



## AUSWAHL VON UNSEREN WOCHENMENÜS

- MONTAG:** **PIKKPOISS MUNADEGA**  
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:** **LAMMKARREE**  
ODER ALS TAGESFISCH « **RIESENGARNELEN** »
- SAMSTAG:** **ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES**  
ODER ALS TAGESFISCH « **EGLIFILET** »
- 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 Lieblingsspeisen  
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*

\*\*\*

#### FRIKADELLEN SUPPE

Mit weissem Kohl

*Meatball soup with white cabbage*

*Zuppa di polpette con cavolo bianco*

*Soupe de boulettes de viande au chou blanc*

oder | or | o | ou

*vegetarisch*

#### GERSTENRISOTTO

Mit Waldpilzen

*Barley risotto with porcini mushrooms*

*Risotto d'orzo con funghi porcini*

*Risotto d'orge aux cèpes*

\*\*\*

#### TAGES FLEISCH: PIKKPOISS MUNAGA

Traditionelle Mahlzeit aus Estland: Hackfleisch gefüllt mit Ei

*Minced meat stuffed with egg*

*Carne macinata ripiena di uovo*

*Viande hachée farcie à l'oeuf*

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 Erbsengemüse & Dill-Béchamel Sauce

*Roastet Pumpkin with pea vegetables & dill béchamel sauce*

*Zucca con verdure di piselli & besciamella all'aneto*

*Citrouille aux petits pois & sauce béchamel à l'aneth*

\*\*\*

#### HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN

Nach Grossmutterrezept mit hausgemachter Zimt Glace

*Homemade apple cake with cinnamon ice cream*

*Torta di mele fatta in casa con gelato di cannella*

*Tarte aux pommes maison avec glace à la cannelle faite 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*

## **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

#### **TOMATEN-KORRIANDER SUPPE**

*Tomato coriander soup*

*Zuppa di pomodoro e coriandolo*

*Soupe de tomates et de coriandre*

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: SAFRANRSOTTO**

Mit Rucola & Parmesan-Chips

*Saffron risotto with rocket & parmesan chips*

*Risotto allo zafferano con rucola e scaglie di parmigiano*

*Risotto au safran, chips de roquette et parmesan*

\*\*\*

#### **APRIKOSEN-TIRAMISÙ**

Köstliches hausgemachtes Aprikosen-Tiramisù

*Tasty homemade apricot tiramisu*

*Tiramisù fatto in casa albicocca*

*Délicieux tiramisu aux abricot 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*

\*\*\*

### GUIISO DE GARBANZOS

Mit Gemüse

*Guiso de garbanzos with vegetables*

*Guiso de garbanzos con verdure*

*Guiso de garbanzos avec des légumes*

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 mariniere*

\*\*\*

### 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*

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

oder | or | o | ou

### TAGES FISCH: PULPO ALLA GALLEGA

Tintenfisch mit Süsskartoffelpüree & Ofentomaten

*Squid with sweet potato puree & oven-baked tomatoes*

*Calamari con purea di patate dolci e pomodorini al forno*

*Calamars à la purée de patate douce & tomates au four*

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*

\*\*\*

### FLAN

Mit Rahm & Schokoladensauce

*Flan with whipped cream & chocolate sauce*

*Flan con panna e salsa al cioccolato*

*Flan avec sauce crème et 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, Rotkraut, geschmorrtten Apfel, Preiselbeeren & Wildsauce

*Roasted venison with spaetzli, red cabbage, apple, cranberries & wild sauce*

*Capriolo arrosto spetzli, mele, mirtilli, cavolo rosso e salsa selvatica*

*Chevreuil rôti avec spetzle, chou rouge, chou de milan et marrons glacés*

oder | or | o | ou

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

Mit Fenchelkompott & Safranrisotto

*Arctic char with fennel compote & saffron risotto*

*Salmerino alpino con composta di finocchi e risotto allo zafferano*

*Omble chevalier avec compotée de fenouil & risotto au safran*

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*

\*\*\*

#### VICHYSOISE

Lauchsuppe mit Brotcroutons  
*Leek soup with bread croutons*  
*Zuppa di porri con crostini di pane*  
*Soupe de poireaux et croûtons de pain*

oder | or | o | ou

#### TRADITIONELLE QUICHE

Mit Pilzen  
*Quiche with mushrooms*  
*Quiche con funghi*  
*Quiche avec champignons*

\*\*\*

#### TAGES FLEISCH: LAMMKARREE «ZITRONEN KRUSTE»

Mit Ratatouille-Türmchen & Rotweinjus  
*Rack of lamb with ratatouille tower & red wine jus*  
*Carré di agnello con ratatouille e succo di vino rosso*  
*Carré d'agneau avec ratatouille & jus de vin rouge*  
oder | or | o | ou

#### TAGES FISCH: RIESENGARNELEN

Mit Ratatouille-Türmchen und einer Krustentiersauce  
*King prawns with ratatouille and a crustacean sauce*  
*Gamberoni con ratatouille e salsa di crostacei*  
*Gambas avec ratatouille 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 gratinés*

\*\*\*

#### 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

#### **GNOCCHI TESSINER ART**

Mit Salbeibutter

*Gnocchi with sage butter*

*Gnocchi ticinesi al burro alla salvia*

*Gnocchis tessinois au beurre de sauge*

\*\*\*

#### **TAGES FLEISCH: ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES «ALBANA STYLE»**

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 zurichois avec des rösti et bouquet de legumes*

oder | or | o | ou

#### **TAGES FISCH: EGLIFILET «BIELER ART»**

Mit Butterkartoffeln und cremiger Rahmsauce

*Perch fillet with butter potatoes and creamy sauce*

*Filetto di pesce persico con patate al burro e salsa cremosa alla panna*

*Filet de perche avec pommes de terre au beurre et sauce crémeuse*

oder | or | o | ou

#### **RACLETTE-TELLER**

Mit Kartoffeln, Silberzwiebeln & Cornichons

*Raclette Plate with potatoes, silver onions & cornichons*

*Piatto da raclette con patate, cipolle argentate e cetriolini*

*Assiette à raclette avec pommes de terre, oignons argentés & cornichons*

\*\*\*

#### **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 thailändischen Buffet

*Selection of Thailando'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*

\*\*\*

### KÜRBIS-INGWERSUPPE

Mit Gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

*Pumpkin-ginger soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

*Zuppa di zucca con semi di zucca arrostiti e olio di semi di zucca*

*Soupe de potiron avec des graines de potiron grillées et*

*de l'huile de graines de potiron*

oder | or | o | ou

vegetarisch auf anfrage

### SPAGHETTI «GAMBERTTI»

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*

\*\*\*

### TAGES FLEISCH: WIENERSCHNITZEL

Traditionelles Kalbsschnitzel, Preiselbeeren & Pommes Frites

*Golden brown veal escalope with french fries, lemon and cranberries*

*Cotoletta alla viennese con patate fritte e mirilli rossi*

*Escalope viennoise avec des airelles et pommes frites*

oder | or | o | ou

### TAGES FISCH: 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

### TAGES VEGI: 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 fritta, gelati al mango e cocco, con frutta fresca esotica*

*Banane frit, glace au mangue et cocos et ses fruits exotique*