

Anthony's Philosophy

Die asiatische Küche zeichnet sich neben ihrer grossen Vielfalt auch durch ihre frischen Zutaten aus, die jedes Gericht zu einem besonderen Genuss werden lassen. Ich nehme mir jeden Tag gerne Zeit, die authentischen Ingredienzien persönlich auf den Märkten einzukaufen. So kann ich immer sicher sein, ihnen die beste Qualität anbieten zu können. Die verschiedenen Dim Sum, frittierten Poulet Frühlingsrollen sowie feinen Desserts bereiten wir jeden Tag frisch zu.

Ich bin Koch aus Leidenschaft, entspannen sie sich
und lassen sie sich verwöhnen.

Deklaration

Das Fleisch/Geflügel stammt von schweizer Bauernhöfen.
Auf bedrohte Fischarten verzichte ich prinzipiell.

Anthony's « Menu Surprise »

Ich verführe sie auf eine kulinarische
Asien Reise und präsentiere ihnen meine
aktuellen Highlights.

Teilen sie uns allfällige
Nahrungsmittel-Allergien oder Unverträglichkeiten
mit.



klein CHF 65.00 pro Person

gross CHF 85.00 pro Person

Anthony's List

Starters

Springrolls - frittierte, hausgemachte Frühlingsrollen mit Poulet und Gemüse gefüllt serviert mit Süss-Sauer Sauce	CHF 18.00
Papayasalat – Salat aus grüner Papaya mit Erdnüssen, rohem Gemüse, Palmzucker und Fischsauce	CHF 18.00
Hausgemachte, gedämpfte Dim Sum mit drei verschiedenen Saucen und getrocknetem Ingwer	CHF 22.00 / 26.00
Asian Tapas Plate – verschiedene, frisch zubereitete Vorspeisen ab 2 Personen	CHF 23.00 pP

Specials

Grilliertes Rib Eye Steak geschnitten mit Garnitur auf Jasmine Reis serviert mit einer Ingwer-Soya-Sauce	CHF 34.00
Black Tiger Prawns in roasted Curry Sauce (sehr scharf)	CHF 30.00
Im Bambuskorbchen gedämpftes Sea bass Filet mit verschiedenem Gemüse	CHF 34.00

Filipiniana

Chicken Adobo "Manila Style" – zartes Poulet in Essig-Soja Sauce mit Garnitur	CHF 28.00
Sinigang na Sugpo - King Prawns mit exotischem Gemüse in säuerlicher Tamarind Suppe	CHF 34.00
Ginataang Pakbet – Gemüseeintopf in Kokos Crème Sauce	CHF 26.00

Alle Hauptgänge werden mit Jasmine Reis serviert