

## SUPPE

Mangosuppe  
mit Zitronengras-Garnelenspieß 13,00

Asiatische Perlhuhnessenz mit Ingwer  
Soja, Zitronengras  
und hausgemachte Wan-Tan 16,00

## VORSPEISEN

Gebratene Chiligarnelen mit Quinoa  
Wassermelone und Zitronenjoghurt 23,00

Salatherzen in Joghurt- Orangendressing  
mit karamellisierten Nüssen  
und Ziegenfrischkäse 18,50

Rote Bete-Rettichsalat  
mit geräucherter Entenbrust  
Granatapfelvinaigrette und Feldsalat 18,50

## PASTA

Pappardelle mit Blattspinat, Pinienkernen  
eingelegten Zitronen und Mascarpone 17,50

Kürbis- Ingwer- Ravioli mit Zuckerschoten  
und Thai Spargel 19,50

## FISCH

Seeteufelfilet im Muschelsud mit Vanille  
Kokos, Gemüse und Kartoffelwürfeln 28,00

Gebratenes Donau Zanderfilet  
mit geschmortem Chicoree, Sesam  
und Koriander an Ingwerschaum 26,50

## FLEISCH

Entrecôte vom Simmentaler Rind  
mit scharfem Pok Choi, Ponzu  
und Süßkartoffel 33,00

Filet vom Simmentaler Rind  
mit scharfem Pok Choi, Ponzu  
und Süßkartoffel 39,00

Rosa gebratener Lammrücken  
mit gefüllte Spitzpaprika und Cous Cous 32,00

Rotes Thai Chicken Curry  
mit Wokgemüse und Duftreis 22,00

## DESSERT

Vollmilch Schokoladenmousse  
mit Ingwer, Papaya und Orange 13,00

Goldbananenküchlein  
mit Quarkeis und Szechuan Pfeffer 16,00

## POOL SNACK

Blue Spa Salat 20,50  
mit Sprossen, Körnern, Blüten, Tiefseeshrimps  
Büffelmozzarella, Oxsenherztomaten  
und Parmesanhippe in Pestovinaigrette

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.