



## **Tibetasia Vorspeisen**

- |   |   |          |
|---|---|----------|
| 1 | <b>SHABALE</b><br>Handgemachte frittierte Teigtasche mit Rindfleischfüllung<br>serviert mit Salat | Fr. 8.50 |
| 3 | <b>SAMOSA</b><br>Frittierte Teigtasche mit Kartoffelfüllung mit Salat                             | Fr. 6.50 |
| 4 | <b>SHRIMP PAKORA</b><br>Frittierte Riesencrevetten (4 stk) Grünersalat mit Sauce vom Haus         | Fr. 9.00 |
| 5 | <b>KHEER RAITHA MIT PAPADAM</b><br>Joghurt mit Gurken und gerösteten Senfkernen                   | Fr. 6.50 |
| 6 | <b>AVOCADO SALAT</b><br>Frischer Avocado, grünem Salat mit Sauce vom Haus                         | Fr. 9.50 |



## Tibetische Hauptgänge

### MOMO'S

#### 15 VEGI MOMO

Handgemacht und Traditional (Dauer: ca. 20 Min.)  
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung (Spinat und käse) serviert  
mit würzigem Tomaten-Chutney Fr. 30.00

#### 20 SHA MOMO (Rindfleisch CH)

Handgemacht und Traditional (Dauer: ca. 20 Min.)  
Legendäre tibetische Teigtaschen, gedämpft mit Rindfleischfüllung (gehackt)  
serviert mit würzigem Tomaten-Chutney\*\* Fr.30.00

#### 21 YAK MOMO (CH)

Handgemacht und traditionell (Dauer ca. 20 Min.):  
Legendäre gedämpfte tibetische Teigtaschen  
mit Yakfleischfüllung (gehackt)  
serviert mit würzigem Tomaten-Chutney\*\* Fr.32.00

#### Kleiner Tipp:

Wir empfehlen Ihnen, unsere hausgemachten Momo's- wie für Tibeter üblich – von Hand zu geniessen, damit Sie in den vollen Genuss der darin enthaltenen Sauce kommen. Greifen Sie am einfachsten ein Momo mit den Fingern, beißen Sie ein Ende ab und saugen Sie Langsam die würzige Sauce aus dem Momo (bitte Vorsicht, die Sauce ist heiss). Es empfiehlt sich, das Momo anschliessend in das Tomaten-Chutney oder das Speziell Joghurt Sauce zu dippen, bevor Sie es vollständig verzehren.

Tashi Delek und en guete!

PS.

Tomaten-Chutney wird mit allen Momo Gerichten serviert.  
Die Momos selber sind nicht scharf.



## Tibetische Hauptgänge

### 16 PHING TSEL

Gebratene Glasnudeln (aus Bohnenmehl) mit frische Gemüse serviert mit Reis. Fr. 26.00

### 17 PHING SHA (Rindfleisch CH)

Rindfleischstreifen, gebraten mit Pilzen, Glasnudeln, (aus Bohnenmehl) und frische Gemüse serviert mit Reis. Fr. 29.50

### 18 CHILLY CHICKEN \*

Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln und chillies serviert mit Reis. Fr. 29.50

### 19 SHA TSOMA

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse  
Serviert mit Reis Fr. 30.00



## Thailändische Hauptgänge

- |    |  |           |
|----|--|-----------|
| 29 | <b>PHAD KHA PHRAO ***</b><br>Rindsfiletstreifen,gebraten, mit Knoblauch, Chilli und Speziel thai Basilikum, serviert mit Reis. | Fr. 29.00 |
| 32 | <b>TOM KHA GAI</b><br>Pouletfleisch mit Kokosnussmilch, Zitronengrass, Strohpilze, serviert mit Reis                           | Fr. 29.50 |
| 34 | <b>TOM YAM GUNG</b><br>Pikantes Riesencrevetten Suppe, servierte mit Reis  | Fr. 32.50 |
| 43 | <b>PHAD PHAK RAUM MIT</b><br>Diverse Gemüse, gebraten in Sojabohnen Sauce, serviert mit Reis                                   | Fr. 24.00 |

## Thailändische Currys

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 36  | <b>KAENG KIEW WAN * * *serviert mit Reis</b><br>Grünes Curry mit Poulet, Thai-Auberginen, Bambus und Kokosmilch. | Fr. 30.00 |
| 361 | -Mit Tofu  | Fr. 29.50 |
| 362 | -Mit Rindfleisch   | Fr. 34.00 |
| 363 | -Mit Crevetten   | Fr. 34.50 |
| 37  | <b>KAENG PHED* *serviert mit Reis</b><br>Rotes Curry mit Poulet, Thai-Auberginen, Bambus und Kokosmilch.         | Fr. 30.00 |
| 371 | -Mit Tofu  | Fr. 29.50 |
| 372 | -Mit Rindfleisch   | Fr. 34.00 |
| 373 | -Mit Crevetten   | Fr. 34.50 |
| 46  | <b>PORTION REIS-SUPPLEMENT</b>   | Fr. 4.00  |