

# Menükarte Moon's Viet Nam Café

Vietnamabend Büffet am 26.10/ am 16.11/ am 07.12

## Vorspeise:

- «*Gỏi cuốn chay*» Frische Frühlingsrollen mit Gemüse.
- «*Chả giò heo va chay*» frittierte Frühlingsrolle mit Schwein/ mit Vegetarisch.
- «*Tôm nuong Sate*» gegrillte Crevetten mit Moon`s Sate. Serviert mit authentisch Sauce «*Muoi tieu chanh*», Moon`s grüne Sauce»
- «*Vem xanh nuong mo hanh, dau phung*» gegrillte grüne Muschel mit Schnittlauch und Erdnuss.
- «*Cha ca thac lac chien thi la*» gebratene Fischfrikadellen mit Dill.
- «*Dau phu tron rau cu chien gion*» gebratener Tofu mit Gemüse und Pilze.
- «*Gỏi Muc*» Tintenfisch Salat mit Erdnuss, Koriander, Minzen. Mittelscharf.
- «*Gỏi ga xe phay*» Huhner Salat mit Zwiebeln, Koriander, leicht scharf.
- «*Goi thap cam chay*» Vegetarische Salat mit Tofu Bananenblüte, Peperoni, Pho

## Hauptspeise:

- «*Pho Bo hoac Chay*» Reisbahnnudeln Suppe mit Rind oder Vegetarische.
- «*Vit nuong*» gegrillte Ente.
- «*Ga kho sa, nghe*» geschmorter Huhn mit Zitronengrass, Kurkuma, Chili. Mittelscharf.
- «*Ba chi nuong rieng, me*» Schweinespeck mit Galangal, Sesam.
- «*Tom xao gung*» Crevetten mit Ingwer.
- «*Dau phu xao ngu vi huong*» Tofu mit Zimt.
- «*My xao chay*» gebratene Nudeln mit Gemüse.

## Dessert:

- «*Che chuoai*»: Banane Kokosmilch, Tapioka Dessert
- «*Che dau van*»: Hyazinthenbohnen Dessert
- «*Banh da lon*»: Schichtkuchen
- «*Banh Socolade*»: Coffee Brownie
- «*Kem va Thom tuoi*.» Frische Ananas und Glace

**Preis pro Person: CHF 61.-**