

Starters

VORSPEISE / HAUPTGANG

Crispy Ika Tofu		11.10	
Frittierte Tofu & Tintenfisch Häppchen nach japanische Bento-Art, mit einer Yuzu-Sauce			
Edamame		6.50	
Grüne Sojabohnen an Meersalz: die gesunde Art zu knabbern!			
Tori-Kara-Age		8.50	
Japanisch frittierte Poulet Stücke an hausgemachter Yakitori-Sauce			
Campur Salade		9.00	15.00
Salat-Variation mit Avocado, Ananas, Granatapfel, Karotten & Gurken mit Sesamsauce			
Spring Rolls		9.00	14.80
Knusprig frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit verschiedenem Gemüse, serviert mit süss-saurer Chili-Sauce			
Satay-Kai		9.00	14.80
Gegrillter Pouletfleischspieß mit süsslicher Erdnuss-Sauce und Blattsalat			
Papaya-Pok-Pok		10.00	16.00
Thailändischer Papaya-Salat mit Crevetten, Karotten, Erdnüssen Chili und Cherrytomaten, an einer leichten Limette-Sauce			
Acar Udang		12.00	19.00
Sautierte Crevetten mit Knoblauch und Ingwer, kecap manis Sauce, Salat, Gemüse pickles			

Soups

Tom-Kha			
Thailändische Kokosmilchsuppe mit Strohpilzen, Galanga, Zitronengras			
Tom-Yam			
Scharf-säuerliche Thai-Suppe mit Pilzen, Chili, Zitronengras, Ingwer und Koriander			
Soto Ayam			
Traditionelle indonesische Suppe mit Ingwer, Limette, Zitronengras, Curry und Gewürzmischung			
Wählen Sie die Einlage für Suppen			
	mit Pouletfleisch	9.00	15.00
	mit Tofu	8.00	14.50
	mit Crevetten	10.00	16.00
	mit Gemüse	7.50	14.00
Seafood Woku		22.50	
Aromatisierte Suppe mit würzigen Curry & Reismudeln, Kokosmilch, Limette, Garnelen, Tintenfisch und Lachs, Fischklösse			

Curry Haus

Gulai	Hot	*
Indonesisches Curry mit Gewürzen, Kümmel, Nelke & Kardamom, Ingwer, Weisskohl und grüne Bohnen, serviert mit Basmatireis		
Madras Bengali	Hot	*
Indisches Curry mit Auberginen, Kartoffeln, gewürzt mit Ingwer und Nelken, Sauerrahm, serviert mit Basmatireis		
Massaman-Curry		*
Rotes Thai-Curry mit Kartoffeln, Erdnüssen, Zimt und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis		
Geang-Kheaw-Wan		*
Grünes Thai-Curry mit Bohnen, Bambussprossen, Thai-Basilikum und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis		
Kai-Kolae		*
Rotes und gelbes Thai-Curry mit Limettenblättern, Baby Corn, Gemüsestreifen und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis		
Geang-Kari		*
Gelbes Thai-Curry mit Kartoffeln, Ananas und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis		
Vindaloo		*
Indisches Gericht mit rotem Curry, Kardamom, rote Bohnen und Sauerrahm, serviert mit Basmatireis		
Opor		*
Traditionelles javanisches gelbes Curry, grüne Bohnen, Eier, Galanga, Zitronengras, garniert mit gebratenen Schalotten, mit Jasminreis		

Side orders

Gedämpfter Jasminreis	4.00	
Gebratener Reis mit Eier	5.50	
Kimchi	4.00	
Naan nature	3.00	
Naan Knoblauch	3.50	
Acar (Karotten, Gurken & Schalotte)	4.50	
	Vegetarisch	
	Scharfes Gericht	
	Sehr Scharf	
Hot	Extra Scharf	

Für alle Gerichte ohne Preisangabe können Sie das Fleisch auswählen	*
mit Poulet	19.80
mit Rindfleisch	20.50
mit Ente	21.00
mit Lamm	21.00
mit Crevetten	21.50
mit Tofu	19.50
mit Gemüse	19.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

SALLE
GRENETTE



Veranstaltungs-Saal mit einer Kapazität von 400 Personen
Event – Seminar – Hochzeit – Aperitif
www.salle-grenette.ch – Tel: 026 322 65 21



Take away...

Rice

Rica-Rica	Hot	*
Sautierte Celebes-Garnitur mit Chili, Knoblauch, Basilikum, bay leaves, Galanga, Maiskolben und grüne Bohnen		
Nasi-Goreng		*
Gebratener Reis mit Eier, Tomaten und Frühlingszwiebeln, Sambal-Sauce, garniert mit Gurken		
Szechuan		*
Chinesische Garnitur sautiert und gewürzt mit Hoisin Sauce, frische Peperoni, Zwiebeln und Judasohren, serviert mit Jasminreis		
Shao-ya		21.50
Knusprig frittierte Ente an dunkler Sojasauce, mit Pak Choy Sojasprossen und Erdnüssen, serviert mit Reis oder fresh Noodles		
Maharadjah-Rice		22.50
Gebratener Reis mit Eier und Lamm nach indischer Art, Cashew-Nüssen, gewürzt mit Kümmel, Nelke & Kurkuma		
Balado		22.50
Gebratene Crevetten in Sambal, Kaffir-Limettenblätter, Tomaten, Zwiebeln & Auberginen		
Kai-Piew-Wan		20.50
Frittiertes Poulet an Sweet & Sour-Sauce, mit Ananas, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit gebratenem Reis		
Phat-Kai-Met-Mamuang		*
Thailändisches Gericht mit Cashewnüssen, Austernsauce mit Pilzen, Zwiebeln, Peperoni und sautiertem Reis		
Beef Bulgogi		22.00
Gebratenes Rindfleisch koreanische Art, mit Gojujang Chili, Zwiebeln, Peperoni & Karotten, serviert mit Jasminreis		
Impérial Wok	Hot	*
Chinesischer Wok mit Sojasauce, aromatisiert mit 5 Gewürzen, Bambus -sprossen, getrocknetem Chili und Pilzen, serviert mit Jasminreis		

Noodles

Spicy Ramen	Hot	*
Japanische Ramen Weizennudeln, Eier, säuerliche Chilisauce, Gemüse Mischung, Sesam		
Pad-Thai		*
Thailändische Reisnudeln mit Weisskohl, Eier und Erdnüssen an süss-saurer Tamarinden-Sauce mit Frühlingszwiebeln und Sojasprossen		
Subete no ai Udon		*
Gebratene japanische Udon-Nudeln, Shiitake-Pilze, Sellerie, Knoblauch Ingwer und Peperoni, an Kikkoman-Sauce		
Chanh Soon Noodles		28.50
Vietnamesische Glassnudeln sautiert mit Crevetten, Zitronengrassauce, Eier, Knoblauch, Gemüse		
Chau-min		*
Gebratene Chinesische Nudeln mit Eier, Sojasauce, Chinakohl, Lauch, Karotten & Zucchetti		
Kwee Tiauw		*
Thai-Reisnudeln mit , Zitronengras, Gemüse, Limettenblättern nach Wahl: Rote, grüne oder gelbe Curry-Sauce!		
Saranghae Kimchi		*
Konjac-Nudeln, gebraten mit Kimchi, Shao-ya-Sauce, gewürzt mit Gochujang Peperoni, Zwiebeln & Chinakohl		
Bibim guksu		27.50
Ramen-Nudeln schale koreanischer Art mit Sesam, Karotten Zucchini, Sojasprossen, Kimchi & gebratenes Rindfleisch		

Für alle Gerichte ohne Preisangabe können Sie das Fleisch auswählen:		*	
mit poulet	19.80	mit Rindfleisch	20.50
mit Ente	21.00	mit Lamm	21.00
mit Crevetten	21.50	mit Tofu	19.50
mit Gemüse	19.00		



Place de Notre-Dame 4
1700 Fribourg
Tél. 026 322 65 21
fribourg@restaurant-punkt.ch

www.restaurant-punkt.ch