



TAMILISCHES CURRY

Donnerstag 2., Freitag 3. und Samstag 4. Mai 2019
Eine Geschmacksreise durch den Norden von Sri Lanka,
mit Thushanth Suppiah, Küchenchef Altes Spital



Tavolata Spezial



TAMILISCHES CURRY – **EINE GESCHMACKSREISE DURCH** **DEN NORDEN VON SRI LANKA**

mit Thushanth Suppiah, Küchenchef Altes Spital

Donnerstag 2., Freitag 3. und Samstag 4. Mai 2019

CHF 45.– pro Person, exkl. Getränke

Gaststube offen ab 18.30 Uhr, Service ab 19 Uhr

Reservation: gaststube@altesspital.ch, Telefon 032 626 24 44

Das Wort «Curry» ist vom tamilischen «kari» abgeleitet und bedeutet Sauce. Ein Curry ist in der tamilischen Küche deshalb nicht eine Gewürzmischung, sondern ein Gericht in einer feinen Sauce, vegetarisch oder mit Fleisch oder Fisch. Für exotische Geschmackserlebnisse sorgen würzige Zutaten wie Tamarinden, Curryblätter, Koriander, Ingwer, Chili, Knoblauch, Pfeffer, Kardamom, Kreuzkümmel, Sternanis, Zimt, Muskatnuss und Gewürznelken. Unser Küchenchef Thushanth Suppiah nimmt uns mit auf eine spannende kulinarischen Entdeckungsreise durch seine Heimat im Norden von Sri Lanka.