

Zum Mitnehmen

MENÜPLAN für das Frühjahr 2025! (15. Januar - 18. Juni)

Mittagsrush
+423 794 51 51



Jede Woche,
ein neues Menü!

15.-17. Januar: Pad See Ew – Gebratene breite Reisnudeln mit zartem Schweinefleisch, Ei und frischem Gemüse, umhüllt von einer aromatischen Sojasauce und einem Hauch weissen Pfeffers.
Vegi-Option: Mit Tofu

22.-24. Januar: Kuai Tiao Nua – Rindfleischsuppe -- Zarte Rindfleischstücke in einer aromatischen Brühe, serviert mit Reisnudeln, frischem Gemüse und Kräutern. Ein typisches Thai-Streetfood, perfekt für kalte Wintertage!

29.-31. Januar: Khao Man Gai – Zartes Hähnchen mit duftendem Reis, in aromatischer Hühnerbrühe gekocht, serviert mit einer hausgemachten Sojabohnensauce, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch dazu eine leckere Hühnerbrühe.

05.-07. Februar: Fisch oder Poulet süss sauer -- Knusprig gebratener Fischfilet in einer fruchtig-sauren Sauce, serviert mit Gemüse und Reis. Mit Poulet Alternative!

12.-14. Februar: rotes Curry – Eine aromatische, leicht scharfe Spezialität mit zarter Kokosmilch, rotem Curry und frischem Gemüse. Serviert mit duftendem Jasminreis. Vegetarische Option: mit Tofu.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch - Freitag:
Mittag: 11:00 Uhr - 13.30 Uhr
Abend: 17.00 Uhr - 19.30 Uhr
Feldkircherstr.52
(bei Migrol Tankstelle, Schaan)

19.-21. März: Thot Man Gung – Knusprige, goldbraun frittierte Garnelenfrikadellen, zubereitet mit Garnelen, Gewürzen und Kräutern. Serviert mit süss-saurer Sauce, Reis und Salat

26.-28. März: grünes Curry – Würziges grünes Curry mit zartem Hähnchen, Kokosmilch und thailändischen Gewürzen, serviert mit duftendem Jasminreis.

02.-04. April: Teriyaki Chicken – Zart gegrilltes Poulet in Hausgemachter köstlichen Teriyaki-Sauce, serviert mit Reis und knackigem Gemüse.-
Vegi:Anstatt Poulet ist Tofu

09.-11. April: Pad See Ew – Gebratene breite Reisnudeln mit zartem Schweinefleisch, Ei und frischem Gemüse, verfeinert mit einer aromatischen Sojasauce und einem Hauch weissen Pfeffers

16.-18. April: Panaeng Curry – Cremiges Panäng Curry mit zartem Poulet, verfeinert mit Kokosmilch, aromatischen thailändischen Gewürzen und frischen Kräutern. Serviert mit duftendem Reis. Vegi Option mit Tofu

07.-09. Mai: Orange Chicken – Knusprig frittierte Pouletstücke in einer würzigen, hausgemachten Orangensauce, serviert mit Reis. Vegi-Option: Mit Tofu

21.-23. Mai: Misua – Gebratene gelbe Nudeln– Mit zartem Poulet oder Tofu und frischem Gemüse in aromatischer Sauce gebraten

04.-06. Juni: rotes Curry – Eine aromatische, leicht scharfe Spezialität mit zarter Kokosmilch, rotem Curry und frischem Gemüse. Serviert mit duftendem Jasminreis. Vegetarische Option: mit Tofu.

11.-13. Juni: Pad Thai – Gebratene Reisnudeln mit hausgemachter Pad Thai Sauce und knackigem Gemüse, wahlweise mit Poulet, Garnelen oder Tofu.

18. Juni: Pad Gaprao – Gebratenes Poulet mit Basilikum, Knoblauch und Paprika, aromatisch und voll im geschmack, mit Reis.
(Original ist Chili anstelle von Paprika.Wer es scharf mag, kann gerne mit Chili bestellen. Vegi: Tofu anstelle von Poulet

Fingerfood: Frühlingsrollen sind immer verfügbar. Gyoza oder Dim Sum – jeweils nur eines der beiden, ausser bei Vorbestellung. Kann vor Ort eingesehen werden

Preis: Jedes Gericht kostet CHF 16.- , Frühlingsrollen CHF6.-(2 Stück), Dim Sum Shumai CHF 10.-(4 Stück) und Gyoza CHF 10.-(4 Stück)
Sie können die Bilder der Gerichte auf unserer Webshop ansehen.

Hinweis: Wir bestätigen diesen Menüplan, ausser in unvorhergesehenen Fällen wie schlechtem Wetter (z. B. Sturm oder starkem Schnee), Strassensperrungen, Unfällen, Krankheit von Jasmin oder anderen unvorhersehbaren Problemen, die das Öffnen des Standes verhindern. In solchen Fällen werden wir über Facebook und Instagram informieren. Sollte es keine unerwarteten Ereignisse geben, halten wir uns an diesen Plan. Bei Unsicherheit können Sie Jasmin gerne anrufen

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie unsere abwechslungsreichen und schmackhaften Gerichte genießen werden. Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Jasmin Ritter

Jasmin's Genusswagen
mit Freude am Geschmack



+423 794 51 51
www.jasminkreativ.com