



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

Freitag, 5. Juni | Samstag, 18. Juli | Samstag, 22. August 2026

- Freitag, 5. Juni: Frühlingsrollen, Panang Curry (Rindfleisch), Lab Gai (Pouletfleisch), gebratenes Gemüse, Mango-Sorbet mit Fruchtsalat
- Samstag, 18. Juli: Frühlingsrollen, grünes Curry (Pouletfleisch), Rindfleisch in Austernsauce mit Peperoni, gebratenes Gemüse, Mango-Sorbet mit Fruchtsalat
- Samstag, 22. August: Frühlingsrollen, rotes Curry (Pouletfleisch), gebratenes Thai-Basilikum mit Rindfleisch (Pad Krapao), gebratenes Gemüse, Mango-Sorbet mit Fruchtsalat

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. 32.—
Fahrpreis Kinder (ab 6. Geburtstag)	Fr. 16.—

Es sind keine Ausweise gültig. Sämtliche Preise verstehen sich pro Person, inkl. MwSt. Allergien sind vorzeitig zu melden.

Platzreservation erforderlich bis vorangehenden Montag, 11.00 Uhr!