

BURMESE SHAN MENU / BURMESISICH SHAN GERICHTE

/ MENU BIRMAN SHAN

The Burmese border is just a few km north from where you are sitting, and this area of Thailand has been influenced for centuries by the Shan people who live in this part of Burma. Indeed many of our staff (including kitchen staff) are Shan and therefore it seems appropriate (and interesting) to offer our guests the opportunity to savour some traditional Shan dishes. You would not find these on menus in any other hotels and we strongly recommend you try some authentic and delicious Shan style dishes.

Nous sommes situés à seulement quelques kilomètres de la frontière birmane, cette région de la Thaïlande ayant été influencée au cours des siècles par les Shans qui vivent actuellement dans cette partie de la Birmanie. Ainsi, une grande partie de notre personnel est issu de l'ethnie Shan (y compris nos cuisiniers) ; il semble donc opportun (et intéressant) de pouvoir offrir à nos clients la possibilité de savourer quelques plats traditionnels Shans. Vous ne trouverez probablement pas d'autres hôtels qui proposent ces menus exclusifs et nous vous recommandons fortement d'essayer la délicieuse cuisine.

Die Burmesische Grenze ist nur wenige kilometer noerdlich von wo sie gerade sitzen, aus diesem Grund herrscht in dieser region des Landes schon seit jahrzehnten ein einfluss des Shan Volkes die aus der nah liegenden Shan Region auf der Burmesischen seite stammen. Aus diesem Grund sind viele unserer Angestellten(und auch unseren Koechen) Shan, und deshalb finden wir es passend (und auch interresant) unseren Gaesten die Moeglichkeit zu geben, Shan gerichte zu probieren. Sie werden diese Speisen nicht in anderen Hotels in Thailand finden und deshalb koennen wir ihnen es nur empfehlen die Shan Kueche einmal auszuprobieren.

Il confine con la Birmania è solo a qualche chilometro da dove ti trovi adesso e questa area della Thailandia è stata influenzata da secoli, dal popolo Shan che vive in questa parte della Birmania. In fatti molti del nostro personale (anche lo staff di cucina) sono Shan e quindi ci sembra appropriato (e anche interessante) offrire ai nostri ospiti l'opportunità di gustare dei piatti tradizionali Shan. Non troverete questi piatti nei menù degli alberghi o ristoranti perciò vi suggeriamo fortemente di provare dei piatti autentici e gustosi degli Shan.

APPETIZERS AND SNACKS / VORSPEISEN UND SNACKS / ENTRÉES ET COUPE FAIM

D1	KHAN PONG	<ul style="list-style-type: none">• Pureed pumpkin with onions and various herbs and spices, deep fried in a golden batter• Kürbispüree mit Zwiebeln und verschiedene Kraut und Gewürz, fritierte in einer leichten Panader• Purée de potiron avec des oignons et épice et herbe divers, entier frites en beignets• Zucca a purè con cipolle e erbe e spezie varie, fritto in una pastella dorata	Baht 150
----	-----------	--	-------------

D2	KHAO MOON HWEE HUA	<ul style="list-style-type: none"> • Shan style spring rolls • Knusprige Gemüsefrühlingsrolle auf Shan Art • Rouleaux de printemps vert Shan • Involtini di primavera stile Shan 	Baht 150
SALADS / SALATE / SALADES			
D3	PUK KAD LUNG SA SAI GUNG	<ul style="list-style-type: none"> • A tasty salad of shredded cabbage, tomatoes, onion and peanuts with prawns • Ein köstlich Salad von hobeln Kohl, Tomaten, Zwiebeln, Erdnüsse mit Garnelen • Salades savoureuse en choue râpe, des tomates, des oignons, et arachide avec de crevettes • Un isalata saporito di cavolo bianco grattugiato, pomodori, cipolle e arachidi e gamberetti 	Baht 200
D4	YUM TUA FUK YAO	<ul style="list-style-type: none"> • A long bean salad with tomatoes, peanuts and sliced boiled egg • Lange Bohnen Salat mit Tomaten, Erdnuss und geschitten gekochtes Ei • Haricot long salade avec tomates, arachide et trancher oeuf à la coque • Un insalata di fagiolini lunghi e pomodori, arachidi uova sode a fette. 	Baht 150
CURRIES			
D5	KAENG GIN LUNG NUA / GAI / MOO	<ul style="list-style-type: none"> • A traditional Shan curry with beef, chicken OR pork • Traditionelles Shan curry mit Hühnerfleisch, Rindfleisch ODER Schweinefleisch • Curry vert Shan au bœuf, poulet, porc OU dans une sauce au piment • Un piatto tradizionale Shan di manzo, pollo o maiale al curry 	Baht 160
D6	KAENG MUN FARANG NUA / GAI / MOO	<ul style="list-style-type: none"> • A traditional potato curry served with beef, chicken or pork • Einer traditonellen Kartoffeln Curry mit Hühnerfleisch, Rindfleisch ODER Schweinefleisch • Curry pommes de terre vert Shan au bœuf, poulet, porc OU dans une sauce au piment • Un piatto tradizionale di patate al curry servito con manzo, pollo O maiale. 	Baht 180

D7	KAENG PLA NIN	<ul style="list-style-type: none"> • A yellow fish curry with tomatoes, garlic and onions • Ein gelben Curry mit Fisch, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln • Curry jaune poisson servi avec des tomates, ail, et des oignons • Un curry di Pesce giallo con pomodoro, aglio e cipolle 	Baht 250
D8	MUN FARANG OOP NUA / GAI / MOO	<ul style="list-style-type: none"> • A 'dry' yellow potato curry, served with beef, chicken or pork • Ein 'trocken' gelben Kartoffeln Curry mit Schweinefleisch, Hühnerfleisch, ODER Rindfleisch • Curry 'sec' jaune et pommes avec poulet, boeuf OU porc • Un curry giallo con patate « asciutto » servito con manzo, pollo o maiale 	Baht 180
D9	GAI TORD DAKAI GAI / PLA	<ul style="list-style-type: none"> • Deep fried chicken OR fish in red chilli sauce • Fritierter Huhn ODER Fisch in einer roter Currysoße • Poulet frit OU poisson frit dans une sauce rouge au piment • Pollo fritto o pesce in una salsa rossa di peperoncino 	Baht 180