANISCHES RINDSRAGOUT**  
ODER ALS TAGESFISCH « **PULPO ALLA GALLEGA**»
- DONNERSTAG:** **REH AM STÜCK GEBRATEN**  
ODER ALS TAGESFISCH « **SEESAIBLING** »
- FREITAG:** **ENTENCONFIT**  
ODER ALS TAGESFISCH « **RIESENGARNELEN** »
- SAMSTAG:** **ALBANA KALBSGESCHNETZELTES**  
ODER ALS TAGESFISCH « **LACHSFILET**»
- SONNTAG:** **REISE DURCH DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE**  
  
KALTES- & WARMES THAIVOLATA-BUFFET  
ODER ALS TAGESFLEISCH « **WIENER SCHNITZEL** »

**NEU! – von unserem Halbpensionsmenu können Sie auch  
vegetarisch oder vegan bestellen!**

**VIEL SPASS & GUTEN APPETIT  
BUN APETIT**

IHRE FAMILIE MALVIKA. MORITZ. MAX. & DANIEL  
BOSSHARD-JÜRISAAR  
UND DAS GANZE ALBANA WÖRK TEAM | HOTELALBANA.CH

**ALLEGRA** [Rätoroman]

**TERE TULEMAST** [Estonia]

**BENVENUTI** [Italiano-Ticines]

**HERZLICH WILLKOMMEN** [Deutsch]

...und all others are very **WELCOME**

Unsere **NATUR- & GENUSSKÜCHE** im Albana Hotel Silvaplana bietet Ihnen ein unverfälschtes Geschmacks-Erlebnis und Emotionen, wie Natur & Genuss schmecken kann. Unser Küchenchef **Martin Tullus** aus Estland, Setomaa, kreiert gemeinsam mit seinem internationalen Team, Bündner Gerichte mit einem europäischen Flair.

Saisonale und frische Produkte aus den Bündner Anbaugebieten finden in kreativer Art und Weise ihren Platz in der Albana Genuss- und Naturküche.

**Teerapol Tangphet** Küchenteamleader in der Thailandoküche bekocht sie gerne mit seinem 3-köpfigen Thailando Show Cuisine Team.

...wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Tagesmenu oder Bündnermenü!

*Choose 2 courses from the menu – Scegliete 2 portate dal menu*

**2-GANG GENUSS MENU**

55.50

...oder das 4-Gang Menu mit Fleisch- Vegi oder Fisch-Hauptgang!

*Choose the whole menu – Scegliete tutto il menu – ou le menu complet à 4 plats*

**4-GANG GENUSS MENU**

75.50

... oder kreieren Sie ihr eigenes Menü mit Ihren Lieblings Speisen  
aus unserem a la carte Menü

*Jeden Freitag / every Friday / ogni venerdì:*

Für alle Schleckmäuler ein MUST!

**DESSERT-BUFFET À DISCRÉTION**

18.50

*Jeden Sonntag / every Sunday / ogni domenica:*

Aus der Thailando Show Cuisine!

**THAIVOLATA-BUFFET**

95.00

Der Hauptgang wird serviert inklusive Thailando Aperol!

Wir freuen uns, dass Sie sich Zeit für unsere Natur & Genussküche nehmen & wünschen Ihnen viel Spass, Freude & Genuss.

**Daniel. Malvika. Moritz & Max Bosshard-Jürisaar**

Gastgeber & Besitzerfamilie



... und das ganze **Albana Wörk Team!**

**PS.**

als Alternative erleben Sie unsere Thailando-Küche mit der authentischen und geschmacksvollen Asia Show Cuisine.

## HEAD ISU

### TAGES GENUSS MENU-ESTNISCHER ABEND

MONTAG | MONDAY | LUNEDÌ | LUNDI

#### ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- & Genussküche

*Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine*

*Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale*

*Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle*

\*\*\*

#### SOLJANKA

Traditionelle Fleischsuppe

*Traditional estonian meat soup*

*Zuppa di carne tradizionale*

*Soupe de viande traditionnelle*

oder | or | o | ou

*vegetarisch*

#### GERSTENRISOTTO

Mit Steinpilzen

*Barley risotto with porcini mushrooms*

*Risotto d'orzo con funghi porcini*

*Risotto d'orge aux cèpes*

\*\*\*

#### TAGES FLEISCH: FRIKADELLEN EINTOPF

Saisonaler Gemüseeintopf mit Frikadellen

*Seasonal vegetable stew with meatballs*

*Spezzatino di verdure di stagione con polpette*

*Ragoût de légumes de saison aux boulettes de viande*

oder | or | o | ou

#### TAGES FISCH: GERÄUCHERTER ZANDERFILET

Mit Erbsenpüree, geröstetem Kürbis und Dill-Bechamel Sauce

*Pike perch fillet with mushy peas, roasted pumpkin and dill bechamel*

*Filetto di lucioperca con crema di piselli, zucca arrostita e besciamella all'aneto*

*Filet de sandre avec croquettes de rösti, petits pois et béchamel à l'aneth*

oder | or | o | ou

#### TAGES VEGI: GERÖSTETER KÜRBIS

Mit Hirse und Gemüsepfanne

*Roasted Pumpkin with millet and vegetables*

*Zucca con miglio e verdure*

*Citrouille au mil et legumes*

\*\*\*

#### RHABARBER-TARTALETTES

Hausgemachte Tartalettes mit frischer Rhabarber Creme

*Homemade tartalettes with fresh rhubarb cream*

*Tartalette fatte in casa con crema di rabarbaro fresco*

*Tartalettes maison à la crème de rhubarbe fraîche*

oder | or | o | ou

#### VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf

*Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard*

*Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda*

*Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire*

## BUON APPETITO

### TAGES GENUSS MENU-ITALIENISCHER ABEND

DIENSTAG | TUESDAY | MARTEDÌ | MARDI

#### ALBANA ANTIPASTI & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche  
*Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine*  
*Buffet di Antipasti e d'insalate dalla nostra cucina naturale*  
*Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle*

\*\*\*

vegetarisch

#### MINISTRONE «ALLA MILANESE»

*Traditional Minestrone*  
*Minestrone tradizionale*  
*Soupe de légumes avec pâtes*

oder | or | o | ou

#### LASAGNE «AL FORNO»

*Tasty homemade lasagne*  
*Lasagna fatta in casa*  
*Lasagne a maison*

\*\*\*

#### TAGES FLEISCH: SALTIMBOCCA «ALLA ROMANA»

Mit Safranrisotto & feiner Zitronen-Butter-Sauce  
*Saltimbocca with saffron risotto & fine lemon butter sauce*  
*Saltimbocca con risotto allo zafferano e una salsa fine al burro al limon*  
*Saltimbocca avec risotto au safran & fine sauce au beurre citronné*

oder | or | o | ou

#### TAGES FISCH: STEINBUTTFILET

An Beurre Blanc Sauce dazu Safranrisotto, Rucola und Parmesanchips  
*Turbot fillet with beurre blanc sauce served with saffron risotto, rocket and parmesan chips*  
*Filetto di rombo con salsa al beurre blanc, con risotto allo zafferano, rucola e scaglie di parmigiano*  
*Filet de turbot à la sauce beurre blanc, risotto au safran, roquette et chips de parmesan*

oder | or | o | ou

#### TAGES VEGI: CANNELLONI «AL FORNO»

Mit Spinat-Ricotta Füllung  
*Cannelloni with spinach ricotta filling*  
*Cannelloni con ripieno di ricotta e spinaci*  
*Cannelloni fourrés aux épinards et à la ricotta*

\*\*\*

#### ERDBEER-TIRAMISÙ

Köstliches hausgemachtes Erdbeer Tiramisù  
*Tasty homemade strawberry tiramisù*  
*tiramisù fatto in casaa fragole*  
*Délicieux tiramisù aux fraises maison*

oder | or | o | ou

#### VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf  
*Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard*  
*Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda*  
*Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire*

## **BUEN PROVECHO**

### **TAGES GENUSS MENU-SPANISCHER ABEND**

**MITTWOCH | WEDNESDAY | MERCOLEDÌ | MERCREDI**

#### **ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET**

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche

*Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine*

*Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale*

*Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle*

\*\*\*

#### **KALTE TOMATENSUPPE «GAZPACHO»**

Mit Ziegenkäse-Glace

*Cold tomato soup with icy goat cheese balls*

*zuppa fredda di pomodoro con gelato al formaggio di capra*

*soupe froide de tomates avec glace au chèvre*

oder | or | o | ou

vegetarisch

#### **MIESMUSCHELN « HEIJONES ALLA MARINERA»**

Mit Tomaten-Weisswein-Sauce

*Mussels with tomato-white wine sauce*

*Cozze con salsa di pomodori e vino bianco*

*Moules a la mariniera*

\*\*\*

#### **TAGES FLEISCH: SPANISCHES RINDSRAGOUT**

Mit Chorizo, Kartoffeln & frischem Gemüse

*Spanish beef ragout with chorizo, potatoes & fresh vegetables*

*Ragù di manzo spagnolo con chorizo, patate e verdure fresche*

*Ragoût de bœuf espagnol au chorizo, pommes de terre & légumes frais*

oder | or | o | ou

#### **TAGES FISCH: PULPO ALLA GALLEGA**

Tintenfisch alla Gallega

*Octopus alla Gallega*

*Polpo alla Gallega*

*Calamars à la Gallega*

oder | or | o | ou

#### **TAGES VEGI: KARTOFFEL-TORTILLA**

Mit Tomaten-Garbanzo - & Chimichurri sauce

*Tortilla with tomato-chickpeas sauce & chimichurri*

*Tortilla con salsa di pomodori e ceci & chimichurri*

*Tortilla et sauce tomate aux pois chiches & chimichurri*

\*\*\*

#### **CHURROS**

Mit Kondensmilch und Schokoladensauce

*Churros with condensed milk and chocolate sauce*

*Churros con latte condensato e salsa al cioccolato*

*Churros au lait concentré et sauce au chocolat*

oder | or | o

#### **VARIATION VON KÄSE**

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf

*Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard*

*Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda*

*Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire*

## BUN APETIT

### TAGES GENUSS MENU – BÜNDNER ABEND

DONNERSTAG | THURSDAY | GIOVEDÌ | JEUDI

#### ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche  
*Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine*  
*Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale*  
*Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle*

\*\*\*

#### BÜNDNER GERSTENSUPPE

Einmal anders! Nach althergebrachtem Großmutter Rezept  
*Grison's barley soup whit traditional "Bündnerfleisch"*  
*Zuppa d'orzo grigionese con carne secca tipica del cantone Grigioni*  
*Soupe d'orge grisonaise*

oder | or | o | ou

vegetarisch

#### PUSCHLAVER-PIZZOCCHERI

Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Spinat, Bergkäse & Salbei  
*Pizzoccheri with potatoes, spinach, sage and mountain cheese*  
*Pizzoccheri con patate, spinaci, formaggio di montagna e salvia*  
*Nouilles de sarrasin avec pommes de terre, épinards, fromage de montagne et sauge*

\*\*\*

#### TAGES FLEISCH: REH AM STÜCK GEBRATEN

Mit hausgemachten Spätzli, gebratenem Wirsing, geschmorrtten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce  
*Roasted venison with spaetzli, savoy, apple, cranberries & wild sauce*  
*Capriolo arrosto spetzli, mele, mirtilli e salsa selvatica*  
*Chevreuil rôti avec spetzli, avec chou de milan, pomme, airelle et sauce sauvage*

oder | or | o | ou

#### TAGES FISCH: SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit Frühlingkartoffel, Spinat & feiner Buttersauce  
*Char with new potatoes, spinach & butter sauce*  
*Salmerino alpino con patate primaverili, spinaci e salsa al burro*  
*Ombles chevalier avec pommes de terre de printemps, épinards et sauce au beurre*

oder | or | o | ou

#### TAGES VEGI: BÜNDNER CAPUNS

Mangoldwickel mit Bergkäse gratiniert  
*"Grisons Capuns" cooked in milk broth & baked with cheese*  
*"Bündner Capuns", cotti in brodo di latte, gratinati al formaggio*  
*Capuns engadinois gratines au fromage cuit dans un consommé au lait*

\*\*\*

#### TORTINO DI CASTAGNE

Maroni Küchlein mit Vermicelles, Aprikosen Kompott & Fior di Latte Glace  
*Chestnut cake with vermicelles, Apricot Compote & fior di latte ice cream*  
*Torta di castagne con vermicelli, composta di albicocche e gelato di fior di latte*  
*Petits gâteaux aux marrons avec vermicelles, compote d'abricots & glace fior di latte*

oder | or | o | ou

#### VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf  
*Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard*  
*Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda*  
*Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire*

## BON APPETIT

### TAGES GENUSS MENU-FRANZÖSISCHER ABEND

FREITAG | FRIDAY | VENERDÌ | VENDREDI

#### ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche  
*Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine*  
*Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale*  
*Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle*

\*\*\*

#### ZWIEBELSUPPE

Mit Brotcroutons  
*Onionsoup with bread croutons*  
*Zuppa di cipolle con crostini di pane*  
*Soupe à l'oignon avec des croûtons de pain*

oder | or | o | ou

#### TRADITIONELLE QUICHE

Mit Speck und Pilzen  
*Quiche with bacon and mushrooms*  
*Quiche con pancetta e funghi*  
*Quiche bacon et champignons*

\*\*\*

#### TAGES FLEISCH: ENTENCONFIT

Mit Rotweinjus, Kartoffel Püree und grünen Bohnen  
*Duck confit with red wine jus, potato puree and green beans*  
*Confit d'anatra con salsa al vino rosso, purea di patate e fagiolini*  
*Canard confit au jus de vin rouge, purée de pommes de terre et haricots verts*

oder | or | o | ou

#### TAGES FISCH: RIESENGARNELEN

Mit Zitrone auf farbigem Gemüsebouquet und einer Krustentiersauce  
*King prawns with lemon on a coloured vegetable bouquet and a shellfish sauce*  
*Gamberoni al limone su bouquet di verdure colorate e salsa di crostacei*  
*Crevettes géantes au citron sur un bouquet de légumes colorés et une sauce aux crustacés*

oder | or | o | ou

#### TAGES VEGI: BOUCHÈES À LA REINE

Mit Käse überbackene Königinpastete mit Pilzfüllung  
*Cheese overbaked pies with mushroom filling*  
*Torte con ripieno di funghi gratinato con formaggio*  
*Pâtés farcis aux champignons gratiné*

\*\*\*

LA DOLCE VITA!

#### ALBANA DESSERT & KÄSE | VARIATIONS-BUFFET

Süßigkeiten & Käsevariation aus der Hauspâtisserie des Albana Hotels  
*Dessert & chese variation with a large variety of delicacies*  
*Grande buffet di dolci e formaggi con tante varietà di delicatezze*  
*Grand buffet de desserts et fromage avec une large variété de gourmandises*

## EN GUETE

**SAMSTAG | SATURDAY | SABATO | SAMEDI**

### TAGES GENUSS MENU-SCHWEIZER ABEND

#### ALBANA ANTIPASTI & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche  
*Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine*  
*Buffet di Antipasti e d'insalate dalla nostra cucina naturale*  
*Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle*

\*\*\*

*vegetarisch*

#### MALANSER RIESLINGSUPPE

*Traditional Riesling Soup from Malans*  
*Zuppa tradizionale "Riesling" di Malans*  
*Soupe traditionnelle au riesling de malans*

oder | or | o | ou

#### GEHACKTES MIT HÖRNLI

Mit Apfelmus  
*Minced meat with "hörnli" and apple sauce*  
*Carne macinata con «hörnli» e salsa di mele*  
*Viande hachée avec «hörnli» et compote de pommes*

\*\*\*

#### TAGES FLEISCH: ALBANA KALBSGESCHNETZELTES

Mit kräftiger Doppelrahmsauce, Gemüse & Kartoffel-Rösti  
*Zürcher Style cut veal stripes in creamy mushroom sauce with hash brown*  
*Sminuzzato di vitello con rösti di patate e bouquet di verdure*  
*Emincé de veau zurichoise avec des rösti et bouquet de legumes*

oder | or | o | ou

#### TAGES FISCH: LACHSFILET

Mit grünen Spargel, Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise  
*Salmon fillet with green asparagus, buttered potatoes and hollandaise sauce*  
*Filetto di salmone con asparagi verdi, patate al burro e salsa olandese*  
*Filet de saumon aux asperges vertes, pommes de terre beurrées et sauce hollandaise*

oder | or | o | ou

#### TAGES VEGI: RÖSTI MIT SPIEGELEI & ZIEGER

*Hash brown with fried egg and goat cheese*  
*Rösti con uovo fritto e capra*  
*Rösti avec œuf au plat et chèvre*

\*\*\*

#### GEBRANNTRE CREME

mit Merengue und gerösteten Wallnüssen & Schlagrahm  
*Cream with strait and walnuts & cream*  
*Crème brûlé con meringa e noci e panna montata*  
*Crème brûlé au détroit et aux noix crème fouettée*

oder | or | o | ou

#### VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf  
*Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with pear mustard*  
*Selezione di formaggi della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda*  
*Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde à la poire*



# TAN HAI AROY

## TAGES GENUSS MENU | THAIVOLATA-BUFFET

SONNTAG - SUNDAY - DOMENICA - DIMANCHE

### THAILANDO TOP APPETIZERS

#### THAILÄNDISCHES VORSPEISENBUFFET

Auswahl von Vorspeisen von unserem Thailandischen Buffet

*Selection of Thailand's Asian Cuisine*

*Variazione d'antipasti asiatici*

*Sélection d'entrées asiatiques*

*und | and | e | et*

*vegetarisch*

### TOM KHA HED

#### PIKANTE PILZSUPPE

Pikante Pilzsuppe mit Kokosmilch & Zitronengras

*Spicy mushroom soup with coconut milk & lemon grass*

*Zuppa piccante di funghi, latte di cocco & citronello*

*Soupe piquante aux champignons, lait de coco et citronelle*

\*\*\*

### GANG KIEW WARN GAI

#### GRÜNES THAI CURRY HÄHNCHEN

Grüner Thai Curry mit Hähnchenstreifen & Basilikumblätter

*Green Thai curry with slices of chicken & basil leaves*

*Curry verde thailandese con sminuzzato di pollo & basilico*

*Curry vert thailandais avec lamelles de poulet et feuilles de basilic*

*und | and | e | et*

### PREOW WAAN GAI

#### GEBACKENE POULETBRÜSTCHEN

Gebackene Pouletbrüstchen mit Sweet & Sour Sauce

*Fried chicken with sweet & sour sauce*

*Petto di pollo fritto con salsa agrodolce*

*Suprême de poulet grille avec sauce aigre-douce*

*und | and | e | et*

### PHAD NAM MUN HOY NEAU

#### RINDFLEISCH STREIFEN

Rindfleisch Streifen mit Thai Gemüse an Austernsauce

*Slices of beef with Thai vegetables on oyster sauce*

*Sminuzzato di manzo con verdure thailandesi e salsa di ostriche*

*Lamelles de boeuf avec légumes thailandais et sauce aux huitres*

*und | and | e | et*

*vegetarisch*

### PHAD PAK RUAMMIT

#### WOK GEMÜSE

Thailändisches Wok Gemüse

*Fried mixed vegetables*

*Verdure miste dal wok*

*Mélange de légumes du wok*

\*\*\*

### GLUOY THORD THAILANDO POLAMAI

#### EXOTIC DREAM

Frittierte Banane, Mango- & Kokosnussglace & exotische Früchte

*Fried banana, mango & coconut ice cream & exotic fruits*

*Glace e la mangue et noix de coco avec des fruits exotiques banane fait*

## TAGES GENUSS MENU-ALTERNATIV

SONNTAG | SUNDAY | DOMENICA | DIMANCHE

### ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche  
*Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine*  
*Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale*  
*Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle*

\*\*\*

### MARONISUPPE

Mit Blätterteig-Stange  
*Chestnut soup puff pastry sticks*  
*Zuppa di castagne con bastoncini di pasta sfoglia*  
*Soupe de marron avec des bâtonnets de pâte feuilletée*

oder | or | o | ou

vegetarisch auf anfrage

### SPAGHETTI «GAMBERTI»

Mit Scampi & frischen Strauchtomaten  
*Spaghetti with scampi & tomato-gin ragout*  
*Spaghetti al ragù di pomodoro e gin con gamberoni*  
*Spaghetti au ragout de tomates et de gingembre avec crevettes*

\*\*\*

### WIENERSCHNITZEL

Traditionelles Kalbsschnitzel, Preiselbeeren & Pommes Frites  
*Golden brown veal escalope with french fries, lemon and cranberries*  
*Cotoletta alla viennese con patate fritte e mirtilli rossi*  
*Escalope viennoise avec des airelles et pommes frites*

oder | or | o | ou

### THAI CHILLI BASILIKUM

Mit Riesenkrevetten und Reis  
*Thai Chilli Basilikum with prawns and rice*  
*Thai Chilli Basilikum con gambaretti e rsio*  
*Thai Chilli Basilikum aux crevettes géantes et riz*

oder | or | o | ou

vegetarisch

### PREOW WAAN PAK

Gebackenes Gemüse an süßsaure Sauce mit Parfümreis  
*Fried vegetables with sweet & sour with onions & tomatoes*  
*Verdure fritte con salsa agrodolce con cipolle & pomodori*  
*Légumes sautés sauce aigre-douce aux oignons et tomates*

\*\*\*

### THAILANDO EXOTIC DREAM

Frittierte Banane, Mango- & Kokosnussglace & exotische Früchte  
*Fried banana, mango & coconut ice cream & exotic fruits*  
*Banana frita, gelati al mango e cocco, con frutta fresca esotica*  
*Banane frit, glace au mangue et cocos et ses fruits exotique*