

Restaurant «The Lemon Grass» in Rüti

Leichte Kost – zum Frühlings-Auftakt

Im weit herum bekannten Restaurant «The Lemon Grass» in Rüti werden den Gästen beste thailändische Gerichte serviert. Bei Gastgeberin La-Onghthip Kubias-Yuti (links im Bild) und ihrem Bruder Kampee Yuti sind besonders die Spezialitäten des Hauses, so beispielsweise der frisch zubereitete Tuhnfischsalat (mit Thun aus der Lake statt aus dem Oel), die Mini-Frühlingsrollen oder das Poulet im Palmblatt.

Neu sind auf der Speisekarte auch drei Sommermenüs zu finden. Küchenchefin Nongkran Kumchuen (rechts im Bild) verwöhnt die Liebhaber der Thai-Küche mit Crevetten mit Spargeln und Reis, Pouletbrust mit rotem Curry oder einem Salatteller mit Poulet-Spiessli an einem Limonen-Sweet-and-Sour-Dressing. Für die leichten Mahlzeiten, die perfekt zur aktuellen Jahreszeit passen, werden stets frische Produkte verwendet.

Dinner-Buffet am 2. Mai

Derzeit können die Gäste auch draussen in der Märtegge-Wandelhalle essen oder bei einem Getränk verweilen und das frühlingshafte Ambiente geniessen. Am Samstag, 2. Mai, wenn im «The Lemon Grass» das nächste grosse Dinner-Buffet angerichtet wird. Ab 18.30 Uhr stehen die Vorspeisen bereit und der Anlass wird mit einer Thai-Dancing-Show angereichert.

Mahlzeiten für unterwegs

Bei «The Lemon Grass» können Menüs

auch Take-away bezogen werden. Zudem eignet sich das Lokal bestens für Vereins- oder Firmenanlässe. Das Restaurant ist von Montag bis Freitag von 11 bis 14 Uhr und von 18 bis 23 Uhr und am Samstag von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Sonntags bleibt es geschlossen.

Restaurant The Lemon Grass
im Märtegge
8630 Rüti
Telefon 055 240 35 25
www.the-lemon-grass.ch

