

EURO – ASIAN – MENÜ & Buffetauswahl

The TAO'S journey . . . a selection of different specialities - eine Auswahl verschiedener Spezialitäten
flexibel kombinierbar oder einzelne Gänge

Dim Sum variety in a bamboo basket

with spicy sauce

im Bambuskörbchen mit würziger Sauce

Vegetable spring rolls with various dips

Gemüse Frühlingsrollen mit verschieden Dips

Season vegetable salad

with chicken satay and various dips

mit Pouletspiesschen und verschiedenen Dips

TAO'S temple salad

with grilled fish, Kuruma shrimp and

artichoke chips

mit grilliertem Fisch, Wildfang Krevette und Artischockenchips

New style tuna sashimi & Sushi

on a homemade Japanese soy sauce and wasabi

an einer hausgemachten japanischen Sojasauce und Wasabi

TAO'S sashimi & Sushi composition

of salmon, tuna, king fish and Kuruma shrimp

vom Lachs, Thunfisch, Königsfisch und Wildfang Krevette

Marinated beef carpaccio with sesame and roasted Shiitake mushrooms

Mariniertes Rindscarpaccio mit Sesam und gebratenen Shiitakepilzen

Marinated slices of salmon with coriander and vegetable salad

Marinierte Lachstranchen mit Koriander und Gemüsesalat

EURO – ASIAN – MENÜ & Buffetauswahl

Rock shrimp tempura with creamy spicy sauce

Felsen Shrimp Tempura mit cremiger, pikanter Sauce

Miso Soup with Mushrooms, Glassnoodles & fresh Coriander

mit Shitake Pilzen, Glasnudeln & frischem Koriander

Thai curry soup with coconut milk and coriander

mit Kokosnussmilch und Koriander

with grilled Kuruma shrimp

mit grillierter Wildfang Krevette

Potato soup with Wasabi

Kartoffelsuppe mit Wasabi

with chicken satay

mit Pouletspiesschen

MAIN DISHES

Thai omelette filled with Asian vegetables and green salad

Thaiomelette gefüllt mit asiatischem Gemüse und grünem Salat

Homemade gnocchi with wild mushrooms and fresh leek

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Waldpilzen und jungem Lauch

Fish and seafood tagliolini with cherry tomatoes

Fisch und Meeresfrüchte Tagliolini mit Kirschtomaten

Vegetable tagliolini with beef stripes on a red curry sauce with coconut and basil

Gemüse Tagliolini mit Rindsfiletstreifen an roter Curry Sauce

mit Kokosnuss und Basilikum

EURO – ASIAN – MENÜ & Buffetauswahl

Tenderloin beef teriyaki marinated with honey, lemongrass and soy sauce
mariniert mit Honig, Zitronengras und Sojasauce

Chicken teriyaki marinated with honey, lemongrass and soy sauce
mariniert mit Honig, Zitronengras und Sojasauce

Chili-coriander-risotto with spicy shrimp and scallops
Chili-Koriander-Risotto mit Wildfang Krevette und Jakobsmuschel

TAO-Te-King burger with grilled chicken, beef filet, fried egg, leaf salad and pommes allumettes
mit grilliertem Poulet, Rindsfilet, gebratenem Ei, Blattsalaten und Pommes Allumettes

Beef tatar with homemade brioche
Rindstatar mit hausgemachtem Brioche

TAO'S four delicacies with salad
TAO'S vier Köstlichkeiten mit Salat

Marinated Kuruma shrimps on a lemongrass spit with lime-pepper butter
Marinierte Wildfang Krevetten am Zitronengrasspiess mit Limonen-Pfefferbutter

Sashimi tuna steak or salmon steak with sesame and lime
Sashimi Thunfisch Steak oder Lachs steak mit Sesam und Limone

Halibut with red curry sauce on banana leaf
Heilbutt mit roter Curry Sauce auf Bananenblatt

Duck breast with mango chutney
Entenbrust mit Mango Chutney

TAO'S mixed grill tenderloin beef, chicken and Kuruma shrimp
Rindsfilet, Poulet und Wildfang Krevette

EURO – ASIAN – MENÜ & Buffetauswahl

Side dishes

grilled vegetables, wok vegetables,
creamy spinach, green salad,
basmati rice, fried rice, pommes allumettes,
fried noodles,
grilled potato with homemade sour cream

Beilagen

grilliertes Gemüse, Wok Gemüse,
Rahmspinat, grüner Salat,
Duftreis, gebratener Reis, Pomme allum.
gebratene Nudeln,
grillierte Kartoffel mit hausgemachtem
Sauerrahm

Desserts

TAO'S Monolith variation of fruit mousse and fresh fruits

Variation von Früchtemousse und frischen Früchten

Crème brûlée with roasted coconut graters

mit gerösteten Kokosnussraspeln

Chocolate mousse dark and white with fresh fruits

Schokoladenmousse dunkel und weiss mit frischen Früchten

Apple crumble with cinnamon ice cream

Apfelstreusel mit Zimtglace

Nougat-mousse tartlet with pickled Kumquats

mit eingelegten Zwergorangen

EURO – ASIAN – MENÜ & Buffetauswahl

TAO'S fruit plate with Kalamansi-sherbet & sago
mit Kalamansi-Sorbet

Fresh mango with passion fruit and coconut ice cream
Frische Mango mit Passionsfrucht und Kokosglace

Lime pie with pistachio ice cream
Limettentarte mit Pistazieneis

Bento Box warm chocolate cake with marinated berries
warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren