



**Erleben Sie die exotische Küche Thailands im besonderen Ambiente unseres Schiffsrestaurants und lassen Sie sich verzaubern von der einzigartigen Atmosphäre an Deck.**

**Samstag, 8. Juni | 13. Juli 2024**

Asiatischer Glass Noodle Salad. Panang Curry (Rindfleisch) mit Kokosmilch und kleine Aubergine-Limonenblätter. Lab Gai (Pouletfleisch) Koriander, Pfefferminze, rote Zwiebeln, frische Zwiebeln, Fischsauce, Limetten, gerösteter Reis, Chili. Gebratenes Gemüse, grüne Erbsen, Kohl, Karotten. Dessert.

**Catering: SGH Catering (Original Thai-Küche)**

## Fahrplan

Meisterschwanden «Seerose»	einsteigen: 18.45		
	ab: 19.00	an: 21.30	
	aussteigen: 22.00		

## Preise

Menü pro Person (ab 12. Geburtstag, exkl. Getränke)	Fr. 48.—
Menü Kinder (ab 6. Geburtstag, exkl. Getränke)	Fr. 24.—
Fahrpreis pro Person (ab 16. Geburtstag)	Fr. 30.—
Fahrpreis Kinder (ab 6. Geburtstag)	Fr. 15.—

Es sind keine Ausweise gültig.

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person, inkl. 8,1% MwSt.

Allergien sind vorzeitig zu melden.

**Platzreservation erforderlich bis vorangehenden Montag, 11.00 Uhr!**