



Reise durch Thailand

Lernen Sie Mayuree kennen,
unsere aussergewöhnlich talentierte thailändische Küchenchefin.

Mit über 30 Jahren internationaler kulinarischer Erfahrung vereint sie
authentische thailändische Aromen mit Raffinesse, Eleganz und Leidenschaft
in jedem Gericht.

Begeben Sie sich auf eine Reise durch die Welt der thailändischen Sharing
Cuisine, in der Tradition, Leidenschaft und Kreativität auf jedem Teller
zusammenfinden.

Mayuree heisst Sie herzlich willkommen!

Experience
LITTLE BANGKOK

Wir laden Sie ein, ganz nach Belieben für den Tisch zu bestellen — unsere Gerichte sind zum Teilen und gemeinsamen Geniessen kreiert.

Three Treasures 🍃🥬 42

Thailändischer Fischkuchen | Sweet Chili
Knusprige Frühlingsrolle | Golden Money Bag

Som Tum 🍃🥬 28

Grüner Papayasalat mit Chili
Tamarinde | Fish Sauce

Crispy Tom Yam Langustinen 38

Erdnuss | Thai-Mayonnaise
Limette

Pla Salmon 36

Lachs-Sashimi | Avocado | Rettich
Limette | Thai-Koriander-Dressing

Experience

LITTLE BANGKOK

Satay Gai 28 | 42

Gegrillte Alpstein Pouletspiesse
Erdnusssauce | Thai-Dressing

Larb Gai 28

Würziges Poulethackfleisch | Kräuter
Frische Salatblätter | Limette & Chili

Summer Roll 🍜 32 | 46

Thunfisch | Reispapier
Tamarinde | Saisonales Gemüse

Yam Tang 🥗 24

Gurkensalat mit Mirin | Sesamöl
Shoyu | Chili & Schalotten

Moo Krob 36

Langsam gegarter Schweinebauch
Knusprige Schalotten | Northern Larb Spice

Experience
LITTLE BANGKOK

Panang Curry 48

Marinierter Thunfisch
Panang Currysauce | Wasserspinat

Genkali Curry 🍃 36

Gelbes Gemüsecurry
Lemongrass | Tofu

Massaman Neua 48

Massaman Curry | Ochsenbacke
Erdnuss | Kartoffeln

Unsere Currygerichte werden mit duftendem
Jasminreis serviert.

Expérience
DESSERT

Pandan Dream 🍃 28
Schokolade | Pandan Cream
Karamell | Banane

Khao Niao Mamuang 🍃🌿 26
Kokosnussglace | Mango
Sticky Rice | Geröstete Erdnüsse

Vegetarisch 🍃

Optional vegetarisch (🍃)

Vegan 🌿

Scannen Sie den QR-Code, um unsere Allergiekarte einzusehen.



Alle Preise sind in CHF
inklusive 8.1 % MwSt