



Seedi

— Ristoranti Fred Feldpausch —

STARTER

Tom Kha Gai

14

Thai coconut soup with chicken and shimenji mushrooms

Zuppa thailandese al cocco con pollo e funghi Shimenji
Thailändische Kokosnusssuppe mit Poulet und Shimenji-Pilzen

4 · 9

Thai Satay

19

Grilled Marinated Chicken and Pork skewers with coriander, cucumber salad, toast and peanut sauce

Spiedini di pollo e maiale marinati e grigliati con coriandolo, insalata di cetrioli, pane tostato e salsa agli arachidi
Marinierte gegrillte Poulet- und Schweinefleischspiessli serviert mit Koriander, Gurkensalat, Toastbrot und Erdnusssauce


1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 12

Laab Pla

22

Fresh Salmon Tartar with roasted rice and chili powder, shallot, fresh mint, crispy wonton and lime dressing

Tartare di salmone con riso arrostito, polvere di peperoncino, scalogno, menta fresca, Wonton croccante e salsa al lime
Lachstatar mit geröstetem Reis, Chilipulver, Schalotten, frische Minze, knusprigem Wonton und Limettensauce

 1 · 3 · 4

Som Tum Puu Nim

26

Papaya salad with crispy soft-shell crab, chili, garlic, green beans, cherry tomato, peanuts and tamarind dressing

Insalata di papaya con granchio croccante, peperoncino, aglio, fagiolini verdi, pomodorini, arachidi e salsa al tamarindo
Papayasalat mit knusprigen Krabben, Chili, Knoblauch, grünen Bohnen, Cherrytomaten, Erdnüssen und Tamarindendressing

 2 · 4 · 5

Pho Pea Tod

18

Spring rolls stuffed with vegetables, served with sweet and sour sauce

Involtini primavera farciti di verdure, serviti con salsa agrodolce
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, serviert mit süß-scharfer Sauce

1 · 6 · 9 · 12 · 14

Long Chim

29

Sampling of appetizers: Pho Pea Tod, Tom Kha Gai, Laab Pla

Assaggio di antipasti: involtino primavera, zuppa al cocco con pollo e funghi Shimenji, tartare di salmone
Vorspeisenwahl: Frühlingsrolle, Kokosnusssuppe mit Poulet und Shimenji-Pilzen, Lachstatar

1 · 3 · 4 · 6 · 9 · 12 · 14



RENU HOMSOMBAT

Renu Homsombat, Chef del ristorante Saffron a Bangkok, è una delle "lady chef" che vanno per la maggiore in Thailandia. La sua performance è impressionante: oltre a cucinare nella capitale - è allo stesso tempo anche a capo di altri dodici ristoranti Saffron della catena di hotel a cinque stelle Banyan Tree.

Renu Homsombat, Chefköchin des Saffron-Restaurants in Bangkok, ist eine der berühmtesten "lady chef" in Thailand. Ihre Leistung ist beeindruckend: Sie kocht nicht nur in der Hauptstadt, sondern leitet gleichzeitig zwölf weitere Saffron-Restaurants der Fünf-Sterne-Hotelkette Banyan Tree.

MAIN COURSE


Ped Phad Prik Thai Dum

39

Duck breast with black pepper sauce, sweet peppers, onions and crispy garlic, served with Jasmine rice

Petto d'anatra con salsa al pepe nero, peperoni, cipolle e aglio croccante, servito con riso Jasmine

Entenbrust an schwarzer Pfeffersauce mit Peperoni, Zwiebeln und knusprigem Knoblauch, serviert mit Jasminreis

 1 · 6 · 9 · 14


Gai Phad Med Mamaung

36

Fried chicken with cashew nuts, sweet peppers, mushrooms and sweet chili paste sauce served with Jasmine rice

Pollo fritto con anacardi, peperoni, funghi e salsa agrodolce servito con riso Jasmine

Frittiertes Poulet mit Cashewnüssen, Peperoni und Pilzen in einer süßen Chilipastensauce, serviert mit Jasminreis

 1 · 5 · 6 · 8 · 9 · 11 · 14


Phad Thai

34

Fried rice noodles with egg, tofu, peanuts, bean sprouts, mango, tamarind sauce and crispy wonton

Noodles di riso saltati con uovo, tofu, arachidi, germogli di soia, mango, salsa al tamarindo e wonton croccante

Gebratene Reismudeln mit Ei, Tofu, Erdnüssen, Sojasprossen, Mango, Tamarindensauce und knusprige Wonton

 Vegetariano 1 · 3 · 4 · 5 · 6

Pla Prieow Waan

39

Grilled sea bass fillet with pineapple, tomatoes, cucumbers, sweet peppers, crispy shallots, spring onions, sweet and sour sauce, served with Jasmine rice

Filetto di branzino alla griglia con ananas, pomodori, cetrioli, peperoni, cipollotti, salsa agrodolce, guarnito con scalogno croccante e servito con riso Jasmine

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Ananas, Tomaten, Gurken, Peperoni, Frühlingszwiebeln, süß-saurer Sauce, garniert mit knusprigen Schalotten und serviert mit Jasminreis

4 · 12



Phad Kra Praow Neua

49

Wok-fried beef tenderloin with chili, garlic and thai basil sauce, served with Jasmine rice

Filetto di manzo saltato al wok con peperoncino, salsa all'aglio e basilico thai, servito con riso Jasmine

Im Wok gebratenes Rinderfilet mit Chili, Knoblauch und Thai-Basilikum Sauce, serviert mit Jasminreis

  1 · 4 · 6 · 9 · 14


Goong Yang Prik Geang

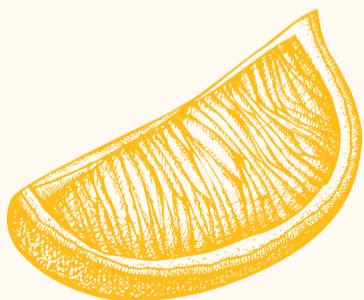
39

Grilled prawns with red curry sauce, served with a salad of green apple, lemongrass, kafir lime, chili, coriander and lime dressing


Gamberoni alla griglia con salsa al curry rosso, insalatina di mela verde, lemongrass, kafir, peperoncino e coriandolo con salsa al lime



Gegrillte Riesencrevetten mit roter Currysauce, grünem Apfelsalat, Zitronengras, Kafir, Chili und Koriander mit Zitrusdressing

 2 · 4 · 9



Tutti i piatti sono leggermente piccanti
Alle Gerichte sind leicht pikant

 Piccante / Pikant

  Molto piccante / Sehr Pikant

DESSERT

Khao Niew Mamaung 12

Thai Mango sticky rice, Pandan ice cream

Mango thai con riso dolce e gelato al "Pandan"

Thailändische Mango mit süßem Klebreis und Pandan-Eis

7 · 11

Sa-Ku Cha Thai 12

Chilled Tapioca Pearl, Lychee, Thai tea ice cream

Perle di tapioca con litchi e gelato al tè thailandese

Tapioka-Perlen mit Litschi und Thai-Tee-Eis

7

Piek Poon Bai Toey 12

Pandan pudding, Coconut ice cream

Budino al "Pandan" con gelato al cocco

Pandan-Pudding mit Kokosnuss-Eiscreme

7

DRINKS

Singha Beer 5% 33cl 6.50

Thai blonde beer

Birra bionda thailandese

Thailändisches helles Bier

Mojito Thai 14

Mojito with white rum, lemon grass, lime and thai-basil

Mojito di rum bianco con lemon grass, lime e basilico thai

Weisser Rum, Zitronengras, Limette und Thai-Basilikum Mojito

Cocktail "Siam Miracle" (non-alcoholic) 10

Butterfly pea flowers tea, honey lime syrup, soda and lemongrass tapioca Pearl

Tè ai fiori blu, sciroppo di miele e lime, soda

e perle di tapioca alla citronella

Schmetterlingserbsenblüten Tee, Honig-Limetten-Sirup, Soda und Zitronengras-Tapioka-Perle

Tutti i prezzi in CHF, IVA compresa

Provenienza della carne e del pesce

Pollo e maiale: CH; Anatra: FR; Manzo: IE; Salmone: CH allevamento; Branzino: EL, ES allevamento; Granchio: THA acquacultura; Gamberoni: VN allevamento mangrovie