

ASIA MEETS ZUOZ

Sharing is caring

MENÜ

ZUM STARTEN

JAPAN: TUNFISCH SUSHI | GEMÜSE-SESAM | SOJA-RETTICH & SOJA-INGWER
DIP | EINGELEGTER INGWER

JAPAN: MIT SOJA UND INGWER MARINIERTES RINDSFILET-TATAKI
GLASNUDELSALAT

THAILAND: GRÜNER PAPAYA-SALAT | FRISCHE FRÜHLINGSROLLEN | CHILI-
FISCHSAUCE-DIP | LIMETTEN

DAZWISCHEN

CHINA-PEKING: SUPPE "HOT AND SOUR" | GEMÜSE | TOFU

CHINA: DIM SUM

HAUPTSACHE

NORD THAILAND: "GAENG GAI BAMA" BURMESE POULET

INDIEN: "VINDALOO" KREVETTEN | WÜRZIG-SAUER

ZENTRAL-WEST CHINA: "AU LARM" GESCHMORTES RIND
TANGERINE | SZECHUAN PFEFFER | SÜSSE BOHNEN PASTE

WEST INDIEN: "PALAK PANEE" PANIER KÄSE | CREMIGE SPINATSAUCE

MANGO-CHUTNEY | RAITA | BASMATI REIS | NAAN | PAPADAM

SÜSSES

INDIEN: SÜSSER REIS | MANGO | KARAMELLISIERTER-NUSS-CHIKKI

INDIEN: SALZ ERDNUSS | JAGGERY-GLACÉ

THAILAND: THAI VANILLESAUCE | SANGKAYA

CHF 78.00 PRO SITZPLATZ

*GEEIGNET FÜR ERWACHSENE

*SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN/ALLERGIEN HABEN EMPFEHLEN WIR IHNEN EINEN
TISCH IM RESTAURANT ZU RESERVIEREN



CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING

*PopUp Summer
2023*

ASIA MEETS ZUOZ

sharing is caring

AB DEM 13.07.2023

JEDEN DONNERSTAG BIS SAMSTAG

**BITTE UM VORANMELDUNG
24 STUNDEN IM VORAUS**

***GEEIGNET FÜR ERWACHSENE**