

# 洲 Asia-Inspirationen 洲

<b>Ginger Ale</b>	Ingwerlimonade ohne Alkohol		5.20
<b>Rosé Prosecco</b>	prickelnd, fruchtiger Rosé-Schaumwein	1dl	8.50
	<b>Edamame</b> warme japanische Sojabohnen, leicht gesalzen	klein	Portion 6.80
	<b>Popiah</b> 2 kleine hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, dazu Sweet & Sour-Sauce		6.80
	<b>Maguro no Tataki</b> (Wildfang / PHL) Thunfisch im schwarzen Sesammantel, leicht angebraten	100g	18.00
<b>Insalata con funghi</b> frische Champignons, Zwiebeln, Kräuter werden mit Zitronensaft & Olivenöl mariniert			
			14.80
<b>Fried Rice</b> gebratener Basmatireis mit Frühlingszwiebeln, Erbsen, Rüebli & Ei			
		17.80	21.80
<b>Mah-Meh</b> Asiatische Nudelpfanne mit Pouletfleisch, Rüebli & Lauch			
		25.80	29.80
<b>Green Thai Curry Salmon</b> (NOR) leicht scharf Lachsstücke an einer grünen Curry-Sauce mit Kokosmilch, Baby-Maiskolben, Palmherzen & Frühlingszwiebeln, serviert mit Basmatireis			
			37.80
<b>Red Thai Curry Beef</b> (CH) leicht scharf Rindfleischstreifen an einer roten Curry-Sauce mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum & Chili, serviert mit Basmatireis			
			37.80
<b>Nudeltopf "Asia"</b> (Japan / VTN / CH) Chinesische Nudeln an Sojasauce mit Jakobsmuscheln, kleinen Crevetten, Pouletstücken, Rüebli, Bohnen & Chinesenpilzen (Judasohren)			
			39.80

## “MOMA“ Rubicone IGT Rosato

Umberto Cesari, Emilia Romagna, 2018

70% Sangiovese 30% Merlot

Fruchtiger Rosé mit ausgeprägter Duft von roten Früchten mit Noten von Rosen, harmonisch und schmackhaft, mit einem eleganten Finale

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Flasche
6.20	12.40	18.60	31.00	42.00